

ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

**Nombre del alumno :Luis
Rodrigo Cancino Castellanos**



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

profesora: Méndez Guillen Daniela Monserrath

ACTIVIDAD: SUPERNOTA

4 CUATRIMESTRE

NUTRICION

bibliografía

Alergia alimentaria. (2021, December 31). MayoClinic.org.

<https://www.mayoclinic.org/es/diseases-conditions/food-allergy/symptoms-causes/syc-20355095>

Arasa Panisello, F., & García-Tornel Florensa, S. (2010). Intolerancias alimentarias más comunes. *Offarm*, 29(5), 91–99. <https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-intolerancias-alimentarias-mas-comunes-X0212047X10556331>

Disfagia. (2022, September 20). MayoClinic.org.

<https://www.mayoclinic.org/es/diseases-conditions/dysphagia/symptoms-causes/syc-20372028>

Malabsorción. (n.d.). Medlineplus.gov. Retrieved December 1, 2023, from

<https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/000299.htm>

(N.d.). Com.Mx. Retrieved December 1, 2023, from

[https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/470b15d302c1f229b244dae943cb8f3f-LC-](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/470b15d302c1f229b244dae943cb8f3f-LC-LNU403%20NUTRICION%20EN%20ENFERMEDADES%20GASTROINTESTINALES.pdf)

[LNU403%20NUTRICION%20EN%20ENFERMEDADES%20GASTROINTESTINALES.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/470b15d302c1f229b244dae943cb8f3f-LC-LNU403%20NUTRICION%20EN%20ENFERMEDADES%20GASTROINTESTINALES.pdf)

NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

NUTRICIÓN EN LA DISFAGIA.

dificultad para tragar alimentos, líquidos y/o saliva. Puede ser causada por diversos problemas que afectan las estructuras y funciones responsables del proceso de la deglución.

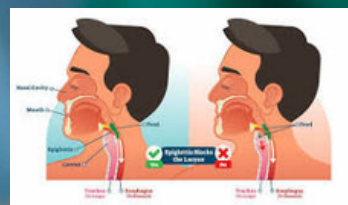
Causas de la Disfagia:

- **Condiciones neuromusculares:** Problemas con los nervios o los músculos que controlan la deglución, como el accidente cerebrovascular, la esclerosis múltiple o la enfermedad de Parkinson.
- **Estrechamiento del esófago:** Puede ser causado por inflamación, tumores o cicatrices.
- **Problemas estructurales:** Malformaciones congénitas o problemas anatómicos que afectan el tracto digestivo.
- **Enfermedades neuromusculares:** Miastenia gravis, esclerosis lateral amiotrófica (ELA) u otras enfermedades que afectan los músculos y los nervios.

Síntomas de la Disfagia:

- **Dificultad para tragar:** Sensación de obstrucción o bloqueo al tragar.
- **Dolor al tragar:** Malestar o dolor al tragar alimentos o líquidos.
- **Regurgitación:** Volver a subir alimentos o líquidos después de tragar.
- **Pérdida de peso:** La dificultad para tragar puede llevar a la pérdida de apetito y peso.

Diagnóstico y Evaluación:



NUTRICIÓN EN LOS PACIENTES INMUNODEPRIMIDOS.

Los pacientes inmunodeprimidos tienen un sistema inmunológico debilitado, lo que significa que tienen una capacidad reducida para combatir infecciones y enfermedades.

Causas de Inmunodepresión:

- **Tratamientos Médicos:**
 - **Quimioterapia:** Utilizada en el tratamiento del cáncer, afecta tanto a las células cancerosas como a las células normales de rápido crecimiento, incluidas las células del sistema inmunológico.
 - **Radioterapia:** Puede dañar las células del sistema inmunológico en la zona tratada.
 - **Trasplante de Órganos:** La inmunosupresión es necesaria para prevenir el rechazo del órgano trasplantado.
 - **Corticosteroides:** Utilizados para tratar diversas condiciones inflamatorias y autoinmunes, pero pueden suprimir el sistema inmunológico.
- **Enfermedades Crónicas:**
 - **VH/SIDA:** El virus de la inmunodeficiencia humana (VIH) ataca las células del sistema inmunológico, debilitándolo y conduciendo al síndrome de inmunodeficiencia adquirida (SIDA).
- **Enfermedades Autoinmunes:** Algunas condiciones, como el lupus o la artritis reumatoide, involucran una respuesta inmunológica hiperactiva y, en muchos casos, requieren medicamentos inmunosupresores.
- **Condiciones Genéticas:**
 - **Inmunodeficiencias Primarias:** Trastornos genéticos que afectan directamente la función del sistema inmunológico.



NUTRICIÓN VEGETARIANA.

La nutrición vegetariana implica seguir una dieta que excluye la carne y, en muchos casos, otros productos de origen animal.

Tipos de Dietas Vegetarianas:

- **Ovo-Lacto-Vegetarianismo:**
 - Incluye huevos y productos lácteos en la dieta, pero excluye carne y pescado.
- **Lacto-Vegetarianismo:**
 - Incluye productos lácteos, pero excluye huevos, carne y pescado.
- **Ovo-Vegetarianismo:**
 - Incluye huevos, pero excluye productos lácteos, carne y pescado.
- **Vegetarianismo Estricto o Vegano:**
 - Excluye todos los productos de origen animal, incluyendo carne, productos lácteos, huevos y miel.



ALIMENTOS FUNCIONALES.

productos que ofrecen posibles beneficios para la salud, incluyendo en este grupo todo alimento o ingrediente alimentario modificado, diseñado o preparado de tal forma que sus beneficios para la salud pueden sobrepasar los ya asociados a los elementos nutritivos que contenía originariamente dicho producto; entre otras sustancias citamos los flavonoides, indoles y glucosinolatos.



- **Yogur probiótico:** Beneficio: Contiene bacterias beneficiosas (probióticas) que promueven la salud intestinal y fortalecen el sistema inmunológico. Puede mejorar la digestión y ayudar a mantener un equilibrio microbiano en el intestino.
- **Avena:** Beneficio: Rica en fibra soluble, la avena puede ayudar a reducir el colesterol y estabilizar los niveles de azúcar en la sangre. También proporciona energía sostenida debido a su liberación gradual de carbohidratos.
- **Acete de oliva extra virgen:** Beneficio: Contiene ácidos grasos monoinsaturados y antioxidantes, que pueden ayudar a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Además, se ha asociado con beneficios antiinflamatorios y neuroprotectores.
- **Cúrcuma:** Beneficio: Contiene curcumina, un compuesto con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias. La cúrcuma se ha asociado con beneficios para la salud cognitiva, la función hepática y la reducción del riesgo de enfermedades crónicas.

ALERGIAS ALIMENTARIAS.

Una alergia alimentaria es una reacción del sistema inmunitario que ocurre poco después de haber ingerido un determinado alimento. Incluso una pequeña cantidad del alimento que causa la alergia puede ocasionar signos y síntomas, como problemas digestivos, urticaria o inflamación de las vías respiratorias.



INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Las reacciones adversas a alimentos engloban cualquier respuesta anormal que se pueda atribuir a la ingestión, contacto o inhalación de un alimento o de un aditivo contenido en él. Se pueden dividir en tóxicas (cuando dependen exclusivamente de la sustancia y se producen en todos los individuos) y no tóxicas (cuando la reacción depende del individuo, y por tanto no aparecerá en todos los individuos).

Principales intolerancias alimentarias



MALA ABSORCIÓN

A menudo, la malabsorción es la incapacidad para absorber ciertos azúcares, grasas, proteínas o vitaminas de los alimentos. También puede implicar una absorción general insuficiente de alimento.

