



# SUPERNOTA

## *INTOLERANCIAS*

ALUMNO: SERGIO DANIEL GÓMEZ ESPINOZA

DOCENTE: DANIELA MONSERRATH

NUTRICIÓN EN ENFERMEDADES

GASTROINTESTINALES

30/11/2023

# NUTRICIÓN EN LA DISFAGIA

El término disfagia significa etiológicamente dificultad en la deglución se refiere a la incomodidad para mover el bolo alimenticio desde la boca al estómago.

## Síntomas

- Incapacidad para tragar saliva
- Atragantamiento o tos durante la comida
- Incapacidad de beber
- Voz como gorgoteo
- Presencia de trozos de alimentos en los recesos bucales
- Ausencia de reflejo nauseoso o infecciones crónicas de las vías respiratorias superiores

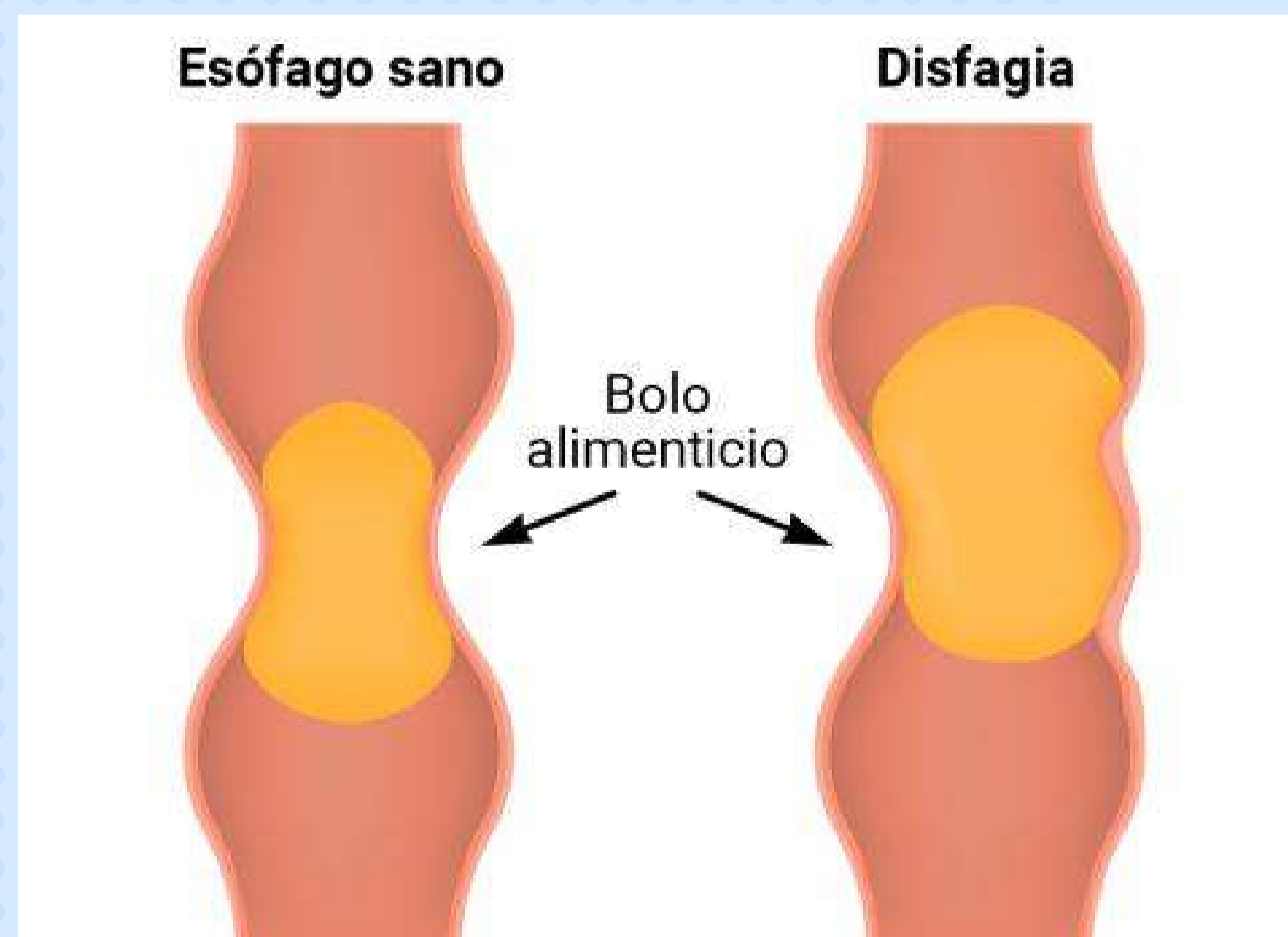


## Fases de la deglución

**Fase oral:** fase preparatoria, el alimento se coloca en la boca

**Fase faríngea:** cuando el bolo atraviesa el istmo de las fauces. Suceden 4 pasos en rápida sucesión.

**Fase esofágica:** Fase final, el bolo avanza por el esófago hasta el estómago, completamente involuntaria



# NUTRICIÓN EN LOS PACIENTES INMUNODEPRIMIDOS

## Sistema inmune

Conformado por órganos, tejidos y células, Órganos primarios donde tiene lugar la generación de células. órganos secundarios; timo, bazo, ganglios linfáticos se encargan de hospedar las células capacitadas

## Trastorno por inmunodeficiencia

Ocurren cuando se presenta disminución o ausencia de la respuesta inmunitaria del cuerpo

## Células corporales

Tienen proteínas que son antígenos, incluyen a un grupo llamado antígenos HLA.

## Inmunidad innata

Con el cual nacemos y protege contra todos los antígenos.

**Inmunidad adquirida:** Se desarrolla con la exposición a diversos antígenos.

**Inmunidad pasiva:** Se producen en un cuerpo diferente al nuestro (Bebés nacen con anticuerpos de la madre) o inyección antisuero.

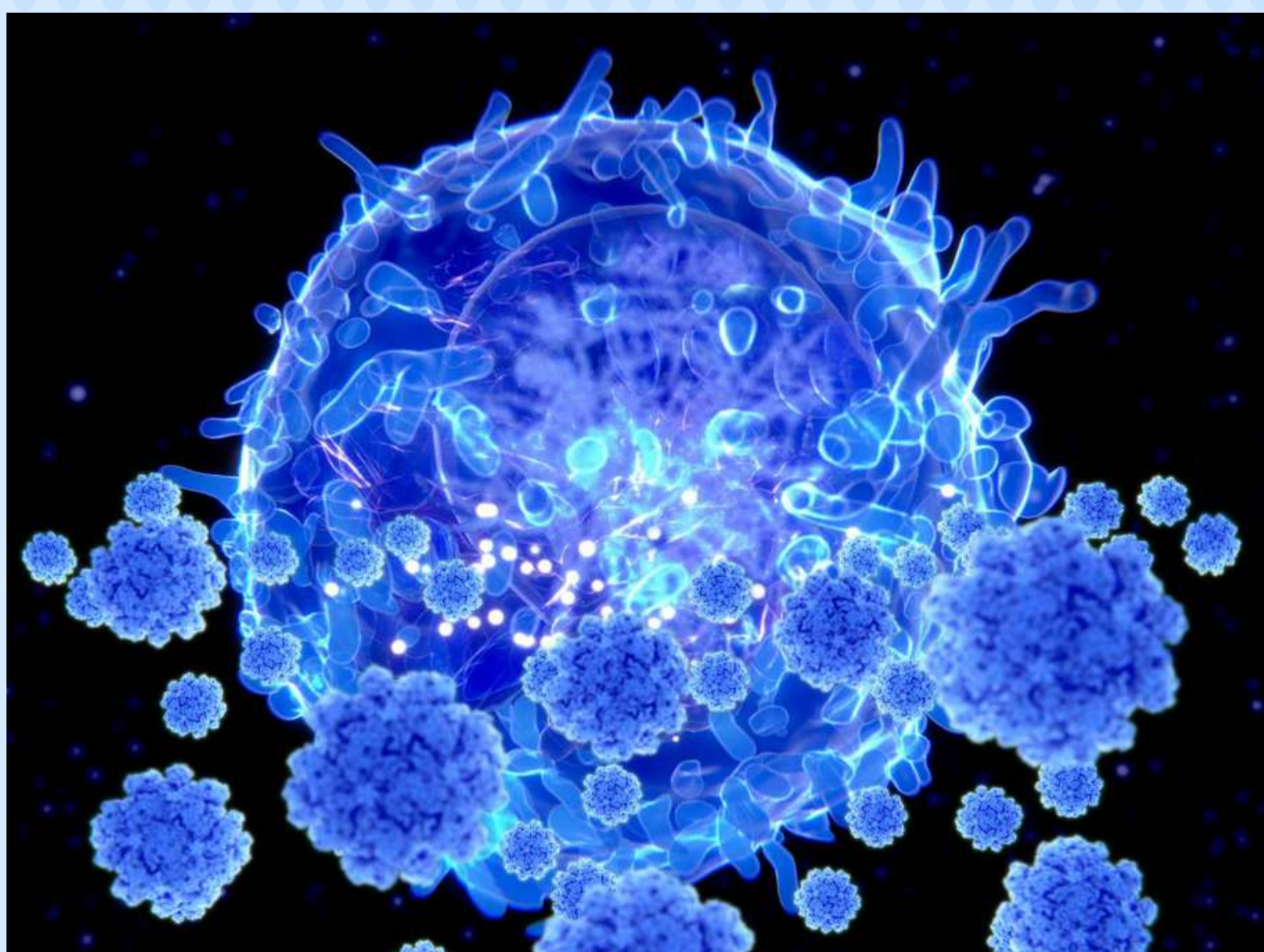


## Componentes de la sangre

**Glóbulos blancos, sustancias químicas y proteínas, como anticuerpos, proteínas del complemento e interferón. Atacan directamente las sustancias extrañas en el cuerpo, otras trabajan juntas para ayudar a las células del sistema inmunitario.**

## Linfocitos

Tipos de glóbulos blancos  
Tipo B; se convierten en células que producen anticuerpos.  
Tipo T; atacan los antígenos directamente y ayudan a controlar la respuesta inmunitaria.



# Nutrición vegetariana

## ***Pediatra de atención primaria***

*Debe supervisar que la alimentación nutricionalmente sea la adecuada, conocer los alimentos que constituyen esta dieta, necesidades calóricas y de nutrientes de cada niño.*

## ***Motivos para adoptarla***

*Motivos de salud, éticos, sociopolíticos, religiosos y ecológicos*

## ***Clasificaciones***

*Vegetarianos estrictos o veganos, lactovegetarianos, ovolactovegetarianos.*

## ***Beneficios***

*Menor incidencia de obesidad, enfermedad coronaria, hipertensión y diabetes tipo 2.*



## **Consideraciones nutricionales**

bien combinada puede aportar toda la energía y los nutrientes necesarios para lograr un adecuado desarrollo y crecimiento, pero hay que adaptarlas a cada caso individual.

### **Energía**

Aporta un gran contenido en fibra que puede producir sensación de plenitud sin haber alcanzado el aporte energético adecuado.

# ALIMENTOS FUNCIONALES



## ES

Todo componente que le proporciona al ser humano algún beneficio. Ej: la jugoterapia.

## COMPONENTES

Biológicamente activos que ejercen efectos beneficiosos en una o varias funciones del organismo.

### Surgen

En Japón en los años 80's para reducir los costes sanitarios derivados del aumento en la esperanza de vida.

---

## Características

### Alimentos tradicionales:

A los cuales se les ha añadido un componente.

### Alimentos a los cuales se les ha eliminado un componente:

Modificación de uno o varios de sus componentes

### Biodisponibilidad de uno o más de sus componentes ha sido modificado:

Cualquier combinación de las anteriores posibilidades

## Probióticos

Son bacterias intestinales.

Los prebióticos son alimento de las bacterias; son sustancias indigeribles hasta que llegan al colon con probióticos.

Algunos probióticos:

- Chamito
- Activia
- Yakult
- Actimel Danone
- Doractive.

## Alimentos nutriceúticos

Alimento derivado de sustancias de origen natural que pueden ser consumidos cotidianamente, capaces de asegurar la regulación de una función corporal.

También existen los suplementos alimentarios para complementar una determinada dieta y están los alimentos medicamento como necesidad de mejorar la alimentación artesanal

# ALERGIAS ALIMENTARIAS



Reacciones adversas a alimentos (RAA); alergías e intolerancia. Respuesta inmunológica a un alimento, generalmente a una proteína.

## INTOLERANCIA

Reacción no inmunológica debido al procesamiento del alimento

## Sensibilidad de los alimentos

Termino comodín que engloba alergia e intolerancia

Asociada a la idea de trastornos relacionados con la sensibilidad

## CLASIFICACIÓN

Basada en mecanismos, no solo en manifestaciones clínicas

## EPIDEMIOLOGIA

Más del 30% de reacciones adversas, para alergías medidas por IgE alrededor del 2%

# INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

*Respuesta inmunológica a ciertos alimentos e incapacidad de ingerir o metabolizar ciertos componentes alimentarios*



## Tipos

Lactosa, fructosa, gluten, histamina

## Síntomas

- Malestar abdominal
- Flatulencia
- Diarrea
- Dolor de cabeza
- Erupción cutánea
- Fátiga

## Tratamiento

- Eliminación de alimentos desecantes
- Enzimas digestivas
- Medicamentos para aliviar síntomas

## Diagnóstico

Pruebas de intolerancia específica

Eliminación y reintroducción de alimentos



# MALA ABSORCIÓN

*Dificultad de absorción en nutrientes del tracto gastrointestinal*



## Causas

Enfermedades gastrointestinales, enfermedades pancreática, trastornos hepáticos, cirugía gastrointestinales, infecciones gastrointestinales

## Complicaciones

- Mala absorción de minerales
- Anemia
- Problemas de coagulación
- Problemas de huesos y articulación

## Diagnóstico

- Pruebas de sangre
- Pruebas de heces
- Endoscopia
- Biopsia intestinal

## Tratamiento

- Dieta modificada
- Suplementos nutricionales





**BIBLIOGRAFÍA**  
**UNIVERSIDAD DEL**  
**SURESTE (2023)**  
**NUTRICIÓN EN ENFERMEDADES**  
**GASTROINTESTINALES**  
**COMITÁN DE DOMINGUEZ**