

UDS

- **UDS Universidad del Sureste**
- **Bryant Reyes Robles**
- **Profesora Daniela Monserrat
Mendez Guillen**
- **Nutricion en enfermedades
gastrointestinales**
- **Licenciatura en nutricion**
- **4 cuatrimestre**

NUTRICION EN ENFERMEDADES

GASTROINTESTINALES

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

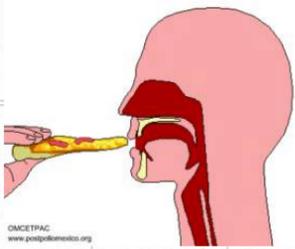


El inicio de la deglución es voluntario, pero se completa de forma refleja.

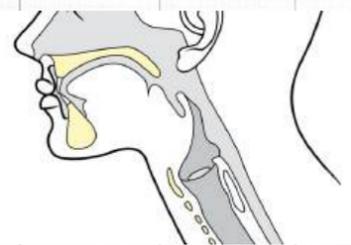
El proceso de la deglución se divide en tres fases



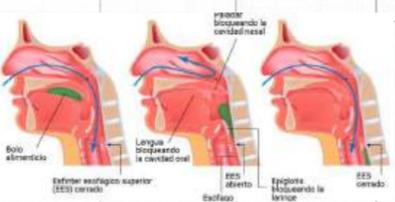
Fase oral Durante las fases preparatoria y oral de la deglución, el alimento se coloca en la boca, donde se combina con saliva, se mastica si es preciso y se transforma en un bolo con ayuda de la lengua.



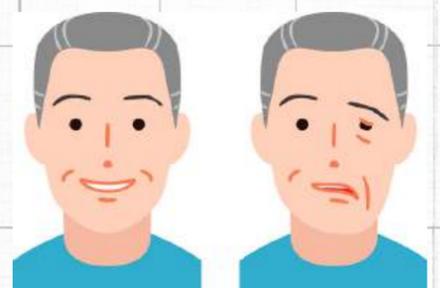
Fase faríngea La fase faríngea comienza cuando el bolo atraviesa el istmo de las fauces. El paladar blando se eleva para sellar la nasofaringe y así impedir la regurgitación orofaríngea.



Fase esofágica La fase final o esofágica, en la que el bolo avanza por el esófago hasta el estómago, es completamente involuntaria.



La debilidad de los músculos faciales, masticadores y linguales se asocia con tos y períodos exageradamente largos para comer así que se pueden modificar los alimentos.



La dieta tiene que ser apetecible y nutricionalmente adecuada, recomendando modificaciones en la consistencia de los alimentos.



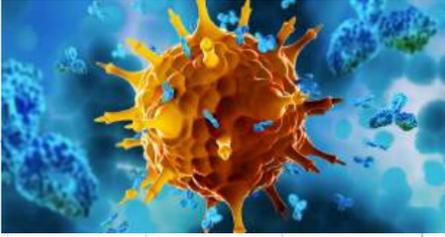
NUTRICION EN ENFERMEDADES

GASTROINTESTINALES

La intervención nutricional debe ser individualizada, según el tipo y alcance de la disfunción.



El Sistema inmune está conformado por una serie de órganos, tejidos y células esparcido de manera amplia por todo el cuerpo.



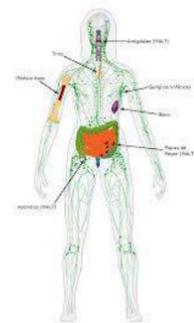
Segun las funciones de los organos del sistema inmune se pueden clasificar como primarios y secundarios.



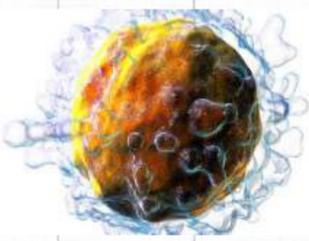
En los primeros tienen lugar la generación de las células que conforman al sistema inmune (linfopoyesis).



Los secundarios se encargan de hospedar las células capacitadas funcionalmente para interactuar con microorganismo o antígeno.



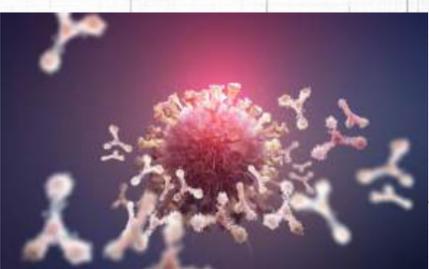
Los linfocitos constituyen el 25% de los leucocitos sanguíneos, y el 99% de las células linfáticas.



El sistema inmunitario se encarga de proteger al organismo de sustancias posiblemente nocivas, reconociendo y respondiendo a los antígenos.



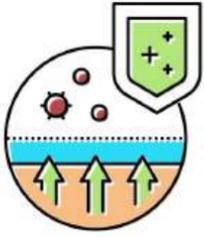
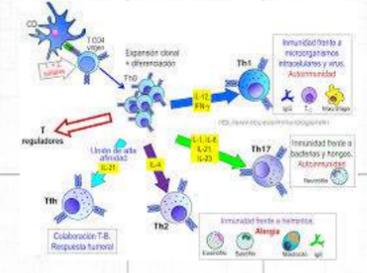
Los antígenos son sustancias (por lo general proteínas) que se encuentran en la superficie de las células, los virus, los hongos o las bacterias.



NUTRICION EN ENFERMEDADES

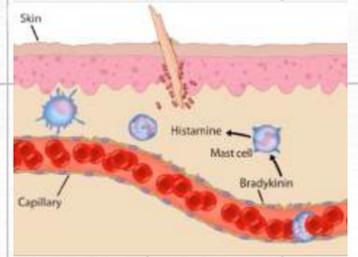
GASTROINTESTINALES

La inmunidad adquirida. Es la inmunidad que se desarrolla con la exposición a diversos antígenos.



INMUNIDAD PASIVA La inmunidad pasiva se debe a anticuerpos que se producen en un cuerpo diferente del nuestro.

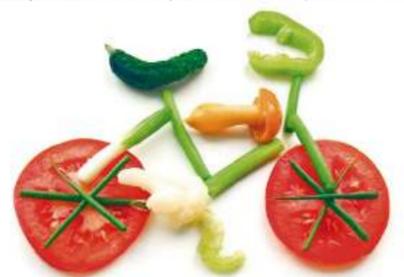
La respuesta inflamatoria (inflamación) se presenta cuando los tejidos son lesionados por bacterias, traumatismo, toxinas, calor o cualquier otra causa.



Las dietas vegetarianas están alcanzando un alto impacto tanto en la población adulta, como la infantil.



El pediatra debe conocer todas las características y requerimientos de cada niño para poder proporcionar una dieta.



Los motivos para adoptar una dieta vegetariana son variados: motivos de salud, motivos éticos, sociopolíticos, religiosos y ecológicos.



Los vegetarianos se clasifican en lactovegetarianos, ovolactovegetarianos y vegetarianos estrictos o veganos.



Los norteamericanos clasifican a los vegetarianos como veganos, macrobióticos, ovolactovegetarianos y semivegetarianos.



NUTRICION EN ENFERMEDADES

GASTROINTESTINALES

Las dietas vegetarianas están asociadas a una menor incidencia de obesidad, enfermedad coronaria, hipertensión y diabetes tipo 2.



Los alimentos funcionales aquellos alimentos que contienen componentes biológicamente activos que ejercen efectos beneficiosos en una o varias funciones del organismo

Probióticos y prebióticos Son alimentos que contienen bacterias y contienen ingredientes que sirven de sustrato a las mismas.



Alimentos nutricéuticos. se incluye todo alimento derivado de sustancias de origen natural que pueden ser consumidas cotidianamente



La sensibilidad a los alimentos hace referencia a una RAA o a un componente del alimento cuando no está claro.



La atopia es un trastorno de predisposición genética en el que se producen demasiados anticuerpos.



En la alergia, el sistema inmunitario libera sustancias químicas defensoras respondiendo a algo.



La anafilaxia provocada por alimentos es una respuesta inmunitaria aguda.



Fuente

**Antología de Nutrición en
enfermedades
gastrointestinales. Edición.
2024.**