



Mi Universidad

Súper Nota

Alexa Paola Bermúdez Fernández

4to Parcial

Nutrición en Enfermedades

Gastrointestinales

Daniela Monserrat Méndez

Guillén

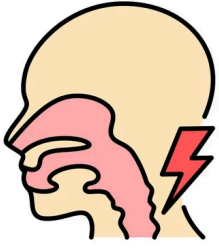
Nutrición

4to cuatrimestre

Comitán de Domínguez, Chiapas

a 29 de noviembre del 2024

NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES



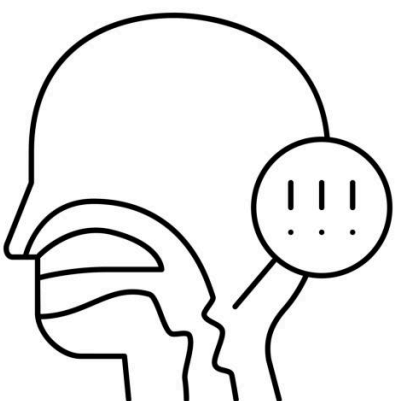
La disfagia es la dificultad de la deglución se refiere a la incomodidad para mover el bolo alimenticio desde la boca al estómago.

Las consecuencias son la dificultad para tragar, tos, atragantamiento, infecciones respiratorias entre otras consecuencias.



Se debe de promover una buena postura o para tragar, incluyendo concentrarse bien.

La deglución tiene la fase oral que significa el introducir los alimentos a la cavidad bucal, mezclandolos con saliva y triturandolos.



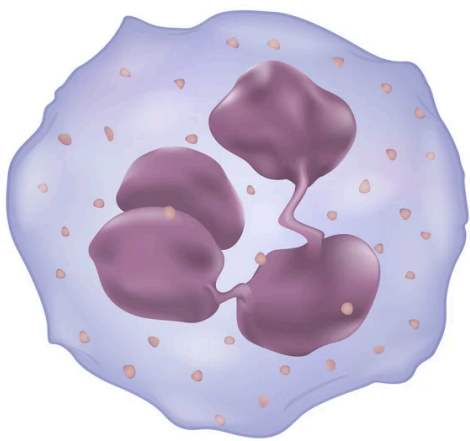
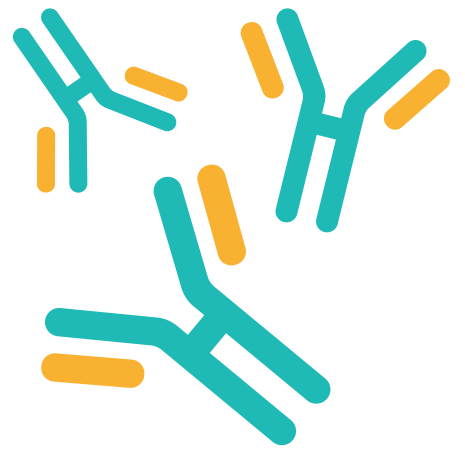
La fase faringea que significa que el bolo atraviesa el istmo de las fauces.

NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES



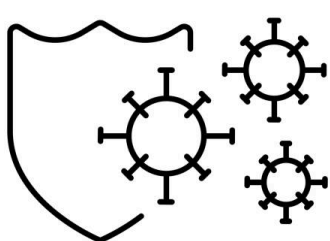
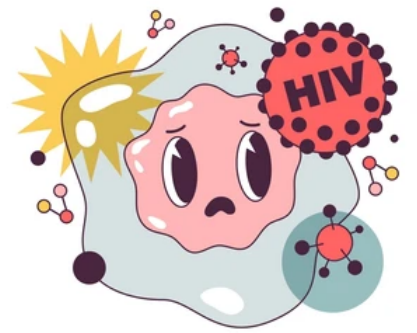
La fase esofágica es el paso del bolo alimenticio de la farínge al estomago.

El sistema inmune se divide en órganos macizos y estructuras tubulares.



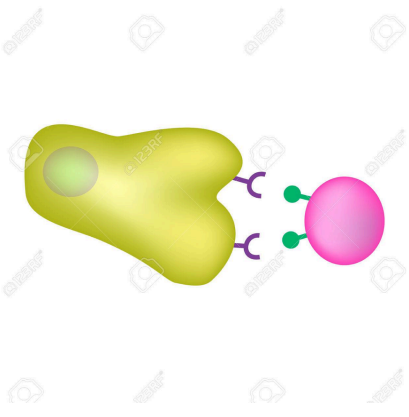
Los linfocitos constituyen el 25% de los leucocitos sanguíneos, y el 99% de las células linfáticas.

El trastorno por inmunodeficiencia sucede cuando se presenta disminución o ausencia de la respuesta inmunitaria del cuerpo humano.



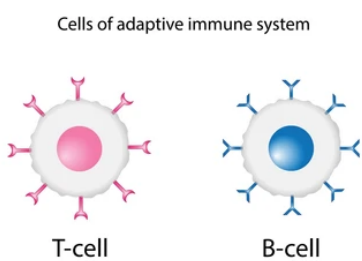
La inmunidad innata, es un sistema de defensas con el que se nace y protege contra todos los antígenos.

NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES



La inmunidad adquirida puede desarrollarse a través de la exposición a distintos antígenos.

La inmunidad pasiva es el desarrollo de antígenos en un cuerpo que es distinto al nuestro.



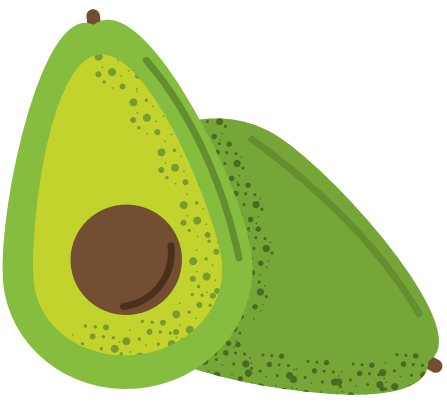
los linfocitos se dividen en T y B, (T=Timo, B= Bazo.

Las dietas vegetarianas están adquiriendo más importancia debido a los problemas de salud o mejorar el estilo de vida.



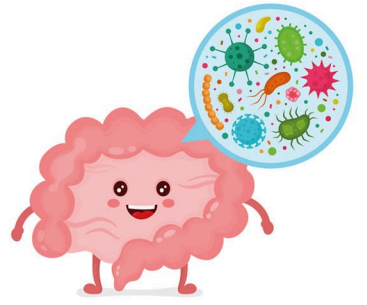
Existen los vegetarianos estrictos, veganos, semivegetarianos, lactovegetarianos, ovolactovegetarianos y macrobioticos.

NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

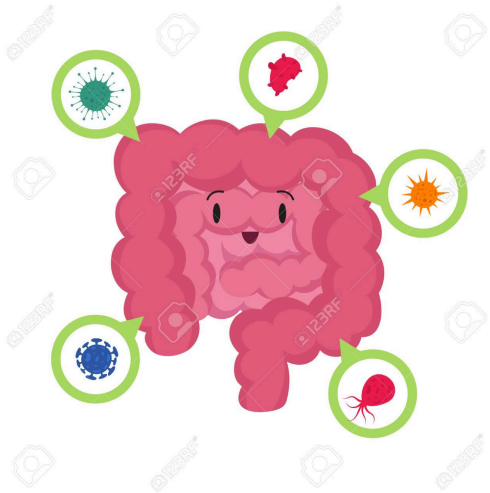


El término de alimentos funcionales porque estos conllevan a la mejora de la salud y son vitales.

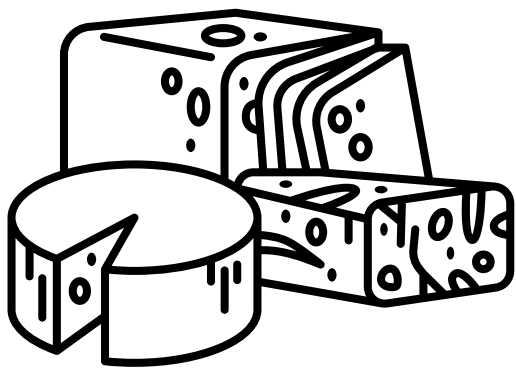
Los probióticos y prebióticos son alimentos que contienen bacterias y sirven de alimento para las mismas.



Los probióticos son las bacterias intestinales mientras que los prebióticos son el alimento de esas bacterias.



El apartado de alimentos nutracéuticos se refiere a todos los alimentos con orígenes naturales.



Algunos ejemplos de probióticos serían los lácteos como yogurt o queso.

NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES



Ejemplos de prebióticos serían espárragos, ajo o cebolla.

Las alergias son ocasionadas por alguna hipersensibilidad a algún alimento.



La causa de los síntomas es la respuesta idiosincrásica de la persona al alimento, no el alimento en sí mismo.

La sensibilidad de los alimentos, se debe a una reacción a algún alimento.



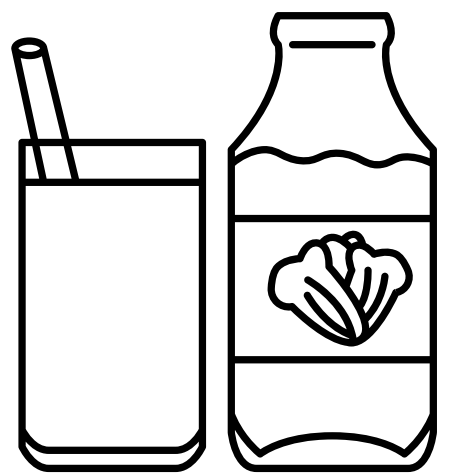
La intolerancia por alimentos es una reacción del sistema digestivo y no inmunológico por algún componente de un alimento.

NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES



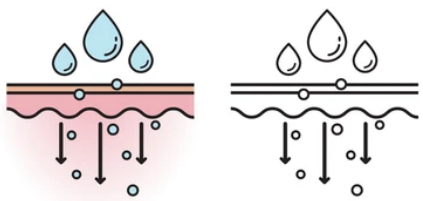
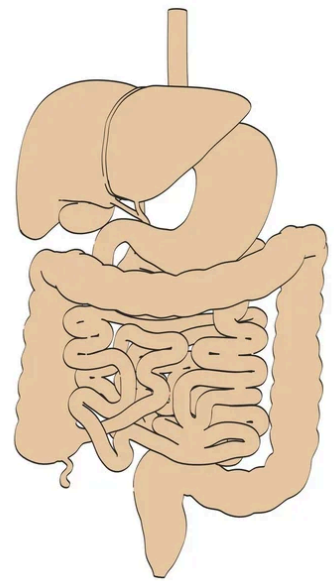
Existe la intolerancia a la lactosa que es la más común, y la intolerancia a los carbohidratos.

Las dietas que son ricas en antioxidantes, pueden prevenir el riesgo de alergias alimentarias.



Malabsorción intestinal es aplicada a los trastornos en la captación y transporte de los nutrientes, a través de la pared intestinal, y a las alteraciones de la digestión intraluminal.

Existen 3 tipos de digestiones, luminal, de superficie, intraenterocitaria.



La absorción insuficiente de minerales ocasiona un círculo vicioso.

Referencias

- **UDS. (s.f.). Antología de nutrición en enfermedades gastrointestinales. En UDS, Antología de nutrición en enfermedades gastrointestinales (págs. 158-207)**