



# Gastrointestinal



Daniela Monserrat Guillén Méndez



Lucero Pérez Solórzano



Licenciatura en nutrición



Cuarto cuatrimestre



Universidad del sureste



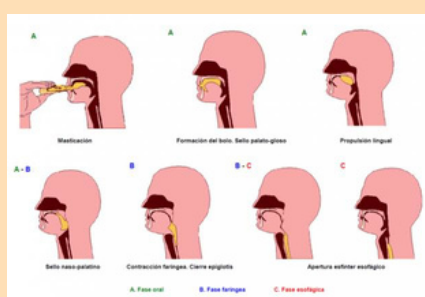
2024

# Fisiopatología

# Intolerancias

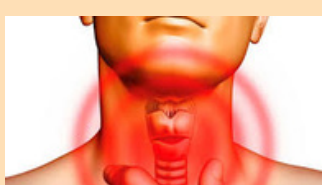
## fases

1. Oral
2. faríngea
3. esofágica



## disfagia

- dificultad para mover el bolo desde la boca al estómago
- puede causar malnutrición



## Síntomas



dieta recomendada modificada en consistencia (blanda, líquida, purés)

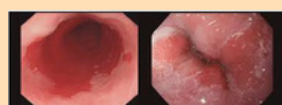


## Complicaciones

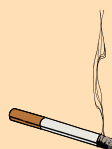


## patologías

- Cáncer esofago
- esófago de barret
- Vanes esofágicos



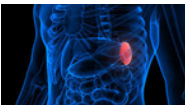
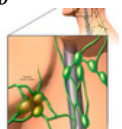
no consumir alcohol, tabaco, pulso cortantes irritantes



## pX inmunodeprimidos

- Disminución en el sistema inmune dificultando las defensas contra antígenos

## Órganos involucrados



## Inmunidad innata



## Inmunidad adquirida

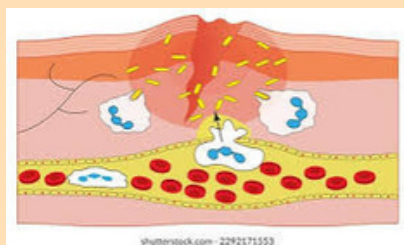


## Inmunidad pasiva



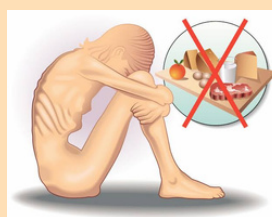
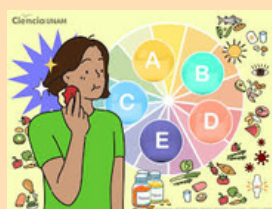
## Respuesta inflamatoria

tejidos lesionados liberano sustancias químicas que causan dilatación de los vasos sanguíneos



## Nutrición vegetariana

Nutrición donde si está bien planificada no presenta ningún problema alimenticio



## Tipos

**lacto vegetarianos**  
Lácteos y vegetales



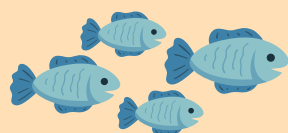
**Pollitariantos**  
pollo y vegetales



**Ovolacteo vegetarianos**  
huevos, lácteos y vegetales



**Pecetarianos**  
peces y vegetales



**Veganos**  
no consumen ningun producto de origen animal



**Frutitarianos**  
frutas y vegetales



# Alimentos funcionales

Alimentos que le proporcionan al organismo vitalidad y beneficios en la salud



## Pueden ser



Alimentos biológicamente activos y evitan enfermedades

Pueden estar combinados para tener más funciones o quitar uno

Probióticos bacterias contenidas en el alimento deben estar vivas en el momento de la ingesta.



Prebióticos sustratos de probióticos, se ingieren hasta llegar al colon



Alimento nutricéutico alimento de origen natural que tienen la capacidad de regular funciones corporales

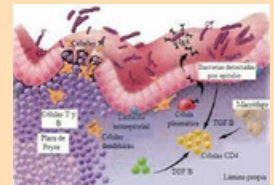


## Alergias

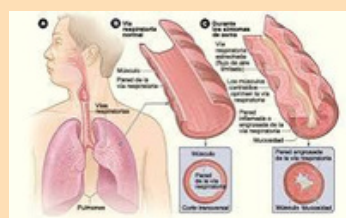
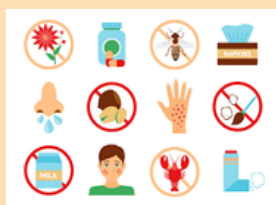
Alimentos con hapteno que genera el estímulo de la alergia es una reacción de hipersensibilidad del alimento



Afección a sistema digestivo, respiratorio y piel



Se da generalmente por proteínas Y 4% población y 8% niños



## Intolerancias

El sistema digestivo no puede ingerir el componente

No involucra al sistema inmunológico



Factores. Farmacéuticos, metabólicos, digestivos, psicológicos o idiopáticos



universidad del sureste  
2024. Antología de enfermedades gastrointestinales. Unidad 4.pdf