



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**ALUMNA: MARCIA SOFÍA  
HERNÁNDEZ MORALES**

**L.N.: DANIELA MONSERRAT  
MÉNDEZ GUILLÉN**

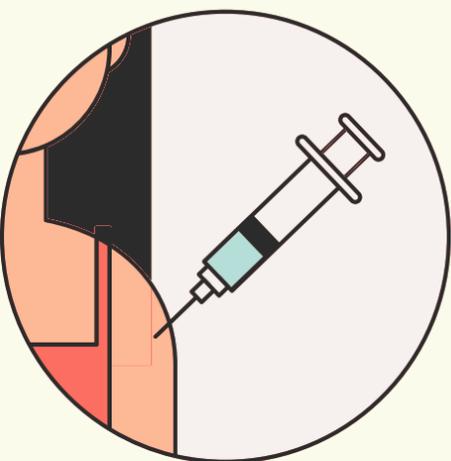
**ASIGNATURA: NUTRICIÓN EN  
ENFERMEDADES  
GASTROINTESTINALES**

**TIPO DE TRABAJO: SÚPER NOTA**

**UNIDAD IV**

**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**COMITÁN DE DOMÍNGUEZ,  
CHIAPAS.**



**UDS**

**Mi Universidad**

# Intolerancias

Nutrición en enfermedades  
gastrointestinales

01

## Disfagia

Este término se refiere a la dificultad e incomodidad para tragar.



02

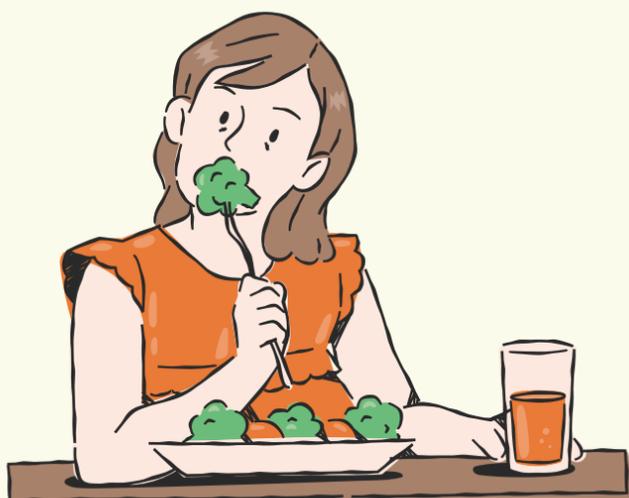
## Síntomas

Provoca malnutrición, atragantamiento, tos, dificultad para tragar, restos de alimentos (cavidad bucal), infecciones crónicas, etc.

03

## Fases de la deglución

Colocarse en buena postura. Concentrarse en este proceso, al inicio es un movimiento involuntario que después se completa con un reflejo.



04

## 3 Fases

Fase Oral: Se lleva a cabo en la boca, masticando y trasladando el bolo con la lengua.

04

## 3 Fases

Fase faríngea: El bolo atraviesa las ista fauces, el paladar blando se encarga de tapar a la nasofaringe y evita la regurgitación.



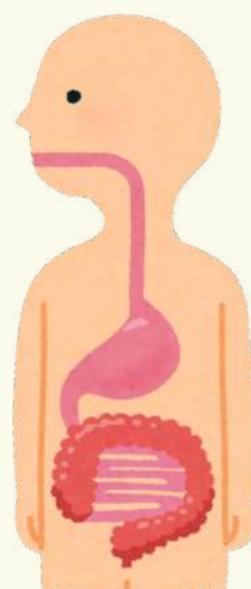
# Intolerancias

Nutrición en enfermedades  
gastrointestinales

05

## 3 Fases

Fase esofágica: el bolo puede llegar al estómago sin ningún problema.



06

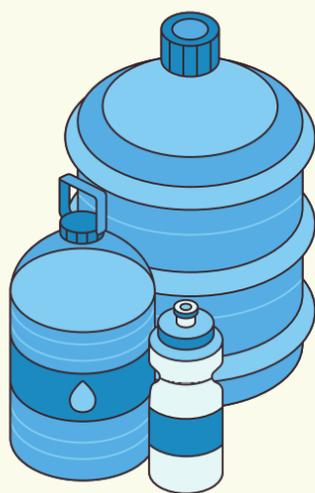
## Problemas

La pérdida de peso y la anorexia son los principales problemas de disfagia en personas.

07

## Deglución de líquidos

Los líquidos son de escasa consistencia y se requiere de mucha coordinación y control.



08

## Líquidos

Éstos se aspiran fácilmente en los pulmones, gracias a eso pueden ocasionar un problema mortal.

09

## Leche

La leche tiene propiedades exclusivas que se asocian a la producción de flemas.



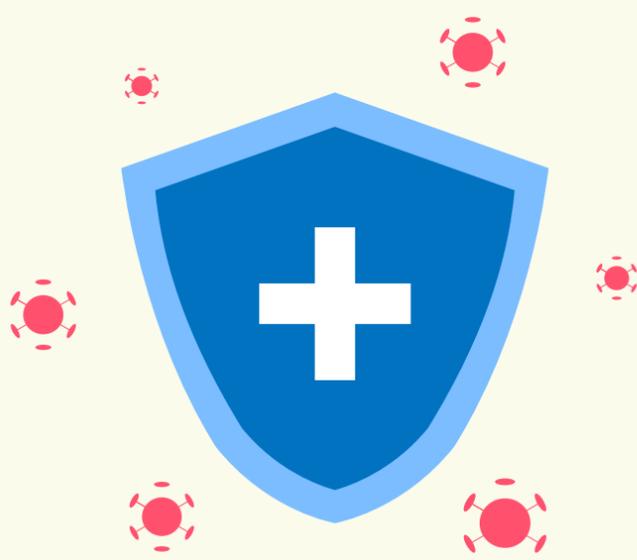
# Intolerancias

Nutrición en enfermedades  
gastrointestinales

10

## Sistema inmune

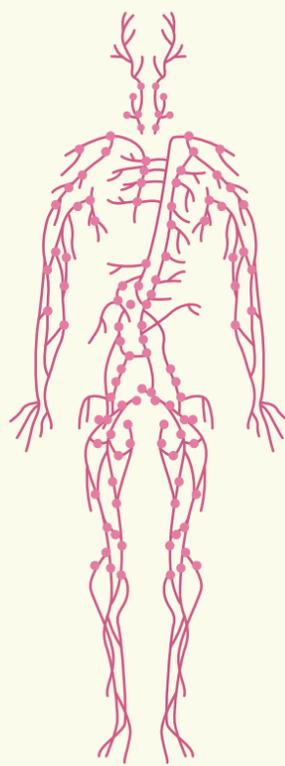
Formado por una serie de órganos, tejidos y células en todo el cuerpo.



11

## Órganos del sistema inmune

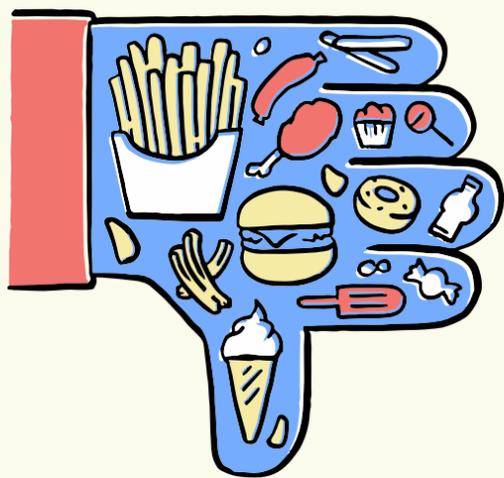
Órganos macizos como lo son el timo, los ganglios linfáticos y el bazo.



12

## Otras estructuras

Estructuras tubulares como los vasos linfáticos, este intercomunica a algunos de los órganos.



13

## Dieta en disfagia

Recomendación de dietas modificadas en consistencia, evitando por completo alimentos fritos, grasas, alcohol y tabaco.

14

## Recomendaciones

Se recomienda consumir los alimentos en pequeños trozos, masticar lentamente y evitar hablar al momento de comer.



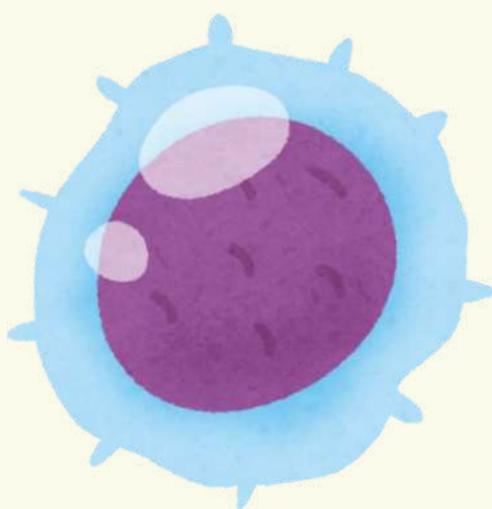
# Intolerancias

Nutrición en enfermedades  
gastrointestinales

15

## Linfocitos

Conforman el 25 % de los leucocitos y el 99 % de las células linfáticas.



16

## Linfocitos

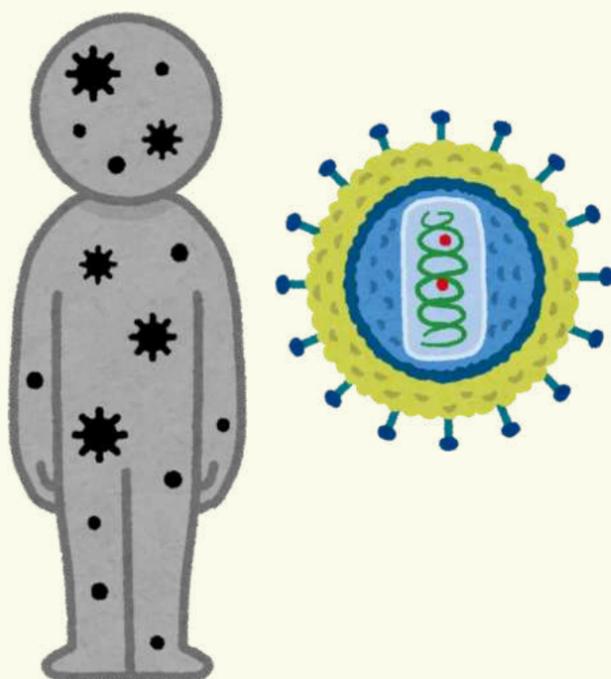
En el organismo, se tienen alrededor de 10 billones de linfocitos, estos equivalen a la masa del cerebro.



17

## Trastorno por inmunodeficiencia

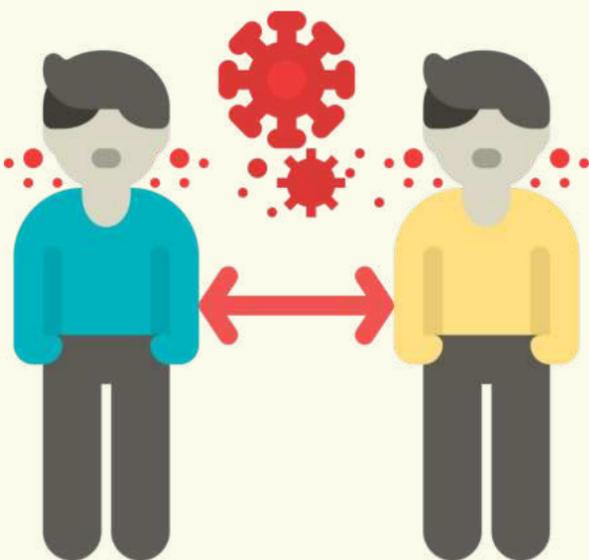
Este trastorno se presenta por falta o disminución de respuesta inmunitaria del organismo.



18

## Sistema inmunitario

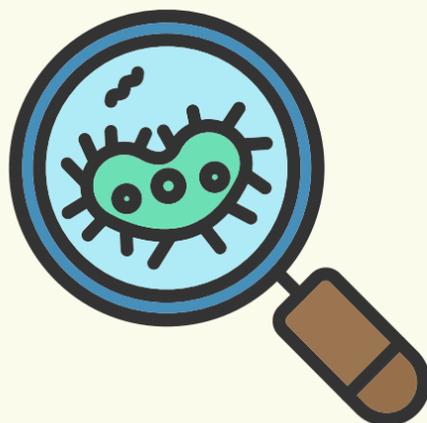
Se encarga de proteger al organismo de sustancias nocivas, reconociendo así a los antígenos.



19

## Antígenos

Sustancias ubicadas en la superficie de las células, virus, hongos o bacterias.



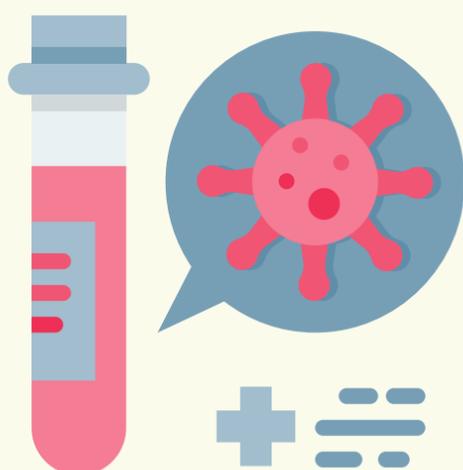
# Intolerancias

Nutrición en enfermedades  
gastrointestinales

20

## Inmunidad innata/específica

Sistema de defensas que se nace con él y protege contra todos los antígenos.



21

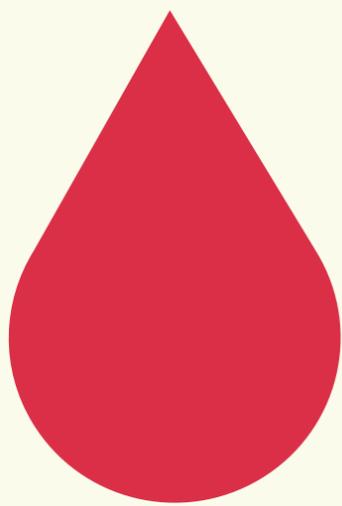
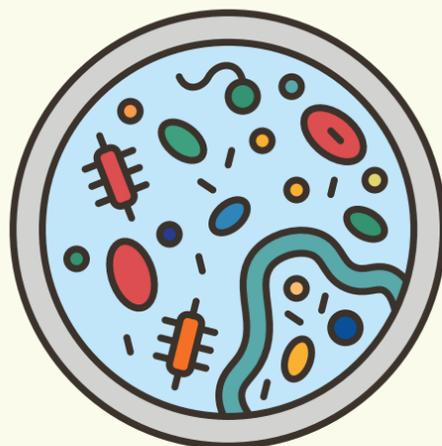
## Inmunidad adquirida

Se desarrolla mediante la exposición a diferentes antígenos.

22

## Unidad pasiva

Se refiere a anticuerpos que se producen en un cuerpo diferente al nuestro. Un ejemplo es el de las mujeres embarazadas con sus bebés.



23

## Componentes de la sangre

Incluye glóbulos blancos, proteínas, sustancias químicas y anticuerpos.

24

## linfocitos T y B

Linfocitos B: se convierten en células que producen antígenos.

Linfocitos T: atacan a los antígenos.



# Intolerancias

Nutrición en enfermedades  
gastrointestinales

25

## Dieta vegetariana

Son a base de alimentos  
de origen vegetal.



26

## Vegetarianos estrictos

Consumen únicamente  
vegetales y no alimentos de  
origen animal.

27

## Lactovegetarianos

Se alimentan de vegetales  
pero también de lácteos.



28

## Ovolactovegetarianos

Su alimentación es a base  
de vegetales, lácteos y  
huevos.



29

## Semivegetarianos

Comen verduras y  
ocasionalmente aves y  
pescado.



30

## Macrobióticos

Consumen frutas, legumbres,  
vegetales y cereales integrales  
(especialmente).

# Intolerancias

Nutrición en enfermedades  
gastrointestinales

31

## Veganos

Solo consumen vegetales, rechazan la miel y hasta vestimenta de origen animal.



32

## Alimentos funcionales

Son alimentos que proporcionan beneficios al organismo.



33

## Origen

Los alimentos funcionales surgieron en Japón en los años 80, principalmente por la economía y la salud.



34

## Alimentos tradicionales

Son alimentos que se les ha añadido algún componente.



35

## Alimentos que se les ha eliminado algún componente

Son alimentos que se les ha modificado la naturaleza.



36

## Alimentos modificados

Combinación de los alimentos anteriores.



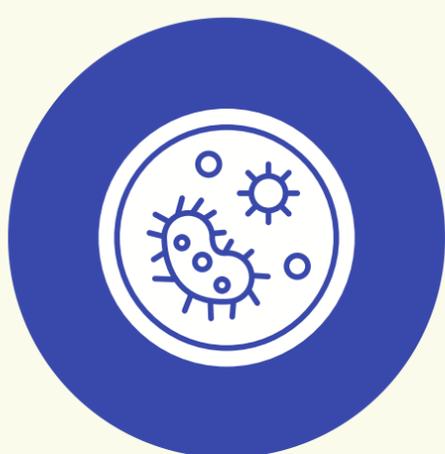
# Intolerancias

Nutrición en enfermedades  
gastrointestinales

37

## Probióticos y prebióticos

Bacterias contenidas en los alimentos que ayudan al organismo.



38

## Probióticos y prebióticos

Los probióticos deben de estar vivos en la ingesta, mientras que los prebióticos son el alimento de los probióticos.

39

## Alimentos nutriceúticos

Son alimentos naturales sin ninguna modificación ni sustancias añadidas.



34

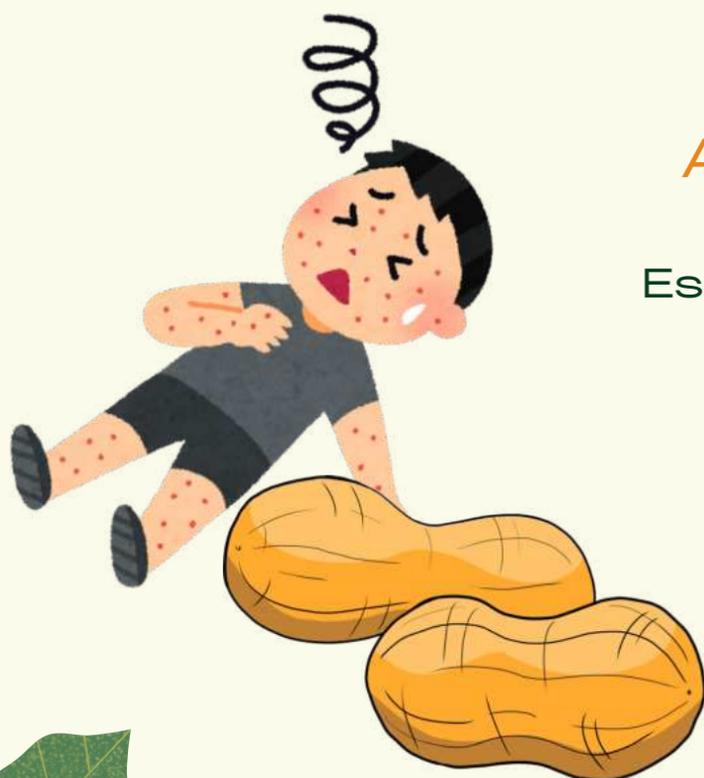
## Suplementos alimentarios

Productos que son añadidos a los alimentos, estos pueden ser vitaminas, minerales, etc.

41

## RAA

Se refiere a una Reacción Alérgica Alimentaria.



42

## Alérgia alimentaria o hipersensibilidad

Es la sensibilidad de nuestro organismo, mediante el consumo de un alimento cuyas propiedades no conoce.

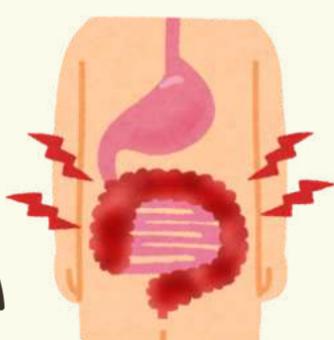
# Intolerancias

Nutrición en enfermedades  
gastrointestinales

43

## Intolerancia alimentaria

Reacción a un alimento en donde no participa el sistema inmunitario.



44

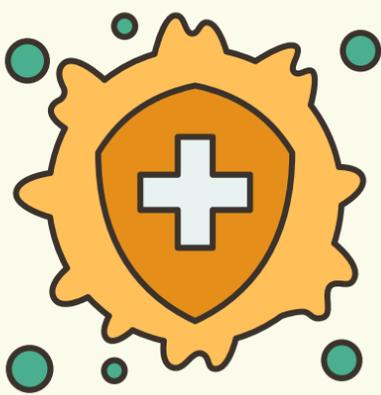
## Sensibilidad a los alimentos

Es una reacción alérgica alimentaria en donde no se sabe si la reacción es una intolerancia o una alergia..

45

## Atopia

Es un trastorno genético donde se producen demasiados anticuerpos, gracias a la inmunoglobulina E.



46

## Exposición a antígenos

Se exponen antígenos en el tubo digestivo para desarrollar una tolerancia a la comida o tolerancia oral.

47

## Sensibilización posnatal

Ocurre gracias a la exposición a alérgenos mediante inhalación, roses e ingestión.



48

## Anafilaxia por alimentos

Respuesta inmunitaria aguda, grave o mortal, que suele aparecer poco después de la exposición con un antígeno..

# Intolerancias

Nutrición en enfermedades  
gastrointestinales

49

## Anafilaxia por ejercicio

Se desencadena una alérgia en personas que realizar ejercicio por más de 4 horas.



50

## Tipos de alérgia

A la leche de vaca, frutos secos, cacahuates, lactosa, enfermedad celíaca.

51

## Tipos de intolerancia a la lactosa

Congénita y transitoria.



52

## Intolerancias alimentarias

Son mucho más frecuentes que las alergias alimentarias.

53

## Síntomas

Comprende síntomas del sistema gastrointestinal, cutáneos y respiratorios.



54

## Anafilaxia por alimentos

Respuesta inmunitaria aguda, grave o mortal, que suele aparecer poco después de la exposición con un antígeno..

# Intolerancias

Nutrición en enfermedades  
gastrointestinales

55

## Tipos de intolerancia a alimentos

A la lactosa, hidratos de carbono.



56

## Tipos de reacciones a alimentos

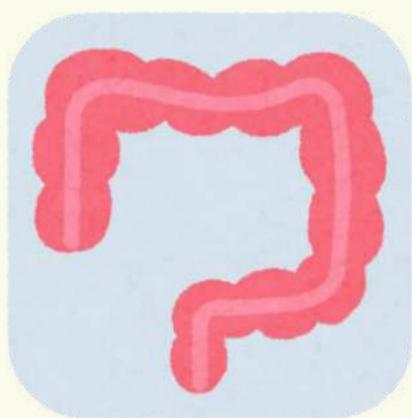
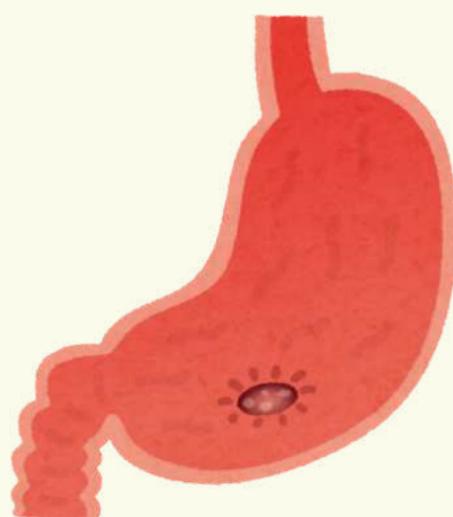
A aditivos alimentarios, incluso fármacos, alimentos con sulfitos y alto contenido de histamina, toxinas alimentarias y contaminantes microbianos.



57

## Malabsorción intestinal

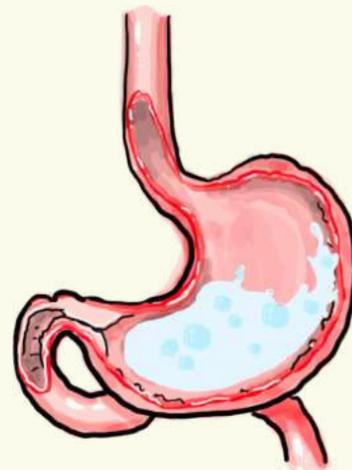
Se aplica a los trastornos en la captación y transporte de los nutrientes.



58

## Fases de la digestión y absorción

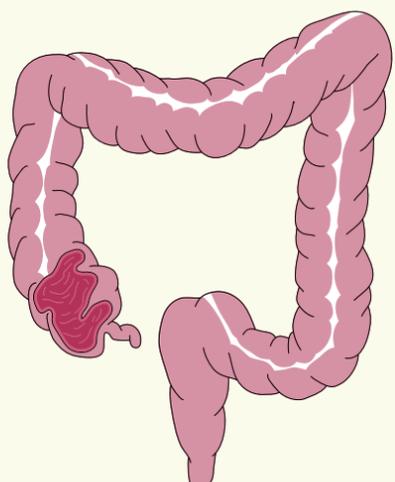
Fase luminal, Fase mucosa, Fase de transporte.



59

## Sistema digestivo

Tiene una capacidad absorptiva amplia, debido a que los enterocitos contienen microvellosidades.



60

## Vellosidades

Tienen una capacidad para poder adaptarse a mediante cambios de la capacidad absorptiva y su altura tanto en estados patológicos como fisiológicos.

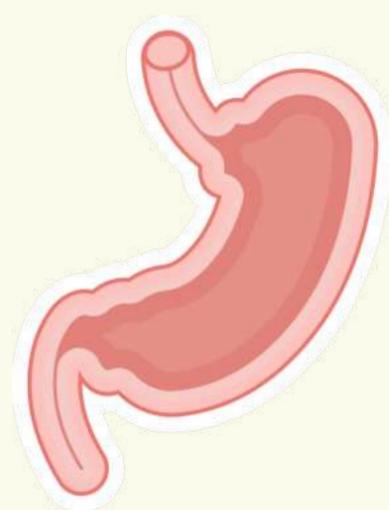
# Intolerancias

Nutrición en enfermedades  
gastrointestinales

61

## Tipos de digestiones

Luminar, De superficie o de membrana, e Intraenterocitaria.



62

## Nutrientes intraluminales

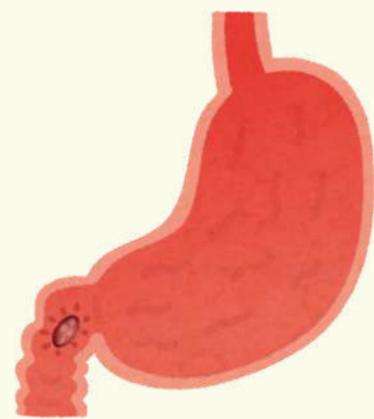
Estos nutrientes afectan a la homeostasis del metabolismo para mantener otras funciones.



63

## Enfermedades con malabsorción

Producen alteraciones en la digestión, absorción, funciones inmunológicas y de barrera del tracto gastrointestinal.



64

## Digestión-absorción

Ocurre en los 100 cm iniciales del yeyuno y la absorción de los nutrimentos a lo largo del intestino delgado

65

## Segmento intestinal, correlación clinicofisiopatológica

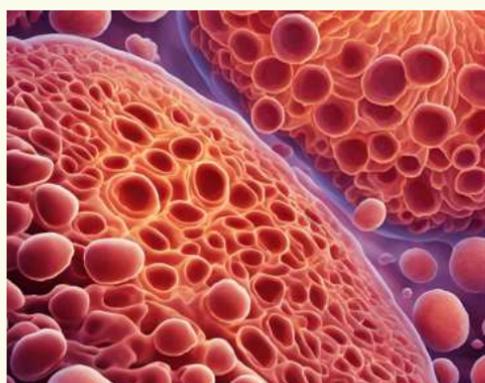
Duodeno, Yeyuno parcial, Yeyuno total, Íleon terminal, Íleon total.



66

## Nutrición intraluminal del enterocito

Crietas de Lieberkuhn secretan jugo intestinal. Nutrición de enterocitos. Absorción de agua.



# BIBLIOGRAFÍA:



- **Universidad del Sureste.  
2024. Antología de Nutrición  
en Enfermedades  
Gastrointestinales. PDF.  
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/1576aa750cd0b187b311782ce4eb98f7-LC-%20LNU403%20NUTRICION%20EN%20ENFERMEDADES%20GASTROINTESTINALES.pdf>**

