



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**ALUMNA: MARCIA SOFÍA
HERNÁNDEZ MORALES**

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

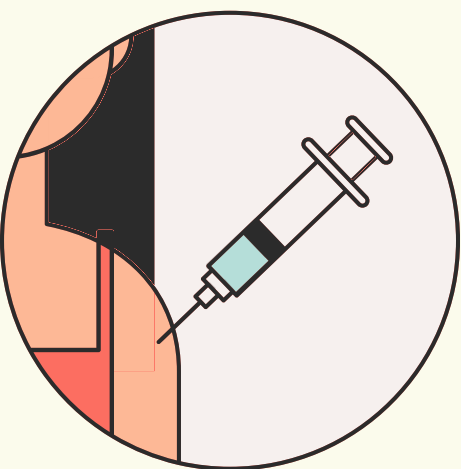
**ASIGNATURA: NUTRICIÓN EN
ENFERMEDADES
GASTROINTESTINALES**

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

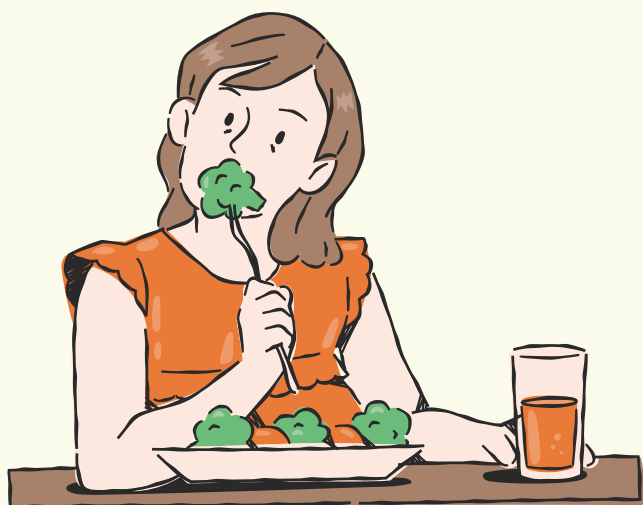
Síntomas

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 isto fauces, el paladar blando se encarga de tapar a la nasofaringe y evita la regurgitación.



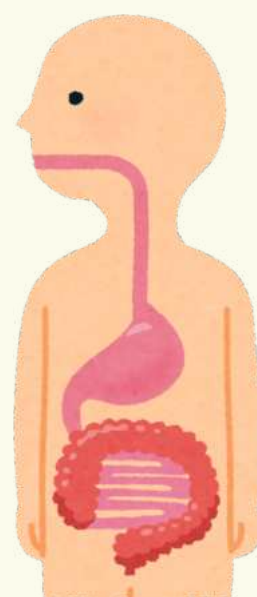
Intolerancias

Nutrición en enfermedades
gastrointestinales

05

3 Fases

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



06

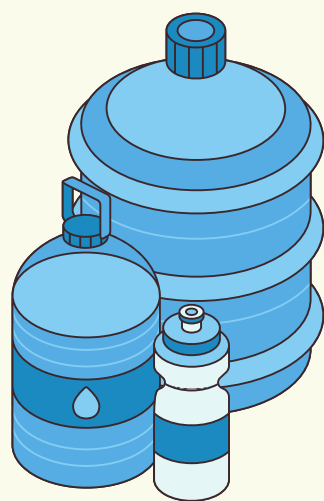
Problemas

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

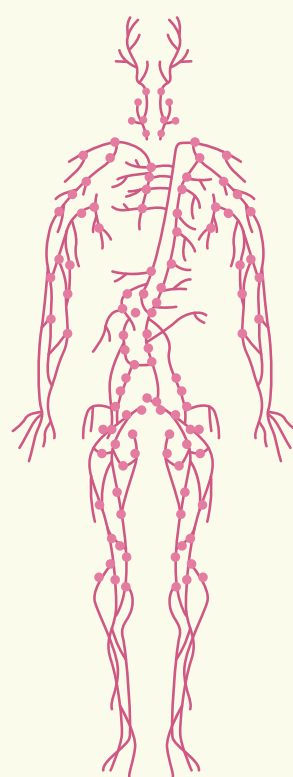
Formado por una serie de órganos, tejidos y células en todo el cuerpo.



11

Órganos del sistema inmune

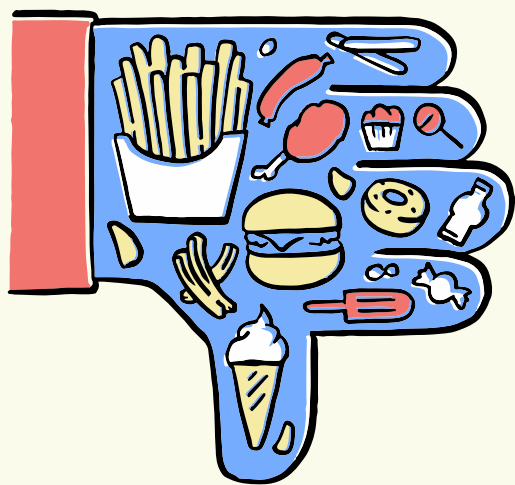
Órganos macizos como lo son el timo, los ganglios linfáticos y el bazo.



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.



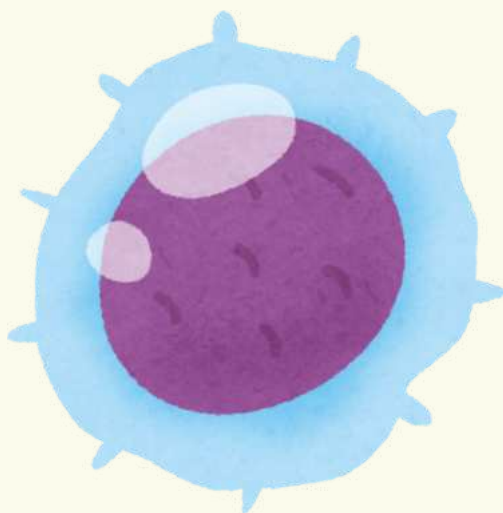
Intolerancias

Nutrición en enfermedades
gastrointestinales

15

Linfocitos

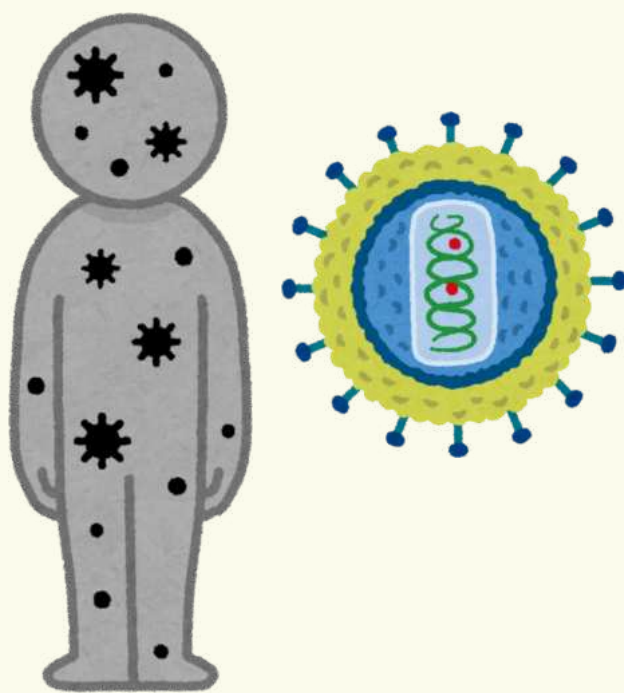
Conforman el 25 % de los leucocitos y el 99 % de las células linfáticas.



16

Linfocitos

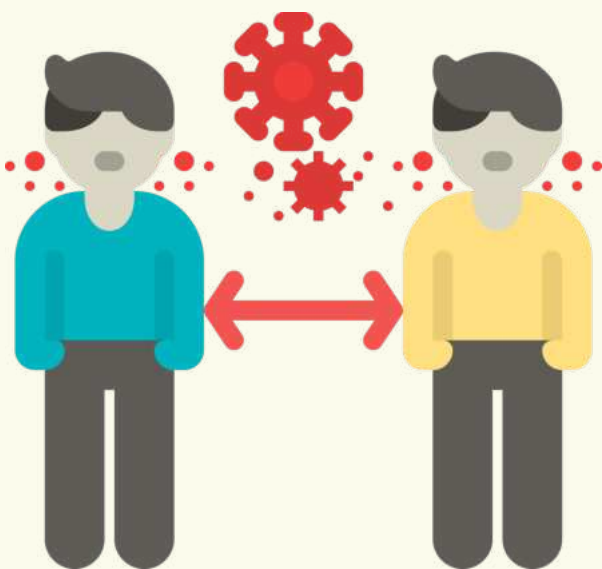
En el organismo, se tienen alrededor de 10 billones de linfocitos, estos equivalen a la masa del cerebro.



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.



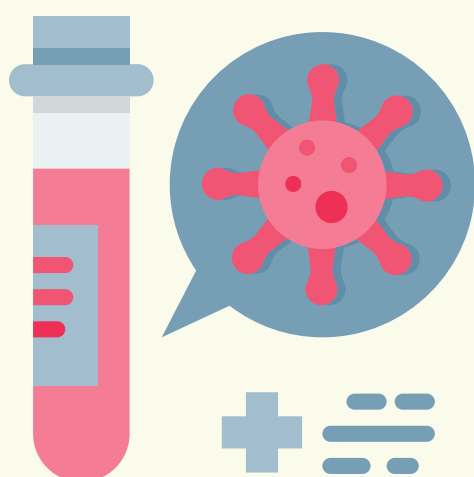
Intolerancias

Nutrición en enfermedades
gastrointestinales

20

Inmunidad innata/específica

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



21

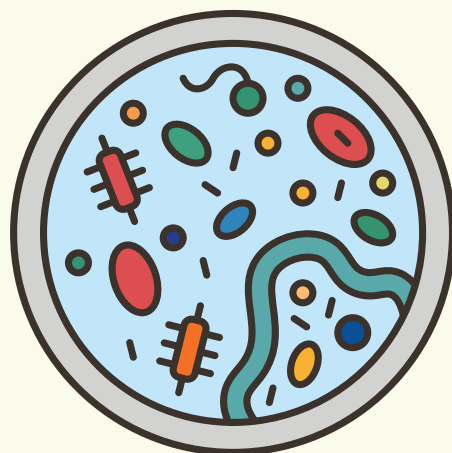
Inmunidad adquirida

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

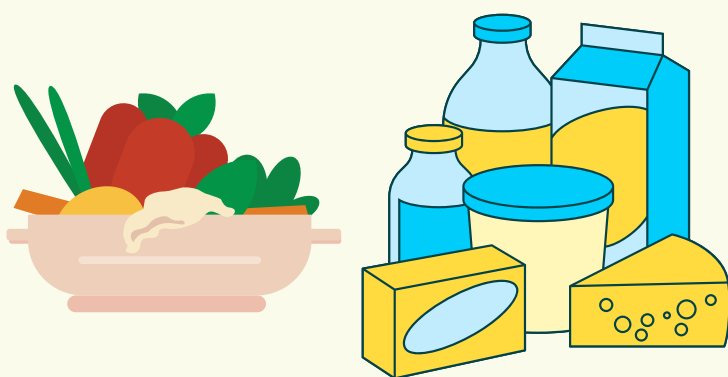
Consumen únicamente
vegetales y no alimentos de
origen animal.



27

Lactovegetarianos

Se alimentan de vegetales
pero también de lácteos.



28

Ovolactovegetarianos

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



29

Semivegetarianos

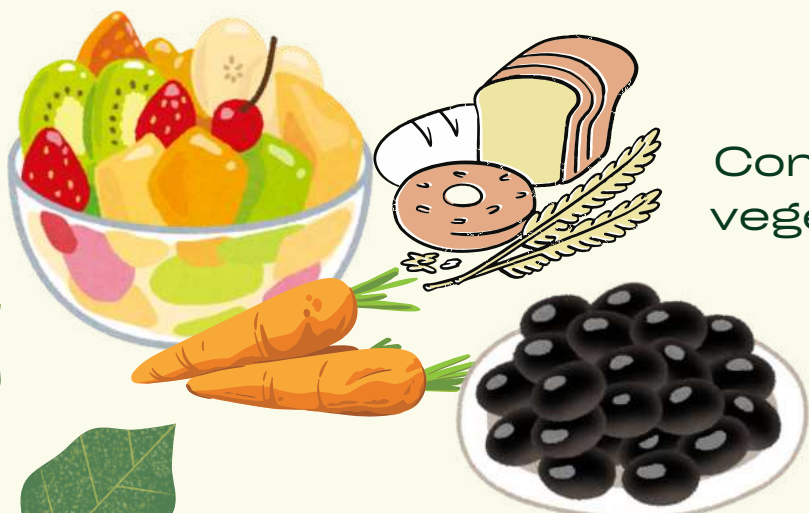
Comen verduras y
ocasionalmente aves y
pescado.



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.



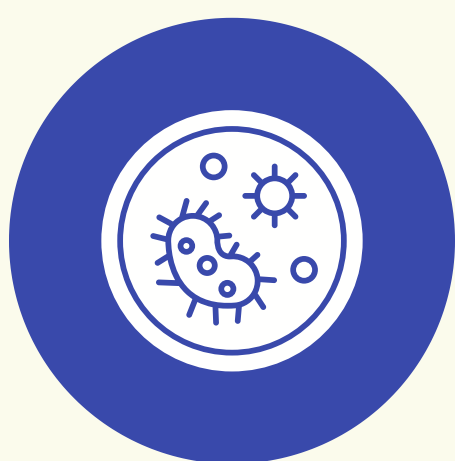
Intolerancias

Nutrición en enfermedades
gastrointestinales

37

Probióticos y prebióticos

Bacterias contenidas en los alimentos que ayudan al organismo.



38

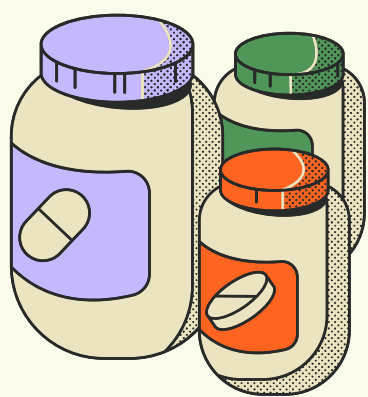
Probióticos y prebióticos

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.

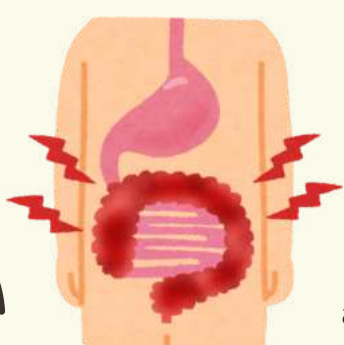
Intolerancias

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

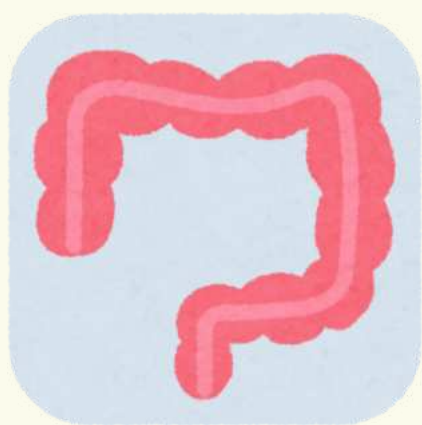
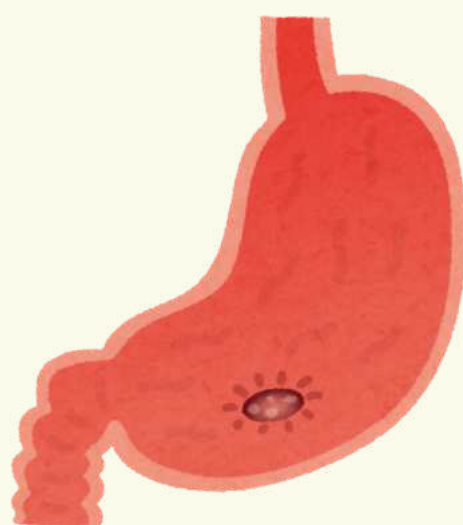
A aditivos alimentarios, incluso
fármacos, alimentos con
sulfitos y alto contenido de
histamina, toxinas alimentarias
y contaminantes microbianos.



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

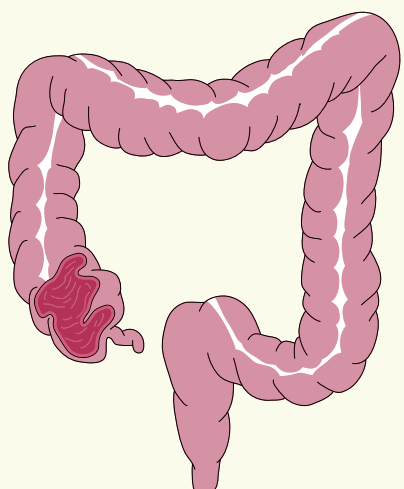
Tiene una capacidad
absortiva amplia, debido a que
los enterocitos contienen
microvellosidades.



60

Vellosidades

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



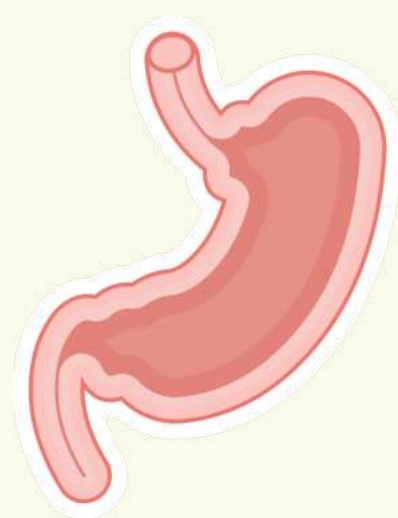
Intolerancias

Nutrición en enfermedades
gastrointestinales

61

Tipos de digestiones

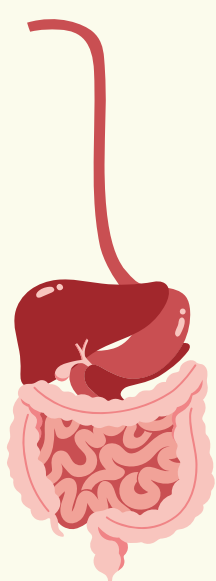
Luminar, De superficie o de membrana, e Intraenterocitaria.



62

Nutrientes intraluminales

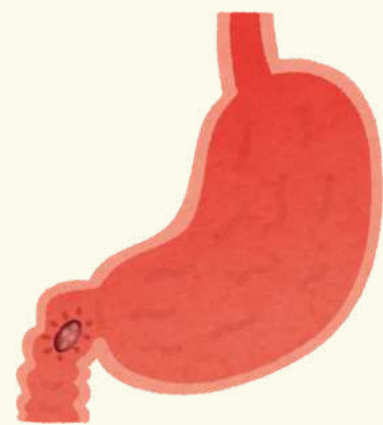
Estos nutrientes afectan a la homeostasis del metabolismo para mantener otras funciones.



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

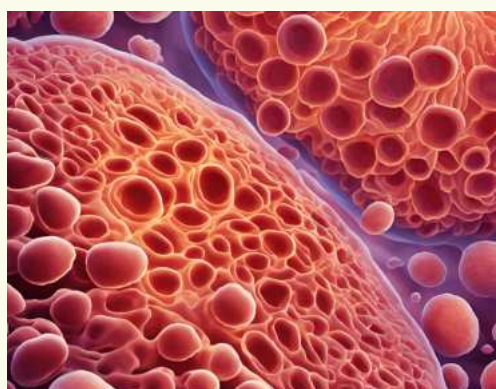
Duodeno, Yeyuno parcial, Yeyuno total, Íleon terminal, Íleon total.



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>**

