



Nombre de la alumna: Claudia Sofía Chávez Laparra

Maestra: Daniela

Materia: Enfermedades gastrointestinales

Licenciatura: Nutrición IV

# INTOLERANCIAS

## NUTRICIÓN EN LA DISFAGIA

Disfagia refiere a la incomodidad para mover el bolo alimenticio de la boca al estómago por ende provoca mal nutrición por ingesta inadecuada. Debe promoverse una postura correcta para tragar bien (sentarse completamente erguido), concentrarse en el proceso de deglución ayuda a reducir atragantamiento

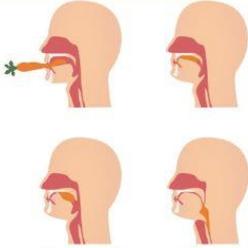


## FASES DE LA DISFAGIA

**Fase oral:** Es la preparación de la masticación, donde el alimento se combina con saliva.

**Fase faríngea:** Comienza cuando el bolo atraviesa el istmo de las fauces, el paladar blando se eleva tapando la nasofaringe evitando la regurgitación.

**Fase esofágica:** El bolo avanza por el esófago hasta el estómago. es completamente involuntaria



## NUTRICIÓN EN PX INMUNODEPRIMIDOS

El trastorno por inmunodeficiencia ocurre cuando se presenta disminución o ausencia de la respuesta inmunitaria del cuerpo, que es la forma en como el cuerpo reconoce y defiende así mismo contra microorganismos nocivos.

La inmunidad innata consiste en barreras que impiden a materiales dañinos ingresen al cuerpo, Ejemplo: Reflejo de la tos, aceites de la piel, el moco, el ácido gástrico, entre otros



## NUTRICIÓN VEGETARIANA

Estas dietas están alcanzando un mayor protagonismo en la población, incluyendo a los infantes, y constituyen una opción alimentaria válida si están bien planificadas. Los motivos para adoptar una dieta de este tipo son diversos como: motivos de salud, éticos, sociopolíticos, religiosos y ecológicos.



## ALIMENTOS FUNCIONALES

Son productos que ofrecen posibles beneficios para la salud, incluyendo a todo alimento o ingrediente alimentario modificado, diseñado o preparado de tal manera que puedan sobrepasar los elementos nutritivos que ya contenían como los alimentos tradicionales, alimentos los cuales se les ha añadido o quitado un componente.



## ALERGIAS ALIMENTARIAS

Las RAA están implicadas en muchos trastornos que afectan a órganos importantes, como el tubo digestivo, el aparato respiratorio y la piel. El tratamiento es complejo por la diversidad de las respuestas corporales. La alergia o hipersensibilidad alimentaria es una reacción adversa mediada por el sistema inmunológico



## EPIDEMIOLOGÍA

La prevalencia de reacciones adversas en adultos supera el 30%, mientras la alergia alimentaria mediada por IgE no es mayor al 2%. En niños es del 5% de alergias alimentarias. Más del 15% de la población cree ser alérgico a algún alimento



## INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

(Sensibilidad alimentaria no alérgica) son RAA causadas por mecanismos no inmunológicos, como reacciones tóxicas, farmacológicas o metabólicas. Los síntomas generados se parecen a los de la alergia y comprenden de manifestaciones GL, cutáneas y respiratorias



## TIPOS

- **Intolerancia a la lactosa:** Es la RAA más frecuente, y en la mayoría de los casos se debe a una reducción genética de la lactasa intestinal.
- **Intolerancia a los CH:** Pueden aparecer reacciones adversas cuando existe un déficit de las enzimas responsables de la descomposición de los CH.
- **Reacciones a aditivos alimentarios o fármacos:** La reacción adversa puede ser por un aditivo o componente farmacológicamente activo de ese alimento.
- **La ingesta de alimentos con un alto contenido de histamina:** Como los fermentados (tofu, quesos curados, pescados procesados, bebidas alcohólicas) puede dar lugar a síntomas idénticos a los de la alergia, pues la histamina es un importante mediador responsable de las reacciones de la hipersensibilidad medidas por la IgE.



## MALA ABSORCIÓN

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 que impiden su absorción normal. La mayoría de las enfermedades que la producen tienen un mecanismo único.



## PROCESOS DE DIGESTIÓN

- **Fase luminal:** Las secreciones biliares y pancreáticas hidrolizan las grasas, las proteínas y los hidratos de carbono. Un déficit de estas secreciones produce malabsorción y diarrea.
- **Fase mucosa:** Acá se completa la hidrólisis de los principios inmediatos. La lesión de la mucosa intestinal condiciona los trastornos de esta fase.
- **Fase de transporte:** Incluye la incorporación de los nutrientes a la circulación sanguínea o linfática. La insuficiencia vascular o la obstrucción linfática impiden el transporte desde la célula intestinal a los órganos (donde se lleva a cabo el almacenamiento y metabolismo)

