

# ENFERMEDADES GASTROINTESTINA LES

## UNIDAD 4

Alumno:

Damian

Alexander

Garcia

Velasco

Docente:

Daniela

Monserath

Mendez Guillen



# INTOLERANCIAS

## ENFERMEDADES

### 1. DISFAGIA

Dificultad en la deglución se refiere a la incomodidad para mover el bolo alimenticio desde la boca al estomago



### 2. SINTOMAS

- Dolor al tragar
- Incapacidad para tragar
- Sensación de que la comida se atasca en la garganta, el pecho, o detrás del esternón
- Babeo



### 3. FACTORES DE RIESGO

Envejecimiento. Los adultos mayores tienen mayor riesgo de padecer dificultades para tragar.

Ciertas afecciones médicas, Las personas con ciertos trastornos neurológicos o del sistema nervioso son más propensas a tener dificultades para tragar.

### 4. COMPLICACIONES

Desnutrición, pérdida de peso y deshidratación.

Neumonía por aspiración

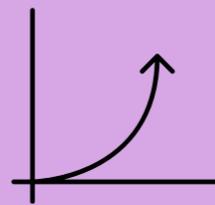
Atragantamiento



### 5. PACIENTE

#### INMUNODEPRIMIDO

Su problema de salud requiere mantener ciertas precauciones en la compra de alimentos, en la preparación de los mismos, en su conservación y en su consumo.



### 6. QUÉ ALIMENTOS PUEDE CONSUMIR

Alimentos frescos que se puedan pelar y lavar o QUE ESTÉN adecuadamente cocinados.

Se recomiendan alimentos envasados/enlatados con fecha de caducidad/consumo preferente.

Se ACONSEJAN los productos PRESENTADOS en envases individuales o pequeños.



### 7. QUÉ ALIMENTOS DEBE EVITAR

Los productos a granel, los productos sin fecha de caducidad, los productos con envases no íntegros o dañados y todos aquellos productos que no pasen los controles de calidad rutinarios.



### 8. CÓMO SE DEBE PREPARAR LOS ALIMENTOS

Las manos y los utensilios que se van a emplear deben lavarse previamente con los jabones/detergentes habituales.

Los alimentos que se tomen cocinados deben tener una adecuada cocción. Es por ello, que se debe evitar cocinar al microondas o en otros aparatos que no aseguren una cocción adecuada.



# INTOLERANCIAS

## ENFERMEDADES

### 1. NUTRICIÓN VEGETARIANA.

Para sacar el máximo provecho de una dieta vegetariana, elige una buena variedad de alimentos vegetales saludables, como frutas y verduras enteras y granos o cereales integrales. Los frutos secos y las legumbres



### 2. TIPOS DE DIETAS VEGETARIANAS

- Las dietas lactovegetarianas excluyen la carne de vaca, ave y pescado, y los huevos, así como los alimentos que contienen estos productos.
- Las dietas ovovegetarianas excluyen la carne de vaca y de ave, los mariscos y los productos lácteos, pero permiten los huevos.



### 3. TIPOS DE DIETA VEGANA

- Las dietas lacto-ovo vegetarianas excluyen la carne de vaca, de ave y de pescado, pero permiten los productos lácteos y los huevos.
- Las dietas pescetarianas excluyen la carne de vaca y ave, los lácteos y los huevos, pero permiten el pescado.
- Las dietas veganas excluyen la carne de vaca, ave y pescado, los huevos, los productos lácteos y los alimentos que contienen estos productos.

### 4. ALIMENTOS FUNCIONALES

Aquellos que, con independencia de aportar nutrientes, han demostrado científicamente que afectan beneficiosamente a una o varias funciones del organismo, de manera que proporcionan un mejor estado de salud y bienestar.



### 5. ALERGIAS ALIMENTARIAS

Es una reacción del sistema inmunitario que se presenta poco después de haber ingerido un determinado alimento. Incluso una pequeña cantidad del alimento que causa la alergia puede desencadenar síntomas, como problemas digestivos, urticaria o inflamación de las vías respiratorias.

### 6. PRINCIPALES ALERGENOS

Leche  
Huevo  
Mariscos y pescados  
(p) profilina (proteína)  
(10) PR 10 (proteína)



### 7. SINTOMAS MAS COMUNES

Síntomas por vapores: Se crean al cocinar alimentos pueden producir conjuntivitis, rinitis, asma

Picor bucal: Irritación y picor e boca y laringe puede ser un primer síntoma al ingerir alimento que provoca alergia

Urticarias/angioedema

Síntomas digestivos: Dolor abdominal, náuseas, vómitos, diarrea

### 8. ANAFILAXIA

- Constricción y opresión de las vías respiratorias
- Inflamación o sensación de un nudo en la garganta que dificulta la respiración
- Estado de choque debido a un descenso abrupto de la presión arterial
- Pulso acelerado
- Mareos, aturdimiento o pérdida del conocimiento



# INTOLERANCIAS

## ENFERMEDADES

### 1. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

son reacciones adversas a los alimentos que se producen a causa de algún tipo de alteración que impide digerir correctamente un alimento o alguno de sus componentes. Pueden tener una sintomatología similar a la de algunas alergias, como diarrea o dolor abdominal, pero en este caso no hay una intervención del sistema inmunitario



### 2. INTOLERANCIA A LA LACTOSA

La lactosa es el principal azúcar de la leche y de los derivados lácteos. Se degrada en el intestino delgado gracias a la lactasa, una enzima que la descompone en dos azúcares sencillos: la glucosa y la galactosa. Cuando la producción de esta enzima es insuficiente, la lactosa no se digiere de forma adecuada y provoca la aparición de los síntomas comunes en las intolerancias alimentarias.

### 3. INTOLERANCIA AL GLUTEN

Podemos hablar de celiaquía, que es una enfermedad autoinmune, multisistémica y crónica. Esto quiere decir que nuestro cuerpo confunde las proteínas del gluten (gliadina y glutenina), presentes en el trigo, el centeno, la cebada y la avena contaminada



### 4. INTOLERANCIA A LA SACAROSA

La sacarosa, es el azúcar común, un disacárido compuesto por fructosa y glucosa, naturalmente presentes en vegetales y frutas. La enzima encargada de metabolizar la sacarosa es la sacarasa. La ausencia de esta enzima es la que causa el problema de la intolerancia alimentaria.

### 5. INTOLERANCIA A LA FRUCTOSA

La fructosa es un monosacárido presente en muchos alimentos como en la miel, las frutas, las verduras, los procesados, los refrescos light y los productos para diabéticos.

### 6. MALABSORCIÓN

Intestino delgado no puede absorber los nutrientes de los alimentos. Las causas de un síndrome de malabsorción incluyen: Enfermedad celíaca. Intolerancia a la lactosa.



### 7. PROBLEMAS DE ABSORCIÓN

- Trastornos que lesionan la mucosa del intestino delgado
- Extirpación quirúrgica de una sección importante del intestino delgado
- Trastornos que afectan la circulación de líquido linfático desde el intestino

### 8. DIAGNÓSTICO DE LA MALABSORCIÓN

- Valoración médica de la historia personal y de los síntomas
- Pruebas para confirmar el diagnóstico (como análisis de sangre y de heces)
- Pruebas para diagnosticar la causa (como la biopsia y las pruebas de diagnóstico por la imagen)

Las pruebas de laboratorio ayudan a confirmar el diagnóstico:

- Pruebas para medir la grasa en las heces
- Examen visual de las heces
- Análisis de sangre

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

antología de la universidad del sureste edición 2024 enfermedades  
gastrointestinales

[https://www.msmanuals.com/es/hogar/trastornos-gastrointestinales/malabsorción/introducción-a-la-malabsorción?ruleredirectid=757#Causas\\_v45103711\\_es](https://www.msmanuals.com/es/hogar/trastornos-gastrointestinales/malabsorción/introducción-a-la-malabsorción?ruleredirectid=757#Causas_v45103711_es)

<https://www.mayoclinic.org/es/diseases-conditions/food-allergy/symptoms-causes/syc-20355095>