DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS - DOENÇA CELIACA

Autor(res)

Gloria Maria Guizellini
Giselle Gomides Pires De Aquino
Victor Hugo Anselmo

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA

Resumo

A Doença Celíaca (DC) é uma enteropatia crônica do intestino delgado, de caráter autoimune, desencadeada pela exposição ao glúten (principal fração proteica presente no trigo, centeio e cevada) em indivíduos geneticamente predispostos. Embora possa se desenvolver em qualquer idade, essa doença tem início, comumente, entre o primeiro e terceiro ano de vida, quando a criança inicia sua alimentação com produtos que têm glúten em sua composição.
Caracterizada por um processo inflamatório que envolve a mucosa do intestino delgado, levando a atrofia das vilosidades intestinais, má absorção e uma variedade de manifestações clínicas.
As proteínas do glúten são relativamente resistentes às enzimas digestivas, resultando em derivados peptídeos que podem levar à resposta imunogênica em pacientes com DC.
Os sintomas, em geral, aparecem entre os seis meses e dois anos e meio de vida. No entanto, isso não é regra.

Portadores da doença podem manifestar os sintomas na fase adulta:

Alguns sintomas são: diarreia ou prisão de ventre crônica; dor abdominal; inchaço na barriga; danos à parede intestinal; falta de apetite; baixa absorção de nutrientes; osteoporose; anemia; perda de peso e desnutrição.
O principal tratamento é a dieta com total ausência de glúten; quando a proteína é excluída da alimentação os sintomas desaparecem. A maior dificuldade para os pacientes é conviver com as restrições impostas pelos novos hábitos alimentares. A doença celíaca não tem cura, por isso, a dieta deve ser seguida rigorosamente pelo resto da vida. É importante que os celíacos fiquem atentos à possibilidade de desenvolver câncer de intestino e a ter problemas de infertilidade.
A contaminação cruzada ocorre quando há transferência direta ou indireta de contaminantes físicos, químicos ou biológicos de um alimento, utensílio, vetor ou manipulador para alimentos que serão consumidos. Pode ocorrer nas diferentes etapas do processo de produção do alimento: pré-preparo, tratamento, armazenamento, transporte, serviço. São fontes de contaminação: esponjas, panos de prato, colher de pau, óleo para fritura, dentre outros.