



Mi Universidad

**NOMBRE DE ALUMNO: AZENETH ISABEL
NAJERA ARGUELLO**

**NOMBRE DEL PROFESOR: LIC. DANIELA
MONSERRAT MENDEZ GUILLEN**

NOMBRE DEL TRABAJO: SUPER NOTAS

**MATERIA: NUTRICION EN ENFERMEDADES
GASTROINTESTINALES**

GRADO: 4°

GRUPO: NUTRICIÓN

ALIMENTOS FUNCIONALES

Aquellos alimentos que contienen componentes biológicamente activos que ejercen efectos beneficiosos en una o varias funciones del organismo y que se traducen en una mejora de la salud o en una disminución del riesgo de sufrir enfermedades.



Los alimentos funcionales surgieron en Japón en los años 80, para reducir los costes sanitarios derivados del aumento en la esperanza de vida y que tenían como principal objetivo mejorar la calidad de la alimentación

CARACTERÍSTICAS

ALIMENTOS A LOS CUALES SE LES HA ELIMINADO UN COMPONENTE.



ALIMENTOS EN LOS QUE LA BIODISPONIBILIDAD DE UNO O MAS DE SUS COMPONENTES HA SIDO MODIFICADO

ALIMENTOS TRADICIONALES



ALIMENTOS A LOS CUALES SE LES HA ANADIDO UN COMPONENTE

ALIMENTOS A LOS CUALES SE LES HA MODIFICADO LA NATURALEZA DE UNO O VARIOS DE SUS COMPONENTES

CUALQUIER COMBINACIÓN DE LAS ANTERIORES POSIBILIDADES



PROBIÓTICOS Y PREBIÓTICOS

Son alimentos que contienen bacterias en el primer caso, y en el segundo, aquellos que contienen ingredientes que sirven de sustrato a las mismas

PROBIÓTICO

Las bacterias contenidas en el alimento deben estar vivas en el momento de la ingesta

Mejoran el equilibrio del ecosistema bacteriano intestinal



PREBIÓTICO

Sustancia contenida en un alimento que no se puede digerir ni absorber antes de llegar al colon

Se trata de un sustrato selectivo de una, o en ciertos casos, de varios tipos de bacterias.



ALIMENTOS NUTRICÉUTICOS

Bajo esta denominación se incluye todo alimento derivado de sustancias de origen natural que pueden ser consumidas cotidianamente y que son capaces de asegurar la regulación de una función corporal o de influir sobre ella



SUPLEMENTOS ALIMENTARIOS

Son productos concebidos para complementar una determinada dieta con vitaminas, minerales, aminoácidos u otros ingredientes nutritivos.

ALIMENTOS-

MEDICAMENTO

Son preparados que, si bien pueden administrarse por vía oral, tuvieron su origen en la necesidad de mejorar la alimentación artificial, tanto enteral como parenteral.



ALERGIAS ALIMENTARIAS

La alergia o hipersensibilidad alimentaria es una reacción adversa mediada por el sistema inmunológico a un alimento, habitualmente una proteína del alimento o hapteno (pequeña molécula capaz de provocar una respuesta inmunitaria solo cuando está unida a una proteína transportadora más grande)





LA INTOLERANCIA ALIMENTARIA

Es una reacción adversa a un alimento en la que no participa el sistema inmunitario, y tiene lugar por el modo en el que el organismo procesa el alimento o sus componentes

CAUSADA POR:

una reacción tóxica, farmacológica, metabólica, digestiva, psicológica o idiopática a un alimento o a las sustancias químicas que contiene.

LA ATOPIA

Es un trastorno de predisposición genética en el que se producen demasiados anticuerpos (inmunoglobulina [Ig] E) en respuesta a un alérgeno

CÉLULAS DEL SISTEMA INMUNITARIO

Los linfocitos son las células del sistema inmunitario destinadas a «dirigir y controlar»

SE DIVIDEN EN GRUPOS:

Linfocitos B, provenientes de las células madre de la médula ósea, y linfocitos T

ANAFILAXIA PROVOCADA POR ALIMENTOS

una respuesta inmunitaria aguda, a menudo grave y en ocasiones mortal, que suele aparecer poco después de la exposición al antígeno.



SÍNDROME DE ALERGIA ORAL

se produce por el contacto directo con alérgenos alimentarios y está limitado casi en su totalidad a la orofaringe, implicando rara vez a otros órganos

INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

son RAA causadas por mecanismos no inmunológicos, como reacciones tóxicas, farmacológicas, metabólicas o idiosincrásicas.

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 HIDRATOS DE CARBONO

azúcares, almidones y polisacáridos tienen una estructura compleja y deben ser descompuestos por enzimas para lograr su digestión, absorción y asimilación óptimas

TRATAMIENTO NUTRICIONAL MÉDICO

Hay que realizar una exploración física centrada en la nutrición y una valoración nutricional completa



Los diarios de alimentos y síntomas de 7 a 14 días son muy útiles para descubrir RAA



Las dietas ricas en antioxidantes, como b-carotenos, vitamina C, vitamina E, cinc y selenio, podrían prevenir la aparición de alergias alimentarias



BIBLIOGRAFÍA

Universidad del Sureste. 2022.

ANTOLOGIA NUTRICIÓN EN
ENFERMEDADES

GASTROINTESTINALES. PDF.

Recuperado el 02 de Diciembre del
2022