

UDS

Nombre del alumno: Pablo David Gómez
Valdez

Nombre del prof: Daniela Méndez

4-A

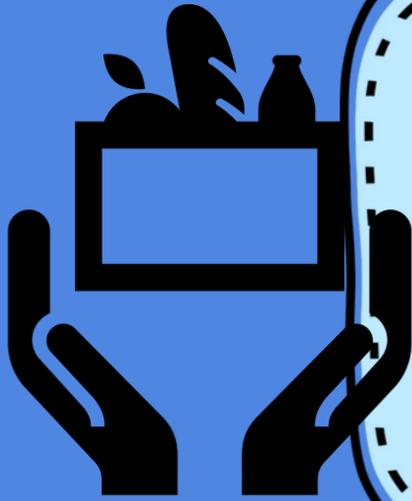
NUTRICIÓN

NUTRICION EN ENFERMEDADES
GASTROINTESTINALES

UNIDAD 4

Alimentos funcionales

Se conoce de esta manera a los productos que ofrecen posibles beneficios para la salud, incluyendo todo alimento o ingrediente alimentario modificado, diseñado o preparado de tal forma que sus beneficios para la salud.



Probiótico

Las actividades creativas, como escribir o dibujar, pueden ser una excelente manera de expresarte y compartir tu mundo interno con otros. No tienes que ser excelente desde el principio, con la práctica verás que terminas creando cosas increíbles.

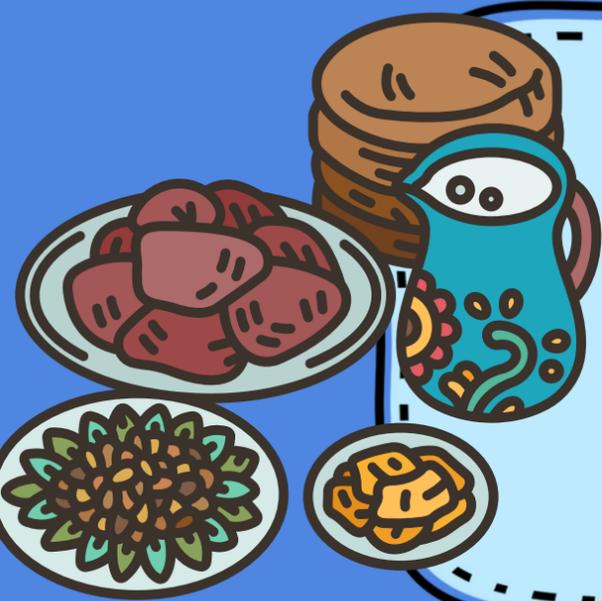
Prebiótico

Sustrato selectivo de una, o en ciertos casos, de varios tipos de bacterias. Es capaz de modificar la composición de la flora colónica en un sentido favorable y lo más frecuente es observar el crecimiento y/o la actividad metabólica de cepas del grupo de los lactobacilos o de las bifidobacteria



Alimentos nutracéuticos

Son todos aquellos alimentos derivados 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. Deben ser capaces de cubrir la demanda energética nutricional de personas en situaciones críticas o con serias limitaciones para alimentarse de forma convencional; por ello son considerados a veces como un medicamento.



Alergias alimentarias

a alergia o hipersensibilidad alimentaria es una reacción adversa mediada por el sistema inmunológico a un alimento, habitualmente una proteína del alimento o hapteno.

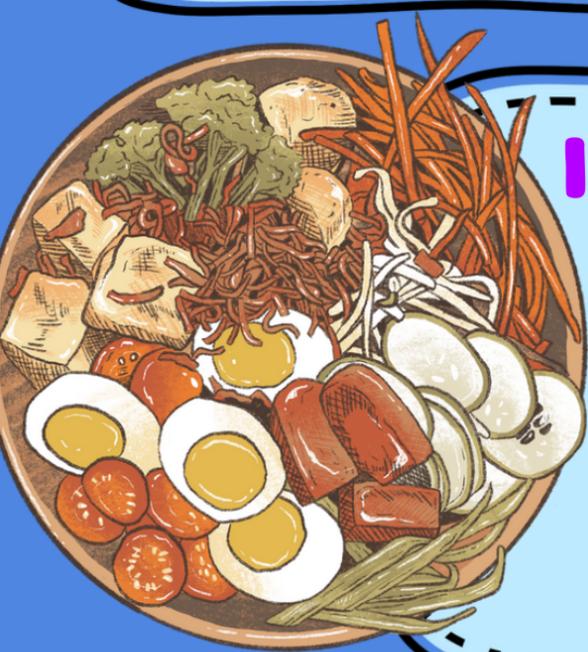
La causa de los síntomas es la respuesta idiosincrásica de la persona al alimento, no el alimento en sí mismo.



Intolerancia alimentaria

Se refiere a RAA causadas por mecanismos no inmunológicos, como reacciones tóxicas, farmacológicas, metabólicas o idiosincrásicas.

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.



Microbiota gastrointestinal

permeabilidad y la microbiota gastrointestinales son factores de importancia esencial en la enfermedad alérgica. El aumento de la permeabilidad intestinal, también conocido como «intestino con fugas», y la presencia de cantidades excesivas de bacterias anómalas, o «disbiosis», afectan a la función inmunitaria intestinal.



Anafilaxia provocada por alimentos

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

Los síntomas comprenden dificultad respiratoria, dolor abdominal, náuseas, vómitos, cianosis, arritmia, hipotensión, angioedema, urticaria, diarrea, shock, parada cardíaca y muerte.



Síndrome de alergia oral

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



Bibliografía: antología UDS
enfermedades gastrointestinales
<https://es.m.wiktionary.org/wiki/gastr->