



Alumno: Luis Eduardo Villatoro Constantino

Maestra: Daniela Monserrat Méndez Guillen

Materia: Nutrición en enfermedades
gastrointestinales

Actividad: Súper nota

Cuarto cuatrimestre

ALIMENTOS FUNCIONALES

se denominan 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, especialmente en las personas de edad avanzada.

PROBIOTICOS

Las bacterias contenidas en el alimento deben estar vivas en el momento de la ingesta. El consumo habitual del citado alimento pueda asociarse con efectos beneficiosos en la salud de quienes lo consumen.



PREBIOTICOS

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 NUTRICEUTICOS

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



ALERGIAS ALIMENTARIAS

El sistema inmunológico trabaja eliminando del organismo sustancias extrañas o antígenos tales como virus, bacterias, células cancerosas y otros patógenos y sustancias causantes de enfermedades.

ANAFILAXIA PROVOCADA POR ALIMENTOS

es una respuesta inmunitaria aguda, a menudo grave y en ocasiones mortal, que suele aparecer poco después de la exposición al antígeno. En ella están implicados múltiples sistemas y órganos.



SINDROME 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. Los síntomas son rápidos, aparecen a los pocos minutos de ingerir el alimento en cuestión.

ESOFAGITIS EOSINOFILA

se caracterizan por infiltrados eosinófilos en el esófago, estómago o intestino con eosinofilia periférica.



INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Son causadas por mecanismos no inmunológicos, Moo reacciones tóxicas, farmacológicas, metabólicas o idiosincrásicas. Son más frecuentes que las alergias alimentarias

Bibliografía

Universidad del sureste 2022. Antología de enfermedades gastrointestinales.