

Súper nota

Nombre de alumno: Carla Karina Calvo Ortega

Nombre del profesor: LN. Daniela Monserrath Méndez Guillen

Nombre del trabajo: Enfermedades gastrointestinales

Materia: Nutrición en enfermedades gastrointestinales

Grado: Cuarto cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0121-A

UNIDAD 4



ALIMENTOS FUNCIONALES

Son productos que ofrecen posibles beneficios para la salud, incluyendo en este grupo todo alimento o ingrediente alimentario modificado, diseñado o preparado de tal forma que sus beneficios para la salud pueden sobrepasar los ya asociados a los elementos nutritivos que contenía originariamente dicho producto; entre otras sustancias citamos los flavonoides, indoles y glucosinolatos.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE UN ALIMENTO O INGREDIENTE FUNCIONAL

- Alimentos tradicionales.
- Alimentos a los cuales se les ha añadido un componente.
- Alimentos a los cuales se les ha eliminado un componente.
- Alimentos a los cuales se les ha modificado la naturaleza de uno o varios de sus componentes.
- Alimentos en los que la biodisponibilidad de uno o más de sus componentes ha sido modificado.



PROBIÓTICO

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. 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. 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 bifidobacterias.



ALIMENTOS NUTRICÉUTICOS

Es 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, por ejemplo, una bebida energética; una sopa, una barrita o un batido hipocalóricos.

SUPLEMENTOS ALIMENTARIOS

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

Deben ser productos capaces de cubrir la demanda energética nutricional de personas en situaciones críticas o con serias limitaciones para alimentarse de forma convencional; por ello son consideradas a veces como un medicamento.



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



INTOLERANCIA ALIMENTARIA

Las intolerancias alimentarias (sensibilidad alimentaria no alérgica) son 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

La 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

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



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. La sensibilización tiene lugar a través del aparato respiratorio o la piel.



ANAFILAXIA PROVOCADA POR EL EJERCICIO Y DEPENDIENTE DE ALIMENTOS

Es una forma diferenciada de alergia física en la que un alimento desencadena una reacción anafiláctica solo cuando la persona hace ejercicio en las 2-4 h después de haber comido. Parece ser más frecuente en mujeres adolescentes y mujeres jóvenes. Como alimentos causales se han descrito el apio, el marisco, la gliadina del trigo y otros.



ESOFAGITIS EOSINÓFILA Y GASTROENTERITIS EOSINÓFILA

Se caracterizan por infiltrados eosinófilos en el esófago, estómago o intestino con eosinofilia periférica. Ambos trastornos pueden tener consecuencias graves y es importante diferenciarlos por su implicación terapéutica. La GEE puede aparecer a cualquier edad y los síntomas se confunden fácilmente con los de los trastornos GI funcionales.



Bibliografía:

Universidad del Sureste. (2022). Antología de nutrición en enfermedades gastrointestinales. Unidad 4. Recuperado de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/3f250b617f2742855f398ce08385d137-LC-LNU403.pdf>