



*Nombre del Alumno: Sandra Amairani López Espinosa*

*Parcial: 4*

*Nombre de la Materia: Nutrición en enfermedades gastrointestinales*

*Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillén*

*Nombre de la Licenciatura: Nutrición*

*Cuatrimestre: 4*

# UNIDAD

## 4

### 4.1 ALIMENTOS FUNCIONALES.

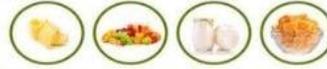
Aquellos que contienen componentes activos con beneficio a la salud o disminuyen enfermedades

#### Alimentos "funcionales" naturales



Ajo Brócoli Nueces Aceite de oliva

#### Alimentos funcionales procesados



Margarina con fitoesteroles Zumos enriquecidos Yogures probióticos Cereales fortificados

Alimentos nutricéuticos. sustancias de origen natural capaces de asegurar una función corporal.



Suplementos alimentarios: Completan a dieta

Alimentos-medicamento, capaces de cubrir la demanda energética nutricional de personas en situaciones críticas

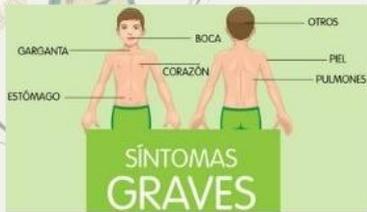
- Probióticos: contienen bacterias.
- Prebióticos: sustrato a las mismas.



### 2 4.2 ALERGIAS ALIMENTARIAS

Reacción del sistema inmunológico a un alimento, hapteno o proteína de el.

Si no se trata a tempo puede haber riesgo de anafilaxia



SÍNTOMAS GRAVES



### 3

### 4.3. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

Reacciones que van mas con la parte gastrointestinal, causadas por mecanismos no inmunológicos.

Son más frecuentes que las alergias y la más común es la intolerancia la lactosa.



Intolerancia a los HC



Son más tratables, puede haber debilidad intestinal o una mala absorción.

## Fuentes de consulta.

Universidad del Sureste. (2022). Antología de nutrición en enfermedades gastrointestinales recuperado el 02 de 12 2022, Sitio web:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/3f250b617f2742855f398ce08385d137-LC-LNU403.pdf>