



Nombre del Alumno: Alejandra Perez Gomez

Nombre del tema: Super Nota

Parcial: 4

Nombre de la Materia: Nutrición en enfermedades gastrointestinales

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: Cuarto

Fecha: 3 de diciembre del 2022

Alimentos funcionales

1

Son alimentos que contienen componentes biológicamente activos con efectos que tienen beneficio en funciones del organismo, para evitar enfermedades.



PROBIÓTICOS

- Se asocian con efectos beneficiosos en la salud para quienes lo consumen
- Mejoramiento del equilibrio del ecosistema bacteriano intestinal

2

PREBIÓTICOS

- Sustancias contenidas en alimentos que no se pueden digerir y absorber antes de llegar al colon



3

ALIMENTOS NUTRACEÚTICOS

Se le conoce como el derivado de sustancias de origen natural que son consumidas cotidianamente, y pueden asegurar la regulación de una función corporal



4

SUPLEMENTOS ALIMENTARIOS

Productos para complementar una dieta en: vitaminas, minerales, aminoácidos o algún otro ingrediente nutricional



5

Alergias alimentarias

- Reacción adversa mediada por el sistema inmunológico a un alimento.
- Cuando hay una alergia el sistema inmunitario libera sustancias químicas defensoras.



INTOLERANCIA ALIMENTARIA

- Reacción adversa donde no actúa el sistema inmunitario.
- Da lugar al modo de proceso que le da al organismo en los alimentos.

ANAFILAXIA POR ALIMENTOS

- Se conoce como una respuesta inmunitaria aguda o mortal.
- Aparece después de la exposición del antígeno.



SÍNDROME DE ALERGIA ORAL

- Se da cuando se tiene contacto directo con alérgenos alimentarios
- Limitando casi toda la orofaringe y pocas veces a otros órganos.



ANTIOXIDANTES

- Existen dietas ricas en antioxidantes, como son:
 - vitamina C
 - vitamina E
 - selenio
- Previniendo la aparición de alguna alergia alimentaria.



Bibliografía

Universidad del Sureste,2022. Antología de enfermedades gastrointestinales. PDF.

Recuperado el 3 de Diciembre de 2022.