

Nombre de la Presentación: Super nota

Nombre del Alumno: Jenifer Elizabeth Velasco Hidalgo

Parcial: 4°

Nombre de la Materia: Nutrición en enfermedades gastrointestinales

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 4°



Lugar y Fecha: Comitán de Domínguez Chiapas, a 27 de
noviembre de 2022

Unidad 4

Alimentos funcionales



Son 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

Probióticos

- Las bacterias contenidas en el alimento deben estar vivas en el momento de la ingesta
- Puede asociarse con efectos beneficiosos en la salud de quienes lo consumen
- Mejoran el equilibrio del ecosistema bacteriano intestinal



Prebióticos

Sustancia contenida en un alimento que no se puede digerir ni absorber antes de llegar al colon

Alimentos nutraceuticos



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

Suplementos alimentarios



Productos concebidos para complementar una determinada dieta con vitaminas, minerales, aminoácidos u otros ingredientes nutritivos

Alimentos-medicamento

- Pueden suministrarse por vía oral
- Deben ser productos capaces de cubrir la demanda energética nutricional de personas en situaciones críticas o con serias limitaciones para alimentarse de forma convencional



Alergias alimentarias



Reacción adversa mediada por el sistema inmunológico a un alimento, habitualmente una proteína del alimento o hapteno

En la alergia, el sistema inmunitario libera sustancias químicas defensoras (mediadores de la inflamación) en respuesta a algo (en este caso, un alimento) que no debería provocar esa respuesta

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

Síndrome de alergia oral



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

Intolerancia alimentaria



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

Antioxidantes



Las dietas ricas en antioxidantes, como β -carotenos, vitamina C, vitamina E, cinc y selenio, podrían prevenir la aparición de alergias alimentarias

Bibliografía

Universidad del Sureste,2022. Antología de enfermedades gastrointestinales. PDF.
Recuperado el 27 de noviembre de 2022

[3f250b617f2742855f398ce08385d137-LC-LNU403.pdf \(plataformaeducativauds.com.mx\)](https://plataformaeducativauds.com.mx/3f250b617f2742855f398ce08385d137-LC-LNU403.pdf)