



Supernota.

Nombre del Alumno: Mitzy Yuliana Escobar Martínez.

Nombre del tema: Alimentos funcionales.

Parcial: 4to parcial.

Nombre de la Materia: Nutrición en enfermedades gastrointestinales.

Nombre del profesor: LN. Daniela Monserrat Méndez Guillén.

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Nutrición.

Cuatrimestre: 4to Cuatrimestre.

PASIÓN POR EDUCAR

02 de diciembre de 2022, Comitán de Domínguez, Chiapas.

ALIMENTOS FUNCIONALES

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.

PREBIOTICS VS PROBIOTICS



PROBIOTICOS Y PREBIOTICOS

Son alimentos que contienen bacterias en el primer caso, y en el segundo, aquellos que contienen ingredientes que sirven de sustrato a las mismas.

ALERGIAS ALIMENTARIAS

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).



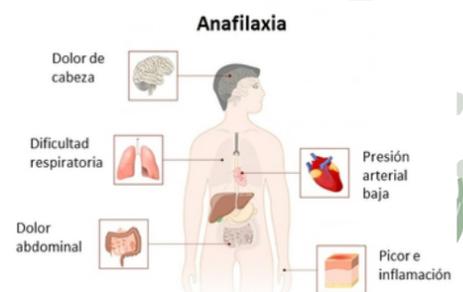
INTOLERANCIA ALIMENTARIA

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. Puede estar causada por una reacción tóxica, farmacológica, metabólica, digestiva, psicológica o idiopática a un alimento o a las sustancias químicas que contiene



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



TRATAMIENTO NUTRICIONAL

Exploración física centrada en la nutrición y una valoración nutricional completa. Entre la información recogida debe estar la hora de la ingesta respecto al inicio de los síntomas, una descripción de los síntomas más recientes, una lista de alimentos sospechosos y una estimación de la cantidad de alimento necesaria para provocar una reacción. El diario de alimentos síntomas de 7 a 14 días se puede utilizar para identificar posibles insuficiencias y déficits de nutrientes.

FUENTES DE CONSULTA

Alimentos funcionales. (s. f.). [Libro electrónico]. En *Libro de Nutrición en Enfermedades Gastrointestinales UDS* (pp85-124.).

Recuperado el 28 de diciembre de 2022 de

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