



Súpernota

Nombre de alumno: Alejandra Teresa Cansino León.

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillen

Nombre del trabajo: Súpernota de la unidad 4.

Materia: Nutrición en Enfermedades Gastrointestinales.

Grado: 4º Cuatrimestre.

Parcial: 4.

Grupo: LNU17EMC0121- A

Comitán de Domínguez Chiapas, a 30 de Noviembre de 2022.

Unidad 4

Alimentos funcionales

Se conoce de esta manera a los productos que ofrecen posibles beneficios para la salud, incluyendo todo alimento o ingrediente alimentario modificado, diseñado o preparado de tal forma que sus beneficios para la salud.



FUENTE NATURAL DE PROBIÓTICOS



Probiótico

Las bacterias contenidas en el alimento deben estar vivas en el momento de la ingestión. 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

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 bifidobacteria

PREBIÓTICOS



Alimentos nutraceuticos

Son todos aquellos alimentos derivados 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

Son productos concebidos para complementar una determinada dieta con vitaminas, minerales, aminoácidos u otros ingredientes nutritivos. Deben ser capaces de cubrir la demanda energética nutricional de personas en situaciones críticas o con serias limitaciones para alimentarse de forma convencional; por ello son considerados 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. La causa de los síntomas es la respuesta idiosincrásica de la persona al alimento, no el alimento en sí mismo.

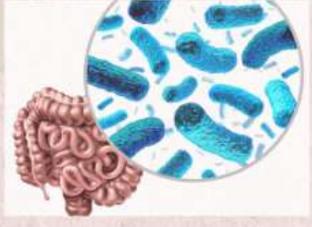


Intolerancia alimentaria

Se refiere a 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

Se refiere a 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.

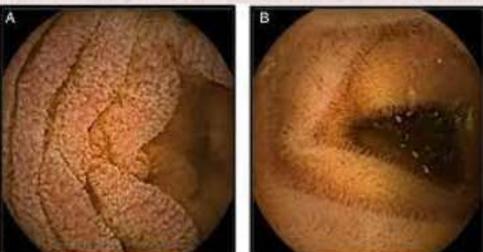
Síndrome de alergia oral

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.



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 el 30 de Noviembre de 2022.