



Nombre de la alumna:.

Nombre del tema:

**Nombre de la materia: Enfermedades
gastrointestinales.**

**Nombre del profesor: Daniela
Montserrat Méndez.**

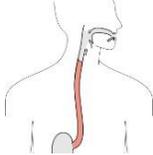
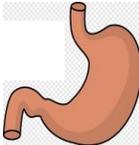
Nombre de la licenciatura: Nutrición.

Cuatrimestre: 4°

Parcial: 1

Equipo: #3

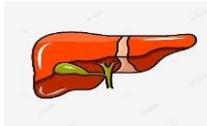
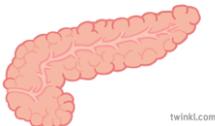
ORGANOS DEL SISTEMA DIGESTIVO

ORGANOS DEL SISTEMA DIGESTIVO	FUNCIONES
<p>BOCA</p> 	<ul style="list-style-type: none">Mantienen la comida y la saliva en la boca mientras mastica los alimentos.
<p>FARINGE</p> 	<ul style="list-style-type: none">Cierra el tubo respiratorio para que podamos consumir los alimentos y no atragantarnosTransporta los alimentos
<p>ESOFAGO</p> 	<ul style="list-style-type: none">El esófago es un tubo muscular blando que mueve los alimentos desde la faringe hasta el estómagoEvita el reflujo
<p>ESTOMAGO</p> 	<ul style="list-style-type: none">ayuda a digerir los alimentos al mezclarlos con jugos digestivos convirtiéndolos en líquido diluido.
<p>INTESTINO DELGADO</p> 	<ul style="list-style-type: none">Descompone y absorbe todas sus vitaminas, minerales, proteínas, hidratos de carbono y grasas.
<p>INTESTINO GRUESO</p> 	<ul style="list-style-type: none">Absorbe agua y los productos de desecho de la digestión se convierten en heces.

RECTO



- ✚ Recibe los materiales de desecho y los expulsa por el ano

ORGANOS ACCESORIOS	FUNCIONES
<h3>HIGADO</h3> 	<ul style="list-style-type: none">✚ Concentra y almacena la bilis, un líquido que produce el hígado, y que ayuda con la digestión de las grasas
<h3>PANCREAS</h3> 	<ul style="list-style-type: none">✚ segrega jugo digestivo✚ Ayuda en la regulación de los niveles de azúcar en sangre.
<h3>VESICULA BILIAR</h3> 	<ul style="list-style-type: none">✚ Almacena la bilis secretada por el hígado en los intervalos entre las fases activas de la digestión y la concentra absorbiendo agua y electrolitos
<h3>PERITONEO</h3> 	<ul style="list-style-type: none">✚ Protege los órganos abdominales✚ Funciona como aislante térmico
<h3>LENGUA</h3> 	<ul style="list-style-type: none">✚ Sentido del gusto✚ Hidratación de la boca✚ Salivación
<h3>DIENTES</h3> 	<ul style="list-style-type: none">✚ masticar✚ triturar✚ moler

PATOLOGIAS DEL SISTEMA DIGESTIVO

PATOLOGIAS	ALIMENTOS FUNCIONALES
<p data-bbox="406 609 609 640">HERPES BUCAL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Carnes ✚ Pescados ✚ Leches ✚ Cítricos
<p data-bbox="414 882 600 913">CANDIDIASIS</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Alimentos fermentados (Yogur natural, kéfir y kombucha). ✚ Hierbas naturales (Orégano, romero, tomillo, ajo y cebolla). ✚ Grasas buenas (Aceite de coco, marañón, merey, almendras y maní). ✚ Semillas (chía, linaza y semilla de calabaza). ✚ Alimentos integrales (frutas y vegetales).
<p data-bbox="406 1291 609 1323">EDENTULISMO</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Queso ✚ Verdura y hoja ✚ Salmon salvaje ✚ Té verde ✚ Bastones de zanahoria
<p data-bbox="454 1575 560 1606">CARIES</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Frutos secos ✚ Pasas ✚ Higos ✚ Frutas frescas (banana, manzana y las naranjas)

GINGIVITIS



- + Frutas (Kiwi, pomelo, papaya, naranja, limón y mandarina).
- + Yogures y lácteos
- + Huevo, legumbres y calabacines
- + Té verde