

Nombre de alumno:

Laura Camila Ortega Alfonso y Brenda Margarita Hernández Díaz

Nombre del profesor:

Daniela Monserrat Méndez Guillén

Nombre del trabajo:

Actividad de clase

Materia:

NUTRICIÓN EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

PASIÓN POR EDUCAR

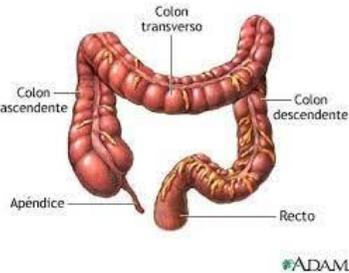
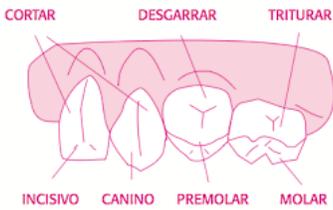
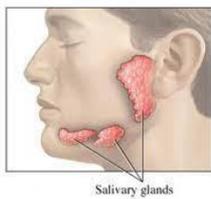
Grado: 4

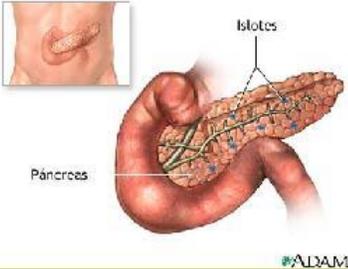
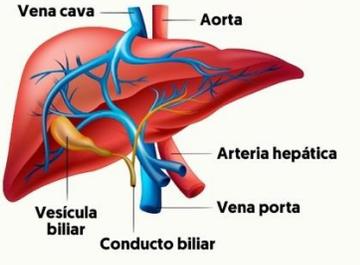
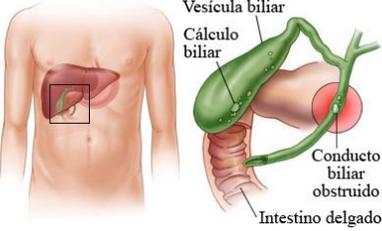
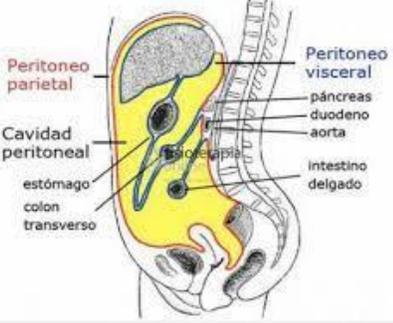
Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 13 de septiembre de 2021.

PARTES DEL SISTEMA DIGESTIVO Y ÓRGANOS ACCESORIOS

PARTE	IMAGEN	FUNCIÓN
TUBO DIGESTIVO	<p>Diagrama del tubo digestivo humano. Las etiquetas incluyen: Boca, Esófago, Estómago, Intestinos, Recto. El tubo digestivo se muestra como una estructura que comienza en la boca y termina en el recto.</p>	Introducir nutrientes y agua en el torrente circulatorio y eliminar los productos de desecho.
BOCA	<p>Diagrama de la boca humana. Las etiquetas incluyen: Incisivos, Paladar blando, Úvula, Amígdala, Lengua. Se muestra la cavidad bucal con los dientes y la lengua.</p>	Es el punto de inicio del aparato digestivo y gracias a ella, podemos masticar los alimentos, mezclarlos con saliva y tragarlos.
FARINGE	<p>Diagrama de la faringe humana. Las etiquetas incluyen: CAVIDAD NASAL, FARINGE. Se muestra la cavidad nasal y la faringe conectadas.</p>	Se encarga de comunicar el sistema respiratorio con el digestivo. Otras funciones de la faringe son la olfacción, salivación, masticación, funciones gustativas.
ESÓFAGO	<p>Diagrama del esófago humano. La etiqueta incluye: Esófago. Se muestra el esófago como un tubo que conecta la faringe con el estómago.</p>	El transporte del bolo alimenticio de la faringe al estómago, a través del tórax y evitar el reflujo del mismo.
ESTÓMAGO	<p>Diagrama del estómago humano. Las etiquetas incluyen: Estómago, Intestino delgado. Se muestra el estómago y el intestino delgado.</p>	Ayuda a digerir los alimentos al mezclarlos con jugos digestivos convirtiéndolos en líquido diluido.

<p>INTESTINO DELGADO</p>	 <p>Partes del Intestino delgado</p>	<p>Continuar el proceso de la digestión de los alimentos que vienen del estómago, y absorber los nutrientes (vitaminas, minerales, carbohidratos, grasas y proteínas) y el agua para usarlos en el cuerpo.</p>
<p>INTESTINO GRUESO</p>		<p>Absorbe agua y los productos de desecho de la digestión se convierten en heces.</p>
<p>ESTRUCTURAS ACCESORIAS DIENTES</p>		<p>Masticar, triturar, moler y ayudar el habla.</p>
<p>LENGUA</p>		<p>La hidratación de boca y alimentos mediante la salivación, la deglución, el lenguaje y el sentido del gusto.</p>
<p>GLANDULAS ACCESORIAS TUBO DIGESTIVO</p>		
<p>GLANDULAS SALIVARES</p>		<p>Producen saliva, una mezcla de secreciones que ayudan a lubricar y descomponer los alimentos.</p>

<p>PANCREAS</p>		<p>Produce jugos que ayudan a descomponer los alimentos y hormonas que ayudan a controlar los niveles de azúcar en la sangre.</p>
<p>HIGADO</p>		<p>Permite transportar desechos y descomponer grasas en el intestino delgado durante la digestión. Fabrica ciertas proteínas para el plasma sanguíneo. Produce colesterol y proteínas especiales que permiten enviar grasas por todo el cuerpo. Equilibra y fabrica glucosa a medida que el cuerpo necesita.</p>
<p>SISTEMA BILIAR</p>		<p>Produce, transporta, almacena y segrega bilis en el duodeno. Esto ayuda al cuerpo a digerir los alimentos. También permite transportar los productos de desecho del hígado al duodeno.</p>
<p>PERITONEO</p>		<p>Aportar movilidad a los órganos que se encuentran en dicha cavidad abdominal, proteger los órganos contra microorganismos o actuar como aislante térmico.</p>

PATOLOGÍAS	ALIMENTOS FUNCIONALES
<p data-bbox="224 306 406 338">HERPES BUCAL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● cítricos como el pomelo, el limón, la lima y la mandarina; las cerezas, las berenjenas, los arándanos, las uvas y las ciruelas ● Ricos en lisina como la carne de pavo, la soja y la yema de huevo ● Frutas y verduras como las coles, la remolacha, el aguacate, el mango, el tomate, la manzana, el albaricoque, la pera, el higo ● Vitamina C (naranja, fresa o papaya) y las hortalizas de hoja como lechuga, col o espinacas; y el brécol, las coles de Bruselas, la coliflor, pimientos.
<p data-bbox="224 968 381 999">CANDIDIASIS</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Aceite de coco ● Huevos ● Arroz ● Especias (orégano, cúrcuma, jengibre)
<p data-bbox="224 1465 402 1497">EDENTULISMO</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● alimentos ricos en fibra como frutos secos(dátiles, uvas, pasas e higos) ● granos integrales(vitamina B y hierro, como trigo, arroz, pastas integrales) ● frutas como (plátano, manzana, naranja)

CARIES



- granos enteros como el arroz integral, cereales y pastas integrales
- frutos secos y las frutas frescas como la naranja, manzanas etc.
- Calcio (yogurt, leche y el queso)
- El flúor se encuentra como en las sardinas, el salmón y el hígado de vaca; en el vegetal, en el té, el tomate y la patata, y en el mineral, en la corteza terrestre y en el agua.

GINGIVITIS



- cereales ricos en vitamina D y C, calcio y magnesio
- ácidos grasos omega-3
- frutos secos (almendras, nueces, avellanas)
- té verde