



Nombre del alumno: José Alberto Cifuentes Cardona.

Nombre del profesor: Dr. Daniel López Castro.

Nombre del trabajo: Mapa Mental Los Sentidos Especiales.

Licenciatura: Medicina Humana

Materia: Fisiología.

Grado: Segundo Semestre **Grupo:** "B"

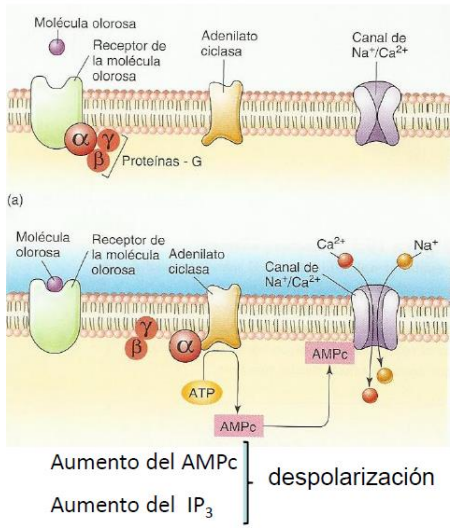
Capacidad para reconocer los olores depende de los patrones de actividad cerebral por la combinación de la activación de receptores olfatorios.

Reaccionan a moléculas odorantes

- Despolarización.
- Impulsos nerviosos.

Un odorante se une a una proteína ligada a un receptor de la membrana (Proteína G)

- Activación de la proteína G y producción del AMPc
- Apertura de canales Na⁺
- Ingreso de la Na⁺ a la célula
- Despolarización
- P. de acción Impulso Nervioso.



100 000 olores distintos.

Se genera el impulso del olfato y gusto hacia el sistema límbico.

Lo que genera respuesta, emociones y recuerdos.

Olfacción: Sentido del olfato.

Olfato

Células de sostén y basales

Cel. Ep cilíndricas de la mucosa

Células madre en la base de cel de sostén

Glándulas de "Bowman" Producción de moco

Células del epitelio

Receptores olfatorios.

Células de sostén

Células basales

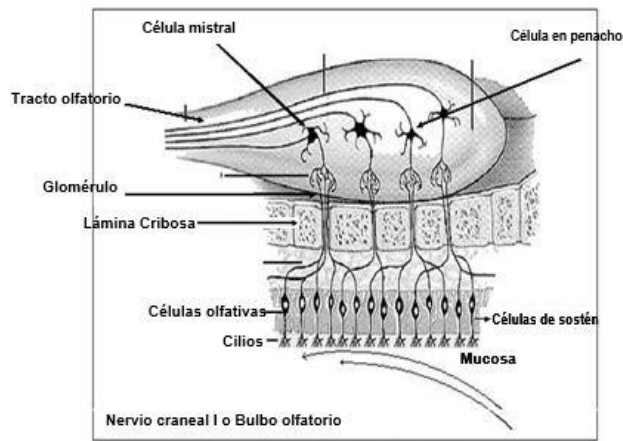
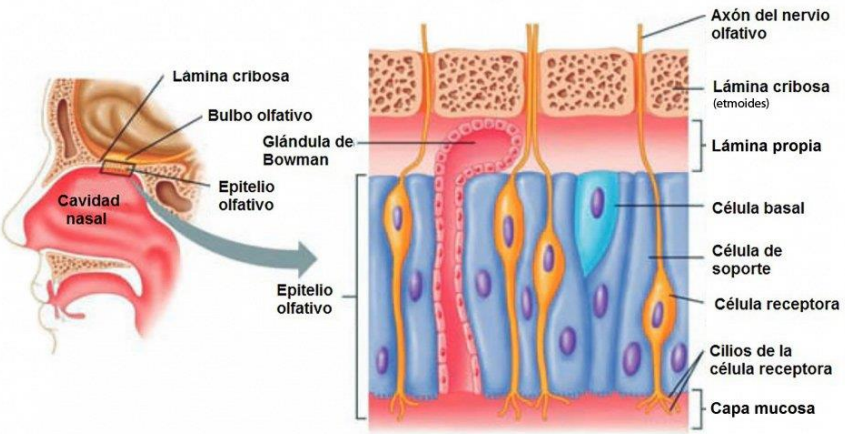
Neuronas de primer orden Bipolares

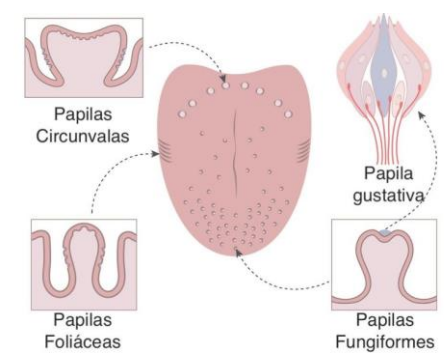
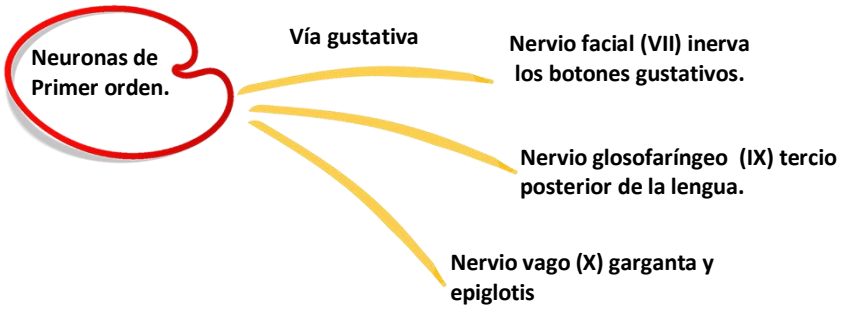
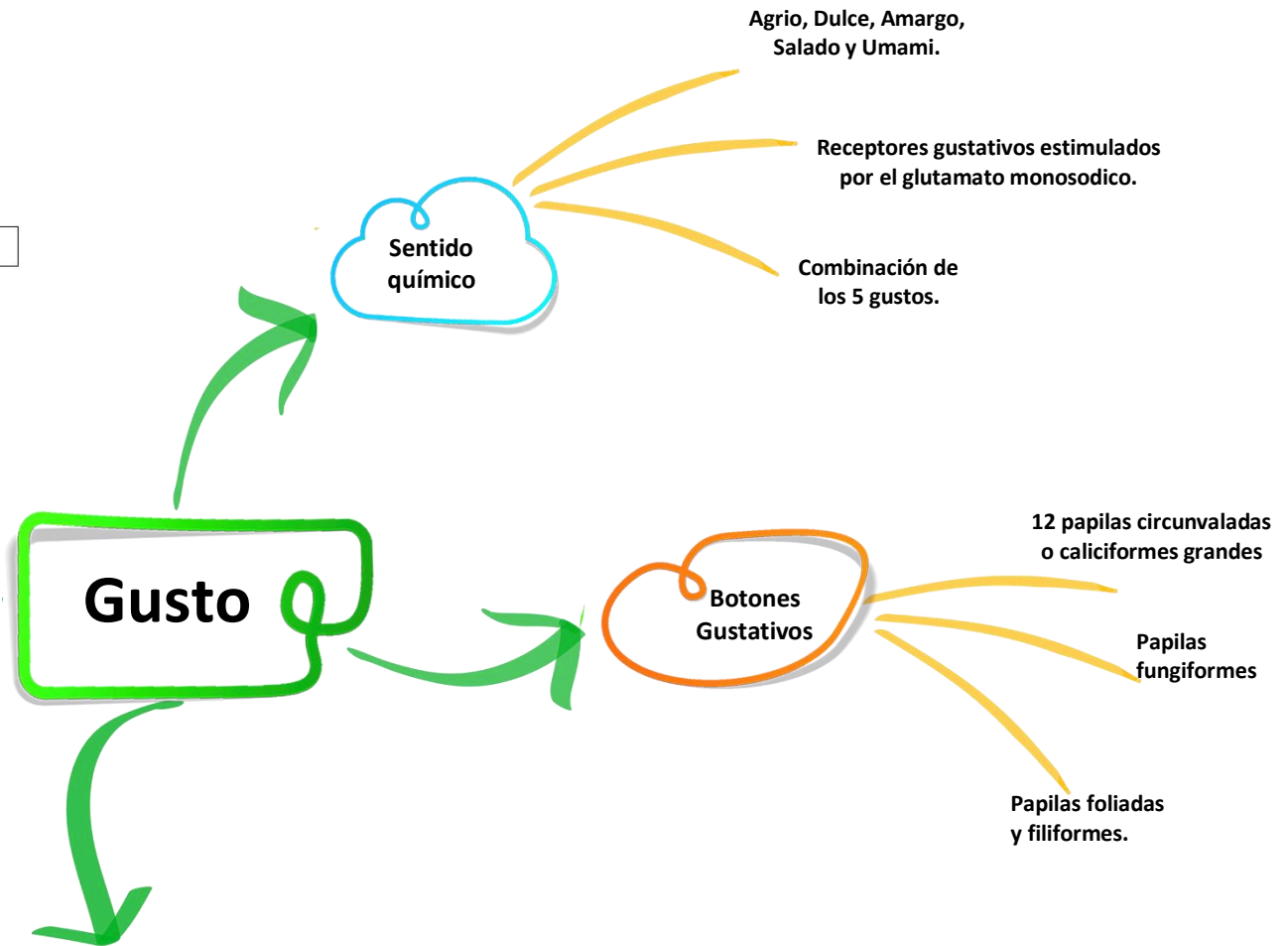
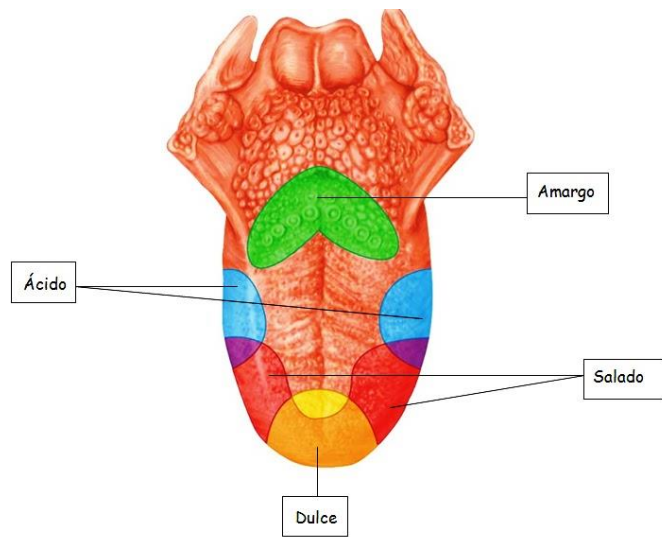
Receptores olfatorios

Estimulo químico

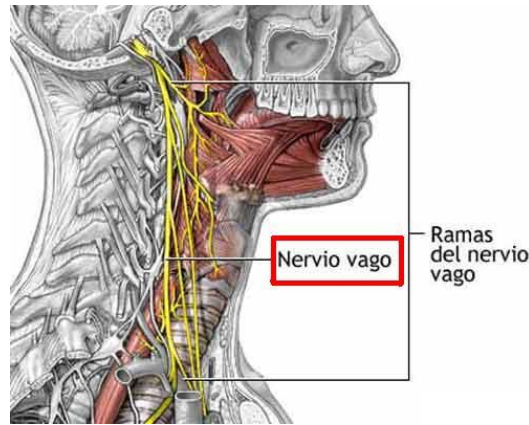
Potencial generador

Respuesta olfatoria





- Estimulo en los receptores producido por sustancias gustativas.
- Potencial de receptor que estimula la exocitosis de vesículas sinápticas de la célula receptora.
- Neurotransmisores liberados desencadenan impulsos nerviosos en las neuronas sensitivas de primer orden.
- El potencial receptor difiere para cada sustancia gustativa.
 - Na⁺ alimento salado----- Canales de Ca⁺
 - H⁺ alimentos acidos
 - Receptores de membrana plasmática ligados a proteínas dulce, amargo y Umami.



REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA.

Guyton y Hall. Tratado de fisiología médica Ed.13