



**Nombre del alumno: Jarumy Azuceli Ortiz López.**

**Nombre del profesor: Gabriela Eunice García.**

**Nombre del trabajo: Aparato Digestivo.**

**Materia: Nutrición.**

**Grado: 3º**

**Grupo: "A"**

Frontera Comalapa Chiapas a 19 de mayo del 2022.



# APARATO DIGESTIVO



## INGESTIÓN

Introducción de la comida en el aparato digestivo al servicio de la alimentación o de la hidratación

### En intestino:

Proteínas, almidón otros polisacáridos y lípidos.

## DIGESTIÓN

Es el proceso mediante el cuerpo obtiene sus nutrientes para la realización de todas sus actividades

### MECANICA

La trituración de alimento, mezcla con secreciones digestivas y el transporte del bolo alimenticio.

### QUIMICA

Consiste en reacciones catalíticas entre los alimentos ingeridos y enzimas secretadas en el tracto intestinal.

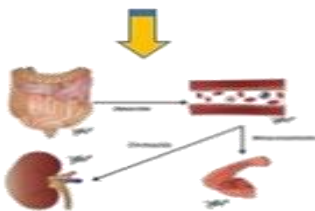
## ABSORCIÓN

Es el paso de los nutrientes y el agua desde el intestino delgado a la circulación sanguínea.

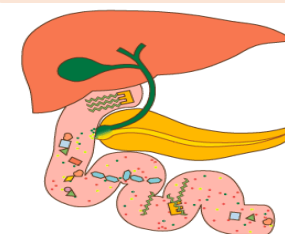
### Tiene lugar a través de:

Las microvellosidades intestinales

### Absorción



Que son estructuras que permite a los nutrientes que pasen y penetren en los capilares.



## DEFECACIÓN

Es el proceso biológico de eliminación de las heces

### Efectos de la defecación

Desencadena una respiración profunda y el cierre de la glotis.



## El aparato digestivo está formado por

### BOCA

Puerta de entrada de los alimentos a nuestro cuerpo y el lugar donde se da la primera fase de la digestión: **la ingestión**.

### ESOFAGO

Se trata de un tubo por el cual se lleva la comida hasta el estómago.

### TRAQUEA

Su función es brindar una vía abierta al aire inhalado y exhalado.

### ESTOMAGO

Es un saco en el cual los alimentos son mezclados por acción de movimientos musculares con ácidos gástricos

### HIGADO

El hígado produce bilis, con la cual se digiere algunas grasas y vitaminas presentes en los alimentos.

### BAZO

El hígado produce bilis, con la cual se digiere algunas grasas y vitaminas presentes en los alimentos.

### PANCREAS

Se encarga de producir jugos mucho más potentes que la saliva, con el cual se descomponen los carbohidratos, las grasas y las proteínas que hay en los alimentos.

### VESICULA BILIAR

Estimula grasa, neutralización acida y absorción de los alimentos

### INTESTINO DELGADO

En esta parte se mezclan los alimentos que ya venían digeridos en el estómago con jugos procedentes del páncreas e hígado

### INTESTINO GRUESO

Se absorbe el agua que queda en estos residuos, haciendo que se endurezcan, transformándose en las heces.

### APENDICE

El apéndice almacenaría las bacterias y sería como un "reinicio", volviendo a poner el intestino en su estado natural.

### RECTO

Es actuar como un sitio de almacenamiento temporal para la materia fecal antes de que se elimine del cuerpo a través del canal anal.

### ANO

El ano es el orificio que se ubica al final del intestino grueso que a su vez, es donde se eliminan las heces y gases intestinales.

# LA DIGESTIÓN ENZIMÁTICA EN LA ABSORCIÓN

Saliva de las glándulas salivales de la boca

Enzimas  
Sustrato

Amilasa salival  
Almidón

Acción y producto resultante

Hidrolisis para formar dextrinas y oligosacáridos ramificados

Jugo gástrico de las glándulas gástricas de la mucosa del estomago

Enzimas  
Sustrato

Pepsina  
Proteínas (en presencia de ácido clorhídrico)

Hidrolisis de los enlaces peptídicos para formar polipéptidos y aminoácidos

Secreciones exocrinas del páncreas

Enzimas  
Sustrato

• Lipasa  
• Amilasa  
• Elastasa  
• carboxipeptidasa  
• Colesterol  
• Almidón  
• Proteína fibrosa  
• polipéptidos

Hidrolisis para formar mono glicéridos y ácidos grasos, se incorporan a las micelas.

Hidrolisis para formar esteres de colesterol y ácidos grasos, se incorporan a las micelas.

Enzimas del intestino delgado (principalmente en el borde del cepillo)

Enzimas  
Sustrato

• Enterosinasa  
• Sacarosa  
• Lactasa  
• Ácidos nucleicos  
• Polipéptidos  
• Tripsinogeno  
• Sacarosa  
• Maltosa  
• Nucleócidos

Hidrolisis de los enlaces peptídicos de los extremos carboxílico o amino o internos

Aminoácidos

# TIPOS DE DIETAS Y DIETA RECOMENDABLE

## Dieta

Es lo que el individuo consume de manera habitual en el curso del día (desayuno, comida y cena).

La dieta debe de cubrir tres aspectos

Biológico

Psicológico

Sociológico

## La parte sociológica de la dieta

Compuesta por factores como las costumbres, la religión o la convivencia, que es importante para asegurar el consumo de los alimentos.

## Dieta recomendable

Debe de ser también adecuada a las "características del individuo y a sus circunstancias".

## Dieta correcta debe de tener las siguientes características

**Integridad:** ser completa

**Cantidad:** ser suficiente.

**Equilibrio:** ser equilibrada

**Seguridad:** ser inocua.

**Accesibilidad:** ser económica.

**Atracción sensorial:** ser agradable y variada.

La dieta recomendable tiene una herramienta hoy en día muy útil que se conoce como:

El "plato del bien comer"

