

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**NOMBRE DEL ALUMNO:**  
JOSÉ SÁNCHEZ ZALAZAR

- NOMBRE DEL TEMA:**
- MASTICACION Y DEGLUCION.
  - SECRECION GASTIRCA Y PANCREATICA.

**SUPER NOTAS**  
**PARCIAL: 4**

**NOMBRE DE LA MATERIA:**  
FISIOPATOLOGIA II

**NOMBRE DEL PROFESOR:**  
DR. EDUARDO MANUEL GOMEZ LOPEZ

**NOMBRE DE LA LICENCIATURA:**  
MEDICINA HUMANA

**CAMPUS:**  
SAN CRISTÓBAL

**FECHA:**  
15/12/2022



# MASTICACION

La masticación es la función encargada de preparar el alimento para facilitar su paso al esófago y de ahí al estómago.

Están implicados diferentes grupos musculares que trabajan de modo coordinado para la trituración del alimento.

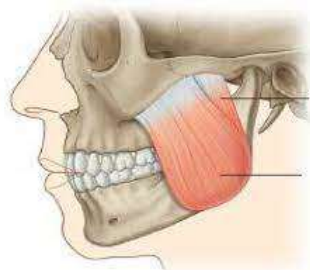


El propósito de la masticación es que la comida sea reducida en tamaño preparándola para la deglución y su procesamiento en el sistema digestivo.

## MÚSCULOS QUE INTERVIENEN EN LA MASTICACIÓN

Los músculos de la masticación son un grupo de músculos asociados a ellos movimientos de la mandíbula.

Músculos principales los que conforman el grupo de la masticación.



### MACETERO

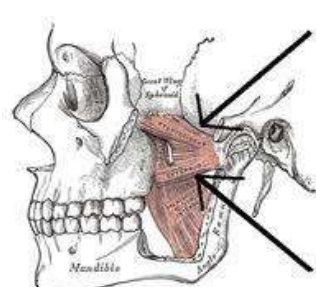
Su función principal consiste en cerrar la mandíbula cuando está el elemento interpuesto y lograr su trituración.



### TEMPORAL

Intervienen esencialmente en el cierre de la mandíbula que llevan a la relación céntrica.

Está demostrado que estos músculos son los más activos durante el cierre de la actividad masticatoria

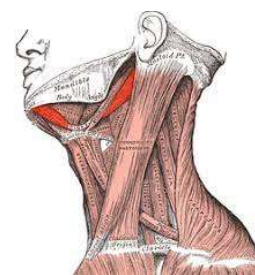


### PTERIGOIDEO INTERNO-EXTERNO INTERNO

Su función consiste en la grabación y el movimiento lateroprotusivo de la mandíbula.

### EXTERNO

Produce movimientos de proyección hacia delante de la mandíbula.

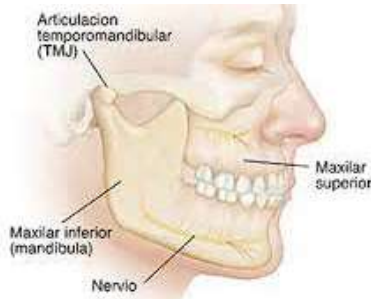


### DIGASTRICO

Es de presa de la mandíbula, es cierto que mayor actividad en la coordinación del movimiento de apertura.

## TAMBIÉN PARTICIPAN EN LA MASTICACIÓN

Los labios que funcionan como un esfínter de acción voluntaria, evitando que los alimentos, durante el acto masticatorio, sean expulsados de la cavidad bucal.



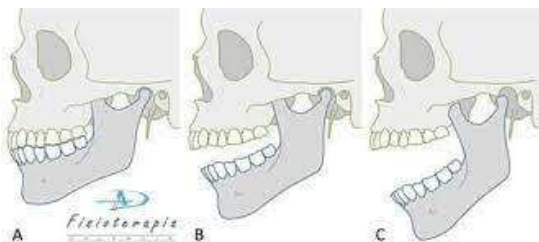
Los huesos maxilares y la articulación temporo-mandibular, además de tener la capacidad de cerrarse realizan también movimientos laterales, que ayudan a moler de forma cada vez más fina el alimento.

Mejillas, que junto con la lengua reconducen continuamente los trozos más grandes bajo los molares durante los movimientos de abertura y cierre de la boca recogiendo al mismo tiempo la saliva que humedece el alimento triturado hasta formar una pequeña masa pastosa denominada bolo alimenticio.



La lengua, tiene la capacidad de recolocar las partículas que necesitan mejor trituración en la cara oclusal de los dientes.

El paladar duro, permite captar la textura del bolo alimenticio, ayudando a su formación en el paladar.



Los movimientos masticatorios no sólo comprenden movimientos mandibulares, aunque estos son los de mayor importancia clínica.

Durante la masticación la mandíbula realiza lo que llamamos un ciclo masticatorio.

Este consiste en un movimiento tridimensional resultante de la conjunción de movimientos de apertura, cierre, lateralidad, protrusión y retrusión.

---

## DEGLUCION

La deglución es un proceso complejo, parcialmente voluntario, por medio del cual el alimento (bolo alimenticio) es dirigido de la boca hacia el estómago, pasando por la faringe y el esófago.

- Involucra también a la deglución de saliva y secreciones, eliminándolas de la boca y faringe.
- Función nutritiva, pero a la vez protectora de la vía aérea inferior.

Algunos autores plantean desde tres a cinco fases de la deglución

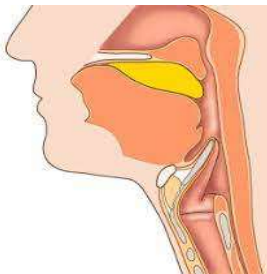


### FSE ANTICIPATORIA

- Experiencias previas al alimento (visual, táctil, olor, sabor y propiocepción).
- Actúan glándulas salivares y gástricas.

### FASE PREPARATORIA ORAL

- Masticación de alimento.
- Cohesión con saliva formación de bolo.
- Adecuado sellado labial.

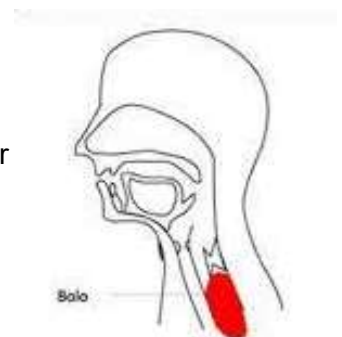


### FASE ORAL

- Lengua presiona ápice contra el 'paladar duro'.
- Forma cavidad para alejar el bolo
- Produce movimiento antero posterior, de la lengua, desplazando bolo hacia ítmo de las fauces.

### FASE ESOFAGICA

- Se producen movimientos peristálticos para conducir bolo por el esófago.
- Relajación del esfínter esofágico inferior



### FASE FARÍNGEA

- Fase involuntaria que inicia con el reflejo deglutorio.
- Se eleva el paladar blando.
- Musculo constrictor de la faringe evita la regurgitación.
- Peristaltis faríngea permite llevar el bolo hacia la faringe.
- Excursión laríngea + cierre de esfínteres faríngeos (epiglotis, cuerdas vocales, bandas ventriculares).
- Apertura de esfínter esofágico superior.

## SECRETIÓN GÁSTRICA

Se considera la primera fase significativa de la digestión (las enzimas salivares son de limitada capacidad) al exponer a los alimentos a un pH bajo y al contacto con la pepsina lo que disocia las fibras de colágeno y la desnaturalización (proteólisis) de las proteínas presentes en la matriz celular.

### FASE CEFÁLICA

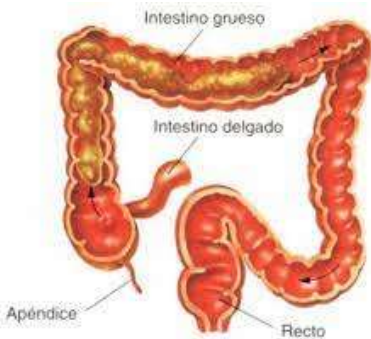
- Tiene lugar antes de la entrada de alimento al estómago, al empezar a ingerirlos.
- Se debe a la visión, olor, el gusto de los alimentos (cuanto mayor sea el apetito mayor el estímulo).
- La secreción gástrica se da en la corteza cerebral (amígdala, hipotálamo).
- Esta fase aporta el 20% de la secreción gástrica.



### FASE GÁSTRICA

- Cuando los alimentos entran al estómago. Y excreta
- Los reflejos vagovagales lagos del estómago al encéfalo y vuelve al estómago.
- Los reflejos entéricos locales.
- El mecanismo de la gastrina
- La ase gástrica aporta el 70% de la secreción de ácido.

### FASE INTESTINAL



La presencia de alimentos en la parte próxima del intestino delgado, sobretudo en el duodeno, induce una secreción de pequeñas cantidades de jugo gástrico.

### INHIBICIÓN DE LA SECRETIÓN GÁSTRICA POR OTROS FACTORES:

**La presencia de alimentos en el intestino delgado, inicia un reflejo enterogastrico inverso.**

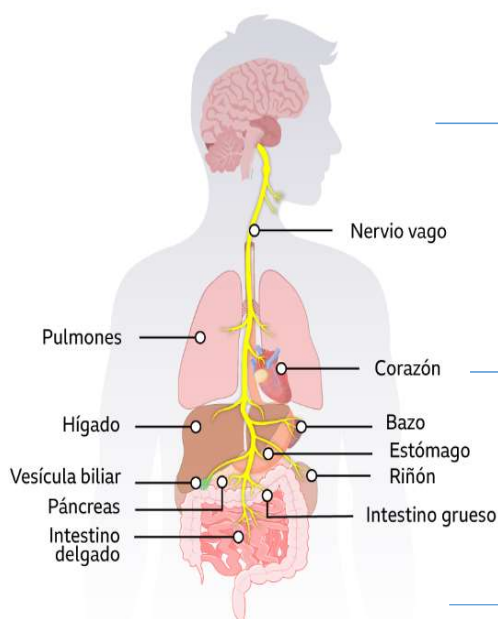
Región	Estimulo	Mecanismo inhibitorio para reducir la secreción gástrica	
Cuerpo y antro	Remoción de proteínas y distensión mientras el estomago se vacía.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nervio intrinseco</li> <li>- Vago</li> <li>- Área de glándula pilórica</li> </ul>	↓ S e c r e c i ó n  G á s t r i c a
Antro	Acumulación de ácido	<ul style="list-style-type: none"> <li>Área de glándula pilórica</li> </ul>	
Duodeno (fase inhibitoria intestinal de la sec. Gástrica)	Grasa Ácido Hipertonicidad Distensión	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Reflejo enterogástrico</li> <li>Enterogastronas (Colecistokinina, secretina, gastrina, perptido inhibitorio)</li> </ul>	

# SECRECIÓN PANCREÁTICA

El páncreas exocrino es la fuente de casi todas las enzimas que se requieren para la digestión de una comida mixta (esto es, carbohidrato, proteína y grasa).

Las enzimas pancreáticas son producidas en gran exceso, lo que su importancia en el proceso digestivo, na diferencia de las enzimas digestivas producidas por el estómago y en la saliva, se requiere cierta magnitud de la función pancreática para la digestión y absorción apropiadas.

## El recorrido del nervio vago



## FASE CEFÁLICA

Olfato, gusto y acondicionamiento, mediada por el N. vago. Produce principalmente secreción enzimática.

## FASE GASTRICA

Distensión del estómago y mediada por el vago; produce principalmente secreción enzimática.

## FASE INTESTINAL

Responsable de aprox. 80% de la secreción pancreática; se estimula la secreción enzimática y acuosa

## Composición

## Enzimas

### Tripsina y Quimiotripsina

Degradan proteínas completas o parcialmente digeridas péptidos Sin llegar a AA.

### Amilasa pancreática

Digiere carbohidratos, hidrolizan almidones, glucógeno y mayoría de carbohidratos restantes hasta disacáridos y trisacáridos.

### Carboxipolipeptidasa

Fracciona algunos péptidos en AA individuales, completando la digestión de gran parte de proteínas.

## BIBLIOGRAFIA:

libro de fisiología medica

Autor: Arthur Guyton y John E. Hall