

FISIOPATOLOGIA II

Masticación y deglución
Secreción Gástrica
Secreción pancreática

DOCENTE:

Dr. Manuel Eduardo López Gómez

ALUMNA:

Ingrid Renata López Fino

**MEDICINA HUMANA
3ER SEMESTRE**

MASTICACIÓN Y DEGLUCIÓN



Masticación

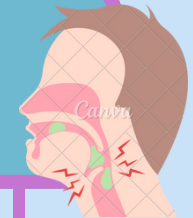
La masticación es el acto de romper o desmenuzar el alimento en fragmentos más pequeños que los originales, los cuales conforman el bolo alimenticio junto con la saliva, que es la forma viable para la deglución y posteriores transformaciones digestivas.

músculos que intervienen en la masticación

masetero, temporal y pterigoideo medial.

Se describen tres etapas en el proceso de masticación:

1. Incisión.
2. Corte y trituración.
3. Molimiento final.



Deglución

La deglución es la movilización de alimentos desde la cavidad bucal hacia el estómago mediante el acto de tragar.

La deglución puede dividirse en tres fases:

1. Fase voluntaria: El bolo alimento pasa hacia la bucofaringe.
2. Fase faríngea: Paso involuntario del bolo a través de la faringe hacia el esófago
3. Fase esofágica: Involuntaria, en la que el bolo alimenticio pasa del esófago al estómago.

Secreción gástrica



El estómago es un reservorio muscular hacia el cual entra el alimento después de que se deglutió. Si bien puede empezar la digestión limitada en la cavidad oral como resultado de enzimas contenidas en la saliva, los jugos gástricos representan la primera fuente importante de capacidad digestiva.



El producto secretado más característico del estómago es el ácido clorhídrico.

La acidez de las secreciones gástricas empieza el proceso digestivo por medio de hidrólisis simple, y es también antimicrobiana

Una enzima proteolítica, la **pepsina**, es secretada como un precursor inactivo, el **pepsinógeno**, y dividida de manera autocatalítica al pH bajo que existe en la luz del estómago.



La pepsina se especializa para su papel en la mediación de digestión de proteína en el estómago porque muestra actividad óptima a pH bajo.



El jugo gástrico también contiene **factor intrínseco**, sintetizado por las células parietales y **lipasa**, lo que contribuye a la digestión inicial de triglicéridos.

El factor intrínseco se une a la **vitamina B12**, que también se conoce como **cobalamina**, y se requiere para la absorción final de esta vitamina en partes más distales del intestino.

SECRECION PANCREATICA



El páncreas es una glándula mixta de carácter tanto endocrino como exocrino. La porción exocrina es de estructura acinar, y su secreción es absolutamente imprescindible para los procesos digestivos.



Cantidad

El volumen de secreción pancreática oscila entre 1,5 y 2 litros al día. El ritmo de secreción varía entre 0,2 ml/min hasta 2 ml/min.

Composición

Depende de forma directa del tipo de alimento ingerido. Es una solución acuosa con electrolitos como Na, K, Cl, HCO₃, etc

contenido principal

- Proteasas
- Amilasa
- Lipasas
- Ribonucleasa
- Proelatasa
- Protologenasa



Funciones

Sirve para la neutralización del quimo ácido procedente del estómago.

BIBLIOGRAFIA

➔ **MATICACION Y DEGLUCION**

<https://www.studocu.com/ec/document/universidad-nacional-de-loja/fisiologia/fisiologia-de-la-masticacion/3628002>

➔ **Secreción pancreática**

<https://ocw.unican.es/mod/page/view.php?id=567>

➔ **Secreción gástrica**

<https://accessmedicina.mhmedical.com/content.aspx?bookid=1501§ionid=101808638#:~:text=El%20producto%20secretado%20m%C3%A1s%20caracter%C3%ADstico,como%20resultado%20de%20secreciones%20g%C3%A1stricas.>