UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA

PASIÓN POR EDUCAR

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

CUADRO SINOPTICO

esplacnologia

MATERIA: ANATOMIA COMPARATIVA Y NECROPCIAS

NOMBRE DEL ALUMNO: HERNÁN RUÍZ RECINOS

esplacnologia

¿Que es la esplacnologia?

lacnología es la rama de la anatomía veterinaria dedicada al estudio y descripción de las vísceras.

En términos anatómicos, las vísceras pueden ser definidas como órganos con o sin una cavidad, conformadas por capas especiales.

En términos anatómicos, las vísceras pueden ser definidas como órganos con o sin una cavidad, conformadas por capas especiales. Una víscera hueca es aquella que presenta distintas túnicas y luz en su interior, como por ejemplo, el estómago, mientras que la víscera parenquimatosa es maciza estando conformada por parénquima y estroma.

¿Qué aparatos estudia la Esplacnologia?

esta asignatura aborda el estudio macroscópico de las vísceras del organismo humano.

Comprende todos los órganos situados en tórax , abdomen y pelvis, y además las vísceras de la cabeza y el cuello

Esta disciplina se ocupa del examen macroscópico de las vísceras del cuerpo humano. Incluye todos los órganos ubicados en el tórax, el abdomen y la pelvis, así como las vísceras de la cabeza.

¿Qué es la Estesiologia en veterinaria?

Se entiende por sentidos; las funciones mediante las cuales el hombre y los animales reciben las impresiones de los objetos y seres del exterior por intermedio de los órganos de relación.

Para recibir estímulos externos, el sistema nervioso cuenta con receptores sensoriales denominados exteroceptores.

Es la rama de la anatomía que estudia la conformación de los órganos de los sentidos. Los sentidos son la visión (ojo), la audición (oído), el gusto (lengua), la olfacción (región olfatoria de la cavidad nasal) y el tacto (piel y anexos) para poder sobrevivir en la naturaleza, un animal debe estar pendiente de su entorno: ver o detectar los obstáculos, oír a posibles presas y/o depredadores, oler a otros animales reconociendo a los miembros de su grupo, probar alimentos, distinguiendo los saludables de los dañinos, percibir la temperatura ambiental, entre otros aspectos