



Nombre del Alumno: Vázquez Gómez Zayra Yamilet

Nombre del tema: Cuadro Sinóptico

Parcial: Segundo Parcial

Nombre de la Materia: Fisiopatología

Nombre del profesor: Jaime Helarúa Cerón

Nombre de la licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: tercero

Pichucalco, Chiapas a 16 de octubre de 2022

SISTEMA SOMATO SENSORIAL



Procesa información acerca del tacto, posición, dolor y temperatura.

RECEPTORES SENSORIALES

convierten la energía del estímulo en una señal nerviosa, en la que está codificada la información y las características del estímulo.

son los encargados de convertir los estímulos en mensajes nerviosos.

RECEPTORES SENSORIALES

Clasificación

Mecanorreceptores. Que son estimulados cuando se produce la deformación mecánica del receptor o de las células adyacentes a éste.

Termorreceptores. Que se estimulan cuando detectan cambios en la temperatura; los hay que se estimulan con el frío y otros, con el calor.

Nociceptores. Estimulados por el daño producido en los tejidos, o cuando este daño es inminente, ya sea por mecanismos físicos o químicos.

Fotorreceptores. Sensibles a la incidencia de luz sobre la retina del ojo.

Quimiorreceptores. Que son estimulados por sensaciones químicas de gusto y olfato (sabores y olores), por la concentración de oxígeno y dióxido de carbono en la sangre arterial, o por la osmolalidad o el pH de los líquidos corporales.

Clasificación en función de su estructura

Primarios. Formados por la terminación de una fibra sensorial.
Secundarios. Formados por una célula especializada, que se conecta a través de una sinapsis con la fibra sensorial.

