



**Nombre del Alumno: Lourdes Aylin Velasco
herrera**

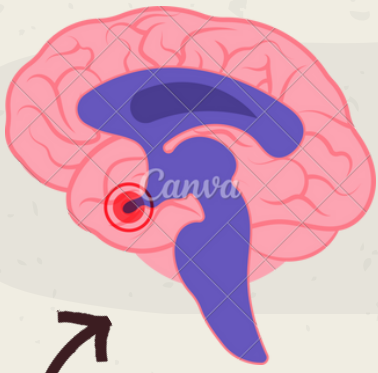
**Materia:Trastornos de la cultura
alimentaria**

Maestra: julibeth Martínez guillen.

Fecha: 20 de mayo del 2025.



PRINCIPALES COMPONENTES



HORMONA IMPLICADA: GRELINA

- Producida por el estómago, especialmente cuando está vacío.
- Aumenta antes de las comidas.
- Estimula el hipotálamo lateral para generar la sensación de hambre (paraventricular y oxigénica).

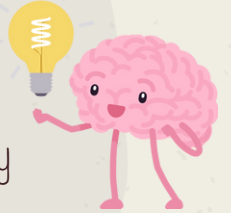
HAMBRE

- Es el deseo fisiológico de comer y es regulado por señales que indican un déficit energético.



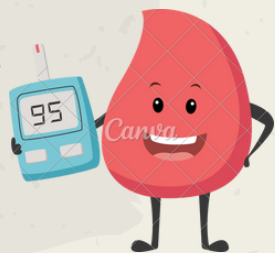
HIPOTALAMO LATERAL

- Zona clave en el hipotálamo que responde a señales como la grelina.
- Activa comportamientos relacionados con la búsqueda y consumo de alimentos.



GLUCOSA E INSULINA

- Bajos niveles de glucosa e insulina también activan señales de hambre.



Fisiología Del HAMBRE Y LA SACIEDAD

SACIEDAD

- Es la sensación de plenitud que se experimenta después de comer y que inhibe el deseo de seguir comiendo.



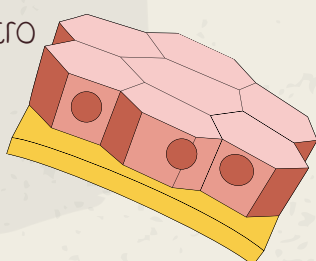
HORMONAS INTESTINALES



- Péptido YY (PYY): liberado por el intestino delgado tras comer, inhibe el apetito.
- Colecistoquinina (CCK): liberada en el intestino al digerir grasas y proteínas; estimula receptores de saciedad.
- GLP-1 (péptido similar al glucagón tipo 1): promueve saciedad y secreción de insulina.

LEPTINA

- Producida por el tejido adiposo.
- Actúa a largo plazo sobre el hipotálamo ventromedial (centro de la saciedad), inhibiendo el hambre.
- Su concentración refleja la cantidad de grasa corporal



INSULINA

- Además de regular la glucosa, participa en señales de saciedad al actuar sobre el cerebro

