La nutrición y la digestión

November 16, 2021

1 Los nutrientes y los alimentos

1.1 Los nutrientes y la nutrición en los animales

Los **nutrientes** son las sustancias que proporcionan la energía y la materia que necesita el organismo, como por ejemplo, la glucosa o los aminóacidos.

Se denomina **nutrición animal** al conjunto de **reacciones químicas** que permiten a los animales obtener y utilizar los nutrientes presentes en los alimentos. La nutrición incluye los procesos de **alimentación**, **digestión** y **respiración celular**.

1.2 Tipos de nutrientes

- **Glúcidos**. Su función principal es aportar energía de uso rápido (aproximadamente 4 kcal/g).Los más sencillos se denominan **azúcares**.
- Lípidos. También denominados grasas. Su función principal es la de ser reserva energética (aproximadamente 9 kcal/g), almacenadas en el tejido adiposo.
- Proteínas. Son las principales moléculas estructurales del cuerpo, proporcionando la materia para el crecimiento y la renovación de los tejidos. Además proporcionan energía, en cantidades similares a los carbohidratos.
- Agua. Es la biomoléculas más abundante del cuerpo. No proporciona energía, pero es fundamental para el correcto funcionamiento del cuerpo.
- Vitaminas. Aunque no proporcionan energía son necesarias en pequeñas cantidades. Deben ser ingeridas, ya que el cuerpo es incapaz de sintetizarlas.
- Minerales. Realizan muchas y variadas funciones. Por ejemplo, el fostato cálcico y el carbonato cálcico forman parte de los huesos, el ion ferroso (Fe²⁺) forma parte de la hemoglobina y el ion sodio (Na⁺) es imprescindible para la transmisión del impulso nervioso.

Los glúcidos, los lípidos y las proteínas se denominan **macronutrientes**, mientras que las vitaminas y las sales minerales son **micronutrientes**.

1.3 Tipos de alimentos

Grupos de alimen- tos	Ejemplos	Tipo de nutrientes estruc- turales y micronutrientes	Tipo de nutrientes en- ergéticos
Leche y derivados	Leche, yogures y quesos	Proteínas, calcio y vitaminas A, B y D	Lípidos
Carnes, pescados y huevos	Ternera, pollo, merluza, huevos	Proteínas, hierro y vitamina B2	Lípidos
Féculas	Patatas, arroz, pan y pasta	Proteínas vegetales, vitamina B1 e hierro	Glúcidos
Frutas, verduras y hortalizas	Acelgas, lechuga, pera, uva	Celulosa, hierro y cal- cio. En las no hervidas, además, vitaminas A y C	Glúcidos
Aceites y grasas	Aceite de oliva, mantequilla, man- teca de cerdo	Vitaminas A y D. En el aceite de oliva y de gira- sol, además vitamina E	Lípidos
Azúcares	Azúcar y caramelos	Ninguno	Glúcidos
Bebidas	Agua, zumos, re- frescos, vino	Vitaminas, en los zumos	Glúcidos

2 La dieta

Se llama **dieta** el tipo, la cantidad y la proporción de alimentos que ingerimos durante un tiempo determinado.

La dieta debe satisfacer las necesidades metabólicas de la persona.

Table 1: Recomendaciones nutricionales

Principios inmediatos	Cantidad máxima diaria	Advertencias
Glúcidos	50-55%	Los azúcares no pueden superar el 10%
Lípidos	30-35%	Las grasas saturadas no pueden superar el 7%
Proteínas	10-15%	Como mínimo 0,8 g por kilo y día

Además se recomienda una ingesta mínima fibra vegetal para el buen funcionamiento del tracto intestinal.

2.1 Hábitos de vida saludables

- Ingerir todo tipo de alimentos.
- Consumir diariamente frutas, verduras y hortalizas.
- $\bullet\,$ Si se toman grasas, que sean del tipo insaturadas.
- $\bullet\,$ Beber entre 1,5 y 2 L de agua al día.
- Evitar los alimentos ultraprocesados
- Llevar una vida activa, lo que incluyen ejercicio regular y moderado.
- Dormir lo necesario.

2.2 Enfermedades relacionadas con la alimentación

Intoxicaciones e infecciones intestinales

Provocan fuertes dolores de vientre, vómitos y diarrea.

Obesidad

Suele deberse a una alimentación en la que abundan los alimentos muy calóricos, junto con una vida con poca actividad física.

La obesidad supone que el corazón, los pulmones y los riñones, entre otros, deben esforzarse más.

Transtornos de la conducta alimentaria (TCA)

- Anorexia nerviosa. Se caracteriza por el rechazo a la comida debido al miedo a engordar. Asimismo existe una percepción alterada del propio cuerpo (dismorfia corporal), por lo que la persona se ve a sí misma como obesa, aún en el caso de que esté extremadamente delgada.
- Bulimia nerviosa. Se caracteriza por episodios de ingesta excesiva y compulsiva de alimentos, seguidos de una sensación de culpabilidad, que a veces lleva a la provocación del vómito, uso de laxantes, hacer ejercicio intenso...

3 La nutrición

La **nutrición** es el conjunto de procesos mediante los cuales se transforman y se asimilan los alimentos y se obtienen de ellos la materia y la energía necesaria para el funcionamiento y el crecimiento del organismo.

La nutrición incluye los procesos de digestion, respiración, circulación y excreción.

4 El aparato digestivo

El aparato digestivo se encarga de ingerir los alimentos y digerirlos mediante un proceso denominado digestión, hasta que se convierten en moléculas pequeñas capaces de penetrar en las células.

En el **tubo digestivo** se pueden distinguir seis regiones: cavidad bucal, faringe, esófago, estómago, intestino delgado e intestino grueso.

Al interior del tubo digestivo van a parar las secreciones de las **glándulas** digestivas, que pueden ser de dos tipos.

• Glándulas de las paredes del tubo digestivo. Glándulas del estómago y glándulas intestinales.

• Glándulas anejas. Están fuera del tubo digestivo. Por ejemplo, glándulas salivales, hígado y páncreas

Las secreciones de estas glándulas son los llamados jugos gástricos.

4.1 La cavidad bucal

Donde se produce la ingestión del alimento.

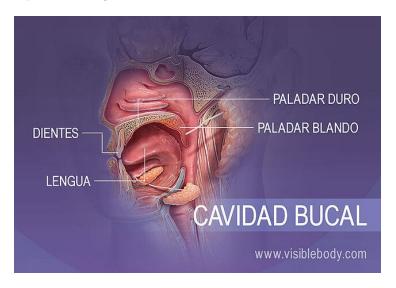


Figure 1: Cavidad bucal

Componentes

- Delimitada por labios, mejillas, paladar y base de la boca.
- Recubierta interiormente por la mucosa bucal.
- Lengua
- Dientes
- 3 pares de glándulas salivales.
- 2 amígdalas.

Los dientes

En total, hay 32 dientes. En cada maxilar:

• 4 incisivos, para cortar.

- 2 caninos, para desgarrar.
- 4 premolares y 6 molares, para triturar.

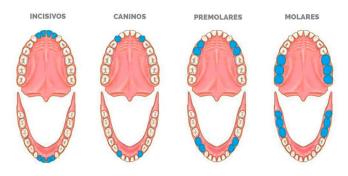


Figure 2: Distribución de los dientes

Transtornos

La caries dental es la destrucción de los tejidos duros de los dientes y la inflamación de la pulpa dentaria, debido a la acción de unas bacterias.

4.2 El tubo digestivo hasta el estómago

La faringe

Se comunica con la laringe, con las fosas nasales y con el oído medio. Una lengüeta llamada **epiglotis** la separa de la laringe, impidiendo que el alimento penetre en la tráquea.

El esófago

El estómago

Es un ensanchamiento con unos 2,5 L de capacidad. Las paredes presentan dos gruesas capas de músculo y están tapizadas de una mucosa, donde se encuentran las glándulas que secretan el **jugo gástrico**

4.3 Las glándulas digestivas del estómago

El hígado

Función glandular	Función metabólica	Función hemática
Produce la bilis, un	Almacena glucógeno,	Forma y recicla la
líquido que participa	sintetiza proteínas y	sangre, acumula hierro
en la digestión de las	desintoxica	y vitamina K
grasas, y que se		
almacena en la vesícula		
biliar		

Transtornos del hígado

La **hepatitis** es una inflamación del hígado que provoca que no funcione bien. Puede tener un origen vírico o deberse al excesivo consumo de alcohol.

El páncreas

Función exocrina	Función endocrina	
Libera el jugo pancreático , que	Libera hormonas a la sangre,	
contiene muchas enzimas digestivas	destacando la insulina y el	
	glucagón	

Transtornos del páncreas

- Diabetes de tipo I. Se debe a que el sistema inmunitario destruye las células que producen la insulina. No puede prevenirse.
- Diabetes de tipo II. El páncreas produce una cantidad insuficiente de insulina. Se suele asociar a una ingesta excesiva de azúcares.

4.4 Los intestinos

Constituyen más del 90% de la longitud del tubo digestivo.