

# Súper notas

- Materia: biología contemporánea
- Nombre del alumno: Leonardo Daniel Morales Jonapa
- Nombre del profesor: Luz Elena cervantes Monroy

Carrera: Bachillerato técnico en enfermería

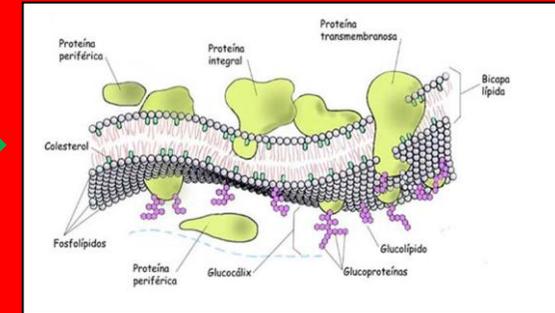
- sexto semestre

Fecha de elaboración y entrega: 05/06/20



#### 4- PROTEINAS

Las proteínas son moléculas orgánicas constituidas por C, O, N, H y otros átomos como S, FE, P formando parte de ellos.

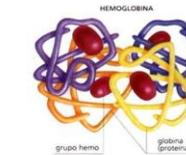
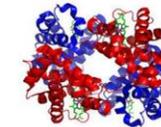


#### 5- clasificación de proteínas

Las Proteínas pueden ser de dos tipos:  
Simples y conjugadas

#### CLASIFICACIÓN DE LAS PROTEÍNAS

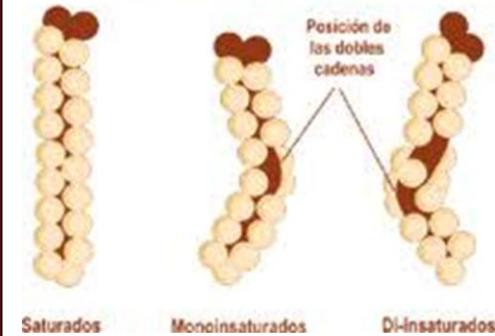
- Según los residuos obtenidos:-Simples
- Conjugadas



#### 6- ACIDOS GRASOS

Son los componentes básicos de la grasa del cuerpo y de los alimentos que comemos.

#### LOS ÁCIDOS GRASOS



## 7- CLASIFICACION

Existen 2 tipos de ácidos grasos los cuales son:  
Los saturados y los insaturados y de los insaturados entran lo que son los mono insaturados y los poliinsaturados.



## 8- PROPIEDADES

Derivan por una parte, de la presencia de un grupo carboxilo, y por otra parte de la existencia de una cadena hidrocarbonada. La coexistencia de ambos componentes en la misma molécula, convierte a los ácidos grasos en moléculas débilmente anfipáticas.



BIBLIOGRAFIA: <http://www.ehu.eus/biomoleculas/lipidos/li>