



**Nombre de alumnos: flor de María
Hernández Pérez**

Nombre del profesor:

Nombre del trabajo: súper nota

Materia: nutrición clínica

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3er

Grupo: "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a 26 de mayo del 2020.

CLASIFICACION DE LOS MACRONUTRIENTES



Las grasas y aceites que son comestibles y están presentes en la alimentación humana

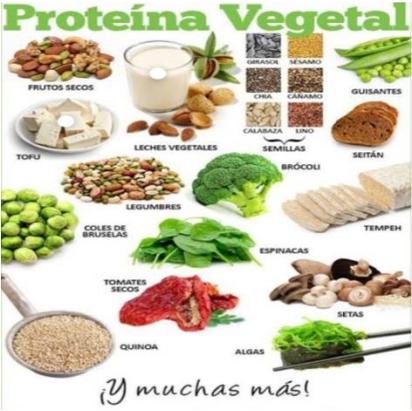
LIPIDOS



CARBOHIDRATOS

Es fuente principal de energía, son compuestos que contienen Carbono, hidrogeno y oxigeno

Los carbohidratos se pueden dividir en tres grupos: monosacárido, disacáridos, polisacáridos.



PROTEINAS

Son el principal componente estructural de las células y los tejidos

Son necesarias: para el crecimiento y el desarrollo corporal, producir enzimas metabólicas y digestivas,

DESCRIPCION DE LOS PROCESOS METABOLICOS

EL METABOLISMO:
se divide en 2
procesos.

ANABOLISMO:

Conjunto de procesos metabólicos constructivos en los que la energía liberada por el catabolismo se utiliza para sintetizar moléculas complejas.

Rutas reductoras en las que consume energía (ATP) y poder reductor. Por ejemplo gluconeogénesis y el ciclo de calvin.

CATABOLISMO:

Conjunto de procesos metabólicos que liberan energía.

Reacciones químicas y biológicas llevadas a cabo dentro de las células del organismo humano

Rutas oxidantes; Poder reductor y a la vez se sintetiza ATP. por ejemplo, la glucólisis y beta-oxidación.