



**Nombre de alumnos: Blanca Guadalupe Escandón Navarro**

**Nombre del profesor: Alfredo Agustín Vázquez**



**Nombre del trabajo: súper nota.**

**Materia: nutrición clínica.**

**Grado: 3ro**

**Grupo: B**

Función:  
Fuente de energía.

**Hidrato de carbono.**



Origen vegetal.

Disponibles.

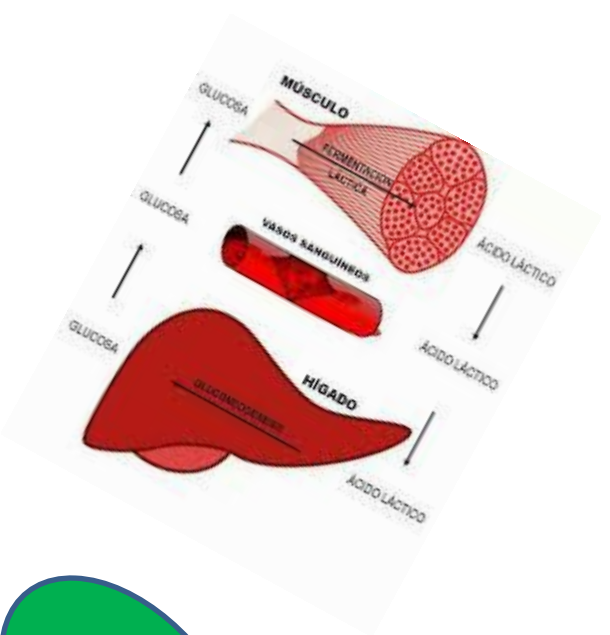
Fuente de energía.  
(Glucosa, lactosa, almidón)

No disponible.

Fibra dietética.  
(celulosa).

Se da en alimentos vegetales.

Son moléculas que no se digieren.



**MACRONUTRIENTES**

Fuente de energía  
(Función energético).  
Material de construcción.  
(Función plástica).

Función:  
Reserva energética  
plástica.

**Lípidos.**



Origen: animal, vegetal.

+  
-  
Saludable.

Son: grasas, aceites y el colesterol.

Ácidos grasos saturados.  
Ácidos grasos mono insaturados.  
Ácidos grasos polinsaturados.

Triglicéridos.

Función plástica.

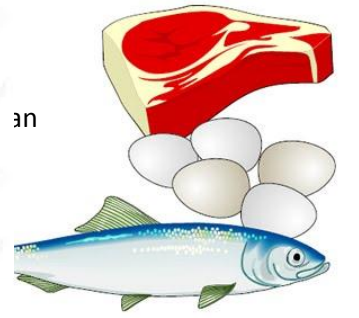
**Proteínas.**



Orgánicos.

Proteínas:  
albuminas,  
globulinas,  
glutelinas,  
prolaminas.

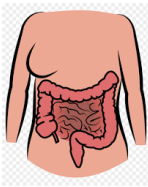
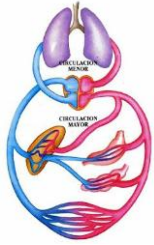
Conserva estructura y el crecimiento.



Degradan moléculas complejas, hasta moléculas simples.

Producen moléculas complejas a partir de las moléculas simples.

Catabolismo y anabolismo.



Proceso.

Transformación de la materia en energía.

DESCRIPCION DE LOS PROCESOS METABOLICOS ATRAVES DE SUS PRINCIPALES RUTAS METABOLICAS.

Sucesión de reacciones químicas donde un sustrato inicial se transforma y da lugar a productos finales.

Ruta catabólica

Ruta anabólica.

Ruta anfíbolita.

