



Universidad del Sureste
Campus Comitán de Domínguez, Chiapas.

NOMBRE DEL ALUMNO:

Ayde Alejandra Hernández rodríguez

MATERIA:

Nutrición clínica

GRADO:

3er cuatrimestre

GRUPO:

B

CATEDRATICO:

Alfredo Agustín Vázquez

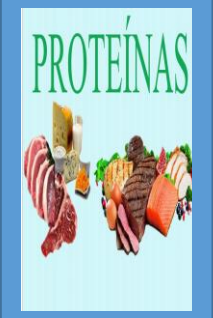


Poseen propiedades nutricionales, y de sus componentes se obtienen moléculas nitrogenadas que permiten conservar la estructura y el crecimiento de quien las consume.

Grandes moléculas que deben ser fragmentadas para poder ser absorbidas.



En grandes cantidades en los alimentos



proteínas

Clasificación de los macronutrientes

Hidratos de carbono

Ácidos grasos saturados:
Los átomos de carbono tienen todos sus lugares en unión ocupados
Son sólidos a temperatura ambiente.

lípidos



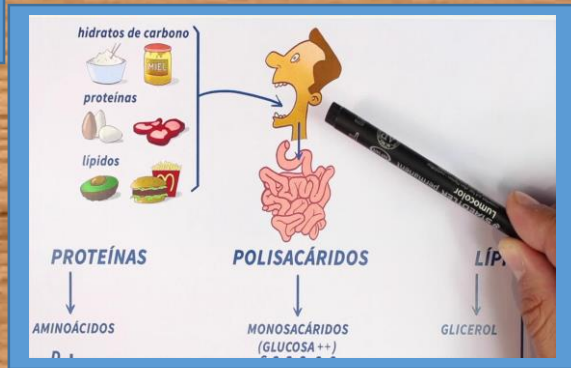
Ácidos grasos monoinsaturados: dos de sus átomos de carbono continuos tiene cada uno un lugar desocupado y forman un doble enlace.

Ácidos grasos polinsaturados:
Dos o más de sus átomos de carbono tienen lugares desocupados



Solubles: retienen el agua durante la digestión lo que implica un retardo en la digestión

Insolubles: las encontramos en el salvado de trigo y en las verduras.



Es una sucesión de reacciones químicas donde un sustrato inicial se transforma y da lugar a productos finales a través de una serie de metabolitos intermediarios.

Sus características generales de las rutas metabólicas

Función principal de este proceso es mantener la homeostasis del organismo bajo condiciones normales.

En todas las células que forman parte de los seres vivos, se llevan a cabo una serie de vías metabólicas.

Descripción de los procesos metabólicos

3 tipos de rutas metabólicas

- Rutas catabólicas
- Rutas anabólicas
- Rutas anfibólicas

- ❖ Glicolisis o glucolisis
- ❖ Gluconeogénesis
- ❖ Ciclo del glioxilato
- ❖ Ciclo de Krebs
- ❖ Cadena transportadora de electrones
- ❖ Síntesis de ácidos grasos
- ❖ Beta oxidación de los ácidos grasos
- ❖ Metabolismo de los nucleótidos
- ❖ fermentación



principales rutas metabólicas

