

Leo Dan De Jesús Márquez Albores

**Profesor: Lic. Daniela Rodríguez
Martínez**

**Nombre del trabajo: Mapa mental
“absorción y metabolismo de
proteínas, hidratos de carbono y
lípidos”**

NUTRICIÓN

Semestre Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de septiembre del 2020

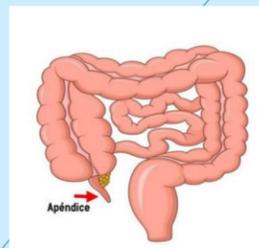
MAPA MENTAL

Hacen referencia a procesos bioquímicos responsables de la síntesis de proteínas y de aminoácidos, por medio del anabolismo proteico, y la degradación de proteína por medio del catabolismo



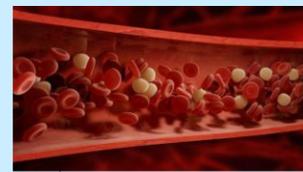
SE METABOLIZA

PROTEINAS



SE ABSORBEN

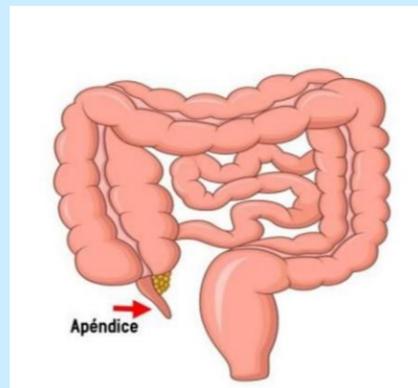
VAN HACIA EL



Los lípidos son grasas que se absorben de los alimentos o se sintetizan en el hígado. Los triglicéridos y el colesterol son los lípidos más comprometidos por enfermedades,

HIDRATOS DE CARBONO

LIPIDOS



Una vez absorbidos los nutrientes son transportados por la sangre hasta las células en las que van a ser utilizados.

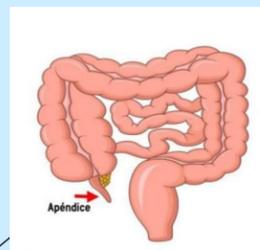
A la sangre por la linfa
Almacenados como grasa

Son enviados a

TRIGLICERIDOS

LOS ACIDOS GRASOS SE VAN A:

SE CONFIERTE EN



El intestino absorbe el 100% de los triglicéridos, mientras que el colesterol que proviene de la dieta se absorbe en un 40%, aproximadamente.

BIBLIOGRAFÍA

- ALAIS, C.; LINDEN, G. (1990). Bioquímica de los alimentos. Masson, S. A. Barcelona.
- ASTIASARÁN, I.; MARTÍNEZ, J.A. (2000). Alimentos: composición y propiedades. McGraw-Hill Interamericana. Madrid.
- ASTIASARÁN, I.; LACERAS, B.; ARIÑO, A.; MARTÍNEZ, A.(2003) Alimentos y nutrición en la práctica sanitaria. Díaz de