



**Nombre de alumnos: Lucia Viridiana  
Morales Hernández.**

**Nombre del profesor: Beatriz Lopez  
Lopez.**

**Nombre del trabajo: Súper Nota Y  
Mapa Conceptual.**

**Materia: Bioquímica.**

**Grado: 1**

**Grupo: B**

Pichucalco, Chiapas a 15 de noviembre 2020.

## SÚPER NOTA

Los aminoácidos son un conjunto de 20 tipos distintos de molécula y constituyen las piezas básicas para construir proteínas, los aminoácidos se unen formando una cadena característica de cada proteína, cuya secuencia viene determinada genéticamente, las proteínas constan de una o más cadenas de aminoácidos, esta cadena se le llaman polipéptidos, la secuencia de aminoácidos que forma una proteína está codificada en un gen.

El enlace peptídico se establece entre el grupo de carboxilo de un aminoácido y el grupo amino del otro, liberándose una molécula de agua. De los 20 aminoácidos que forman las proteínas algunos no pueden ser sintetizados por el organismo, son los denominados aminoácidos esenciales que se deben incorporar al organismo por la dieta. Los aminoácidos esenciales no son los mismos para todas las especies como para el hombre son esenciales la lisina, arginina, fenilalanina, triptófano, histidina, valina, leucina, isoleucina, metionina, y treonina.

El primer aminoácido fue descubierto en el año 1806 por los científicos vauquelin y Robiquet, quienes llamaron asparagina. Su principal función de los aminoácidos es la síntesis de proteínas celulares, además participan en numerosos procesos celulares metabólicos, hormonales, neurológicos entre otros. Los aminoácidos suelen dividirse en aminoácidos esenciales y no esenciales.

Los esenciales es el que, el organismo no es capaz de sintetizar por sí mismo y, por esto debe tomarlo necesariamente desde el exterior a través de la dieta. Además son aminoácidos necesarios para el correcto desarrollo de algunas funciones en el organismo. Los aminoácidos esenciales son leucina, isoleucina, valina, metionina, lisina, triptófano, fenilalanina, treonina, histidina, arginina. Los dos últimos son esenciales dependiendo del resto de componentes de la alimentación, así que realmente se consideran semiesenciales. En el caso de la histidina, es un aminoácido esencial en la infancia que pasa a ser no esencial en la etapa adulta.

Aminoácidos no esenciales, es menos conocido, pero es extenso y conviene saber su composición pues gracias a cada uno de ellos se llevan a cabo muchas tareas corporales, su exceso o carencia puede generar complicaciones de salud. Estos son algunos de ellos, alanina, aspártico, asparagina, glicina, glutamina, prolina, serina, tirosina. Los aminoácidos por sí solos participan en numerosas funciones en el organismo, sin embargo se considera que su función principal es la de formar parte de la estructura de las proteínas.

# Aminoácidos

SON

Pequeñas moléculas orgánicas  
Que forman parte de la estructura de las proteínas

ESTA COMPUESTA POR 4 ELEMENTOS

Carbono

Hidrogeno

Oxigeno

Nitrógeno

SIRVEN

Consiste en la síntesis de proteínas celulares

\*Metabólicos  
\*Hormonales  
\*Neurológicos

Poseen propiedades antioxidantes y afectan de buena  
Manera sobre el pH del cuerpo humano.

SUELEN DIVIDIRSE

Aminoácidos esenciales

No esenciales

**El cuerpo humano no es capaz de generar Atraves de la alimentación.**

El cuerpo humano puede sintetizar para el adecuado funcionamiento del cuerpo, comprende 10 a 20 aminoácidos que estructuran las proteínas.

EXISTEN 9

\*Histidina      \*Isoleucina      \*Lisina  
\*Leucina        \*Treonina  
\*Metionina,  
\*Fenilalanina    \* Triptófano  
\*Valina

▪ Asparagina      \*Glicina      \*Glutamina taurina