



**Nombre de alumnos: Jasson Yael López Ordoñez**

**Nombre del profesor: Hugo Nájera Mijangos**

**Nombre del trabajo: Mapa conceptual: Aminoácidos y clasificación de proteínas**

**Materia: Bioquímica**

**Grado: 1ero**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez, Chiapas a 08 de octubre del 2021.

# Aminoácidos

## Esenciales

Se obtienen a partir de

La dieta,  
consumo de  
alimentos

Los aminoácidos clasificados  
de acuerdo a su importancia  
son

La Fenilalanina,  
Isoleucina,  
Treonina, Lisina,  
Valina, Arginina,  
Leucina, Metionina,  
Triptófano

## No Esenciales

Se obtienen a partir de

El mismo  
cuerpo las  
produce

Los aminoácidos clasificados  
de acuerdo a su importancia  
son

La Alanina,  
Asparagina,  
Aspartato, Cisteína,  
Dilicina, Glutamato,  
Prolina, Senina,  
Tirosina, Glutamina

Estos forman

Proteínas

Las cuales siempre se inician  
a sintetizarse con

Metionina

Y se clasifican en

Primarias

Características

En estado de  
aminoácidos,  
Enlaces peptídicos

Secundarias

Características

Más especializada,  
Alfa elise, Beta  
plegable

Terciarias

Características

Especializada, Ya  
tiene una función

Cuaternarias

Características

Completa,  
tridimensional