



**Nombre del alumno : Peña Xochitiotzi Alex**

**Nombre del profesor: Hugo Najera Mijangos**

**Nombre del trabajo: MAPA CONCEPTUAL DEL TEMA DE  
AMINOACIDOS, AMINOACIDOS ESENCIALES Y NO ESENCIALES,  
CLASIFICACION DE PROTEINAS DE ACUERDO A SU ESTRUCTURA Y  
COMPOSICION QUIMICA DE SUS CADENAS**

**Materia: Bioquímica**

**Grado: Primer semestre**

**Grupo: "B"**

**PASIÓN POR EDUCAR**

Comitán de Domínguez Chiapas a 9 de octubre de 2021

# AMINOÁCIDOS

SEGÚN

DIETA

PROPIEDADES DE SUS CADENAS LATERALES

SE CLASIFICAN EN

SE CLASIFICAN EN

- ESENCIALES**
  - FENILALANINA
  - VALINA
  - TREONINA
  - TRIPTOFANO
  - ISOLEUCINA
  - METIONINA
  - HISTIDINA
  - ARGININA
  - LEUCINA
  - LISINA

- NO ESENCIALES**
  - ALANINA
  - ARGININA
  - ACIDO ASPARTICO
  - ASOARGINA
  - ACIDO GLUTAMICO
  - GLUTAMINA
  - PROLINA
  - SERINA
  - GLUCINA
  - CISTEINA
  - TIROSINA

ÁCIDO

BÁSICO

NEUTRO

ALIFÁTICO

AROÁTICO

CARBOXILO

AMINO  
IMIDAZOL  
GUANIDINA

GLICINA  
AMIDAS  
HIDROXILO  
SULFHIDRILO

HIDROCARBURO

ANILLOS C

POLAR

APOLAR

# PROTEINAS

SE CLASIFICAN DE ACUERDO A

ESTRUCTURA

COMPISIÓN QUÍMICA  
DE SUS CADENAS

SE DIVIDEN EN

SE DIVIDEN EN

PRIMARIA

HOJA PLEGADA

SECUNDARIA

HÉLICE  $\alpha$

TERCIARIA

CUATERNARIA

SIMPLES

CONJUGADAS

SUBDIVIDIENDOSE EN

GLOBULARES

FIBROSAS

COMO EJEMPLO

COMO EJEMPLO

COMO EJEMPLO

ALBUMINAS  
GLOBULINAS  
GLUTENINAS  
PROLAMINAS

COLAGENO  
ELASTINA  
QUERATINA

GLUCOPROTEINAS  
LIPOPROTEINAS  
CROMOPROTEINAS