



**UNIVERSIDAD
DEL SURESTE**

MEDICINA HUMANA

BIOQUIMICA

DR. SAMUEL ESAÚ FONSECA FIERRO

**ALUMNA: DOMINGUEZ LOPEZ DOLORES
HORTENCIA**

1-A SEGUNDO PARCIAL

ENSAYO DE LO APRENDIDO EN ESTA UNIDAD

En esta unidad se vio lo que es o son los aminoácidos que son moléculas que se combinan para formar proteínas, los aminoácidos y las proteínas son los pilares fundamentales de la vida ya que cuando las proteínas se digieren o se descomponen, los aminoácidos se acaban. Los aminoácidos tienen procesos metabólicos, como también la producción de proteínas ya mencionada, como también la destrucción de proteínas y sobre todo las enzimas que hay como son la hemoglobina, catabolismo, lisosomas y colágenos.

Bueno primero vimos lo que son las proteínas que están formado alrededor de veinte aminos diferentes que se denominan polipeptidos que son los que tienen un peso molecular bajo que consta de cincuenta aminoácidos que se denominan péptidos.

Los aminoácidos son veinte aminoácidos estándar que contienen moléculas de átomos de carbono central son los que pueden rotar son los estándares que se encuentran en los alimentos y hay otra llamada no estándar que son los que se encuentran en los químicos como los medicamentos. En los aminoácidos se encuentra los polares y los no polares.

Los apolares son los tienen una interacción con el agua los aminoácidos apolares son hidrófobos son los que participan de forma importante en el mantenimiento de la estructura tridimensional de las proteínas en este grupo se encuentra dos tipos de R hidrocarbonadas que son las aromáticas y las alifáticas:

- Las aromáticas son las contienen estructuras cíclicas que constituyen una clase de hidrocarburos.
- Las alifáticas se denominan no aromáticas con el metano y el ciclohexano.

Los aminoácidos polares neutros son capaces de formar enlaces de hidrogeno que son los que interactúan con el agua, los aminoácidos polares se describen como hidrófilos amantes del agua. En ellos se encuentra las serinas, treonina, tirosina, asparraguina, y glutamina.

También tenemos los aminoácidos con actividad biológica que son los que varían y tienen varían en aminoácidos y actúan como mensaje químico.

En esto encontramos las reacciones de los aminoácidos es la formación de enlaces péptidos, los péptidos son polímeros lineales formados por aminoácidos unidas por los enlaces de péptidos.

Después de los aminoácidos encontramos a las proteínas que es la que está ligada con ella, las proteínas son las que catalizan da movimiento dan la estructura y sobre todo las defensas las proteínas son moléculas grandes y complejas que desempeñan muchas funciones críticas en el cuerpo. Realizan la mayor parte del trabajo en las células y son necesarias para la estructura, función y regulación de los tejidos y órganos del cuerpo.

Las proteínas están formadas por cientos o miles de unidades más pequeñas llamadas aminoácidos, que se unen entre sí en largas cadenas. Hay 20 tipos diferentes de aminoácidos que se pueden combinar para formar una proteína. La secuencia de aminoácidos determina la estructura tridimensional única de cada proteína y su función específica.

Las proteínas también en ellas se encuentran los carbohidratos que son moléculas de azúcar. Junto con las proteínas y las grasas, los carbohidratos son uno de los tres nutrientes principales que se encuentran en alimentos y bebidas.

Su cuerpo descompone los carbohidratos en glucosa. La glucosa, o azúcar en la sangre, es la principal fuente de energía para las células, tejidos y órganos del cuerpo. La glucosa puede usarse inmediatamente o almacenarse en el hígado y los músculos para su uso posterior.

Hay tres tipos principales de carbohidratos:

- **Azúcares:** También se llaman carbohidratos simples porque se encuentran en su forma más básica. Pueden agregarse a los alimentos, como el azúcar en dulces, postres, alimentos procesados y refrescos.

- **Almidones:** Son carbohidratos complejos que están hechos de muchos azúcares simples unidos. Su cuerpo necesita descomponer los almidones en azúcares para usarlos como energía.
- **Fibra:** También es un carbohidrato complejo. Su cuerpo no puede descomponer la mayoría de la fibra, por lo que comer alimentos con fibra puede ayudarle a sentirse lleno y hacer que sea menos probable que coma en exceso.

Esos son los temas que vimos pues de mi parte son muy interesantes ya que eso lo pude ver en la prepa pero gracias a él Dr. le pude entender más.

Bibliografías

<https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/002222.htm>

http://www3.uah.es/bioquimica/Tejedor/BBM-II_farmacia/tema13.htm

y el libro bioquímica-TRUDY_MCKEE.PDF