



**Nombre de alumno: Montserrat  
Hernández Regalado**

**Nombre del profesor: Maria de los  
Angeles Venegas Castro**

**Nombre del trabajo: Super Nota**

**Materia: Quimica Organica**

**Grado: Primero**

**Grupo: LNU17EMC0121-A**

## INTRODUCCION:

Los isómeros son compuestos que tienen la misma fórmula molecular pero poseen una estructura diferente.

La isomería es el arreglo de estructuras debido a la concentración del átomo de carbono lo cual hace que cada compuesto tome texturas, colores y olores distintos.

Conoceremos la importancia biológica de los isómeros en la vida diaria.

## ANÁLISIS DE LOS COMPUESTOS Y APORTACION BIOLÓGICA:

**Carbohidratos:** son las moléculas fundamentales de almacenamiento de energía en la mayoría de los seres vivos, también llamados glúcidos, pueden ser moléculas pequeñas

**Los monosacáridos:** azúcares simples, como la ribosa, la glucosa y la fructosa contienen solo una molécula de azúcar

**Los disacáridos:** consisten en dos moléculas de azúcar simples unidas covalentemente. Ejemplos familiares son la sacarosa (azúcar de caña), la maltosa (azúcar de malta) y la lactosa (azúcar de la leche).

**Los polisacáridos:** como la celulosa y el almidón, contienen muchas moléculas de azúcar simples unidas entre sí.

**LÍPIDOS** Los lípidos son un grupo general de sustancias orgánicas insolubles en solventes polares como el agua, pero que se disuelven fácilmente en solventes orgánicos no polares, como el cloroformo, el éter y el benceno.

**Grasas y aceites: energía almacenada:** Las grasas y los aceites contienen una mayor proporción de enlaces carbonohidrógeno, ricos en energía, que los carbohidratos y, en consecuencia, contienen más energía química

**Ceras** Las ceras también son una forma de lípido. Son producidas, por ejemplo, por las abejas para construir sus panales.

**Proteínas:** Las proteínas figuran entre las moléculas orgánicas más abundantes; en la mayoría de los sistemas vivos constituyen hasta el 50% o más del peso seco

**Aminoácidos:** las unidades estructurales de las proteínas Cada aminoácido tiene la misma estructura fundamental: un átomo de carbono central unido a un grupo amino ( $-NH_2$ ), a un grupo carboxilo ( $-COOH$ ) y a un átomo de hidrógeno

## BIBLIOGRAFÍAS

[https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P\\_Presentaciones/b\\_sahagun/2019/lgm-quimorg.pdf](https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Presentaciones/b_sahagun/2019/lgm-quimorg.pdf)

[http://agrarias.unlz.edu.ar/archivos\\_descargables/rvmaterialdebiologa\\_praelccf/MOLECULAS%20ORGANICAS.pdf](http://agrarias.unlz.edu.ar/archivos_descargables/rvmaterialdebiologa_praelccf/MOLECULAS%20ORGANICAS.pdf)

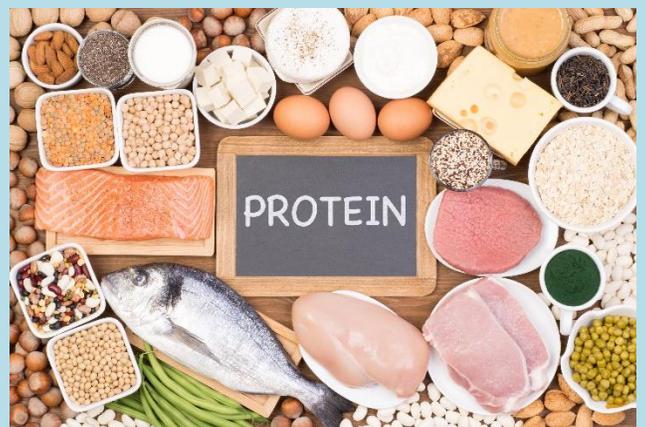
# ISOMEROS

**Carbohidratos:** son las moléculas fundamentales de almacenamiento de energía en la mayoría de los seres vivos, también llamados glúcidos, pueden ser moléculas pequeñas



**LÍPIDOS** Los lípidos son un grupo general de sustancias orgánicas insolubles en solventes polares como el agua, pero que se disuelven fácilmente en solventes orgánicos no polares, como el cloroformo, el éter y el benceno.

**Proteínas:** Las proteínas figuran entre las moléculas orgánicas más abundantes; en la mayoría de los sistemas vivos constituyen hasta el 50% o más del peso seco



**Aminoácidos:** las unidades estructurales de las proteínas Cada aminoácido tiene la misma estructura fundamental: un átomo de carbono central unido a un grupo amino ( $-NH_2$ ), a un grupo carboxilo ( $-COOH$ ) y a un átomo de hidrógeno

