



**Mi Universidad**

*Nombre del Alumno* **LAURA ISABEL DE LA CRUZ MONTES**

*Nombre del tema* **AMINOÁCIDOS**

*Parcial* **I**

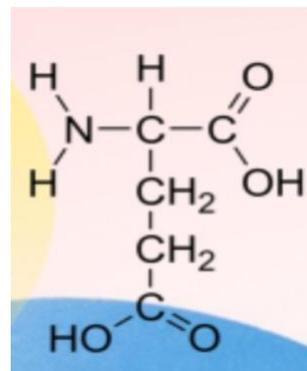
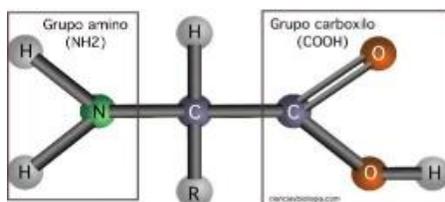
*Nombre de la Materia* **BIOQUÍMICA**

*Nombre del profesor* **BEATRIZ LÓPEZ LÓPEZ**

*Nombre de la Licenciatura* **ENFERMERÍA**

*Cuatrimestre* **IER.**

Son moléculas orgánicas, compuestos químicos formados fundamentalmente por un grupo de carboxilo (-COOH) y nitrógeno (-NH<sub>2</sub>).



Los aminoácidos se encuentran casi en todos los alimentos



# AMINOÁCIDOS

Se clasifican según si se produce o no en el organismo



Forman parte de las proteínas.

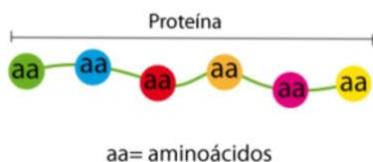
## ESENCIALES

No pueden ser sintetizados en nuestro organismo, por lo que tenemos que conseguirlo en alimentos.



Los **aminoácidos** están presentes en las proteínas, y juegan un papel clave en casi todos nuestros procesos biológicos, pues funcionan como vínculo para llevar nutrientes al cuerpo.

Aminoácidos



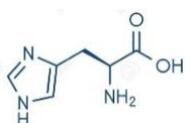
Valina Triptófano

Treonina Fenilalanina

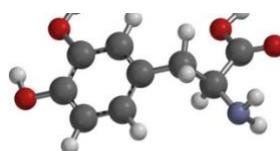
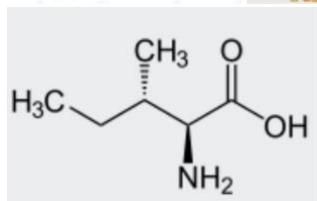
Metionina Lisina

Leucina Isoleucina

Histidina



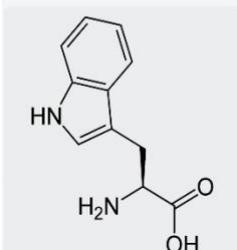
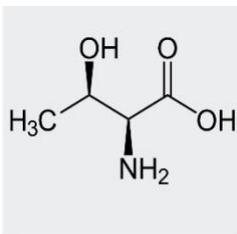
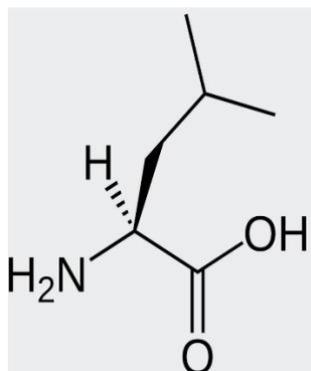
Los no esenciales participan en la construcción de músculos fuertes, así como en el mantenimiento de un cerebro sano y productivo.



Nuestro cuerpo lo produce, aún cuando no lo obtengamos de los alimentos que se consumen.

## NO ESENCIALES

Lo puedes encontrar en la alfalfa, en los verdes de pimienta, manzanas, uvas, patatas y verduras de hoja verde.



Alanina Glicina

Asparagina Cisteína

Arginina Glutamina

Tirosina Ac. aspártico

Prolina Serina



**Bibliografías.**

<https://www.istockphoto.com/es/search/2/image?phrase=aminoacidos+no+esenciales>

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

Tambien utilice la “**Antología educativa de bioquímica**”