



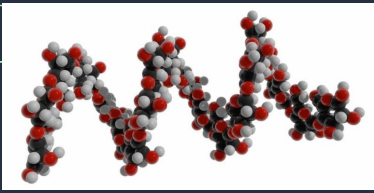
UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS TAACHULA  
PRIMER CUATRIMESTRE  
LICENCIATURA EN  
NUTRICIÓN  
INFOGRAFIA  
DOCENTE:  
CANALES HERNANDEZ YENI  
KAREN  
ALUMNA  
CABRERA CRISPIN VALERY  
CONCEPCION

# MACROMOLUCAS

Las macromoléculas son moléculas de enorme tamaño, es decir, que están compuestas por miles o cientos de miles de átomos. Pueden ser de naturaleza biológica, resultado de los procesos que ocurren en los organismos vivos, o bien sintéticas, producidas por el ser humano en laboratorios químicos o biológicos.

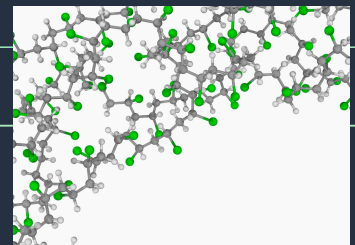
## POLIMEROS

Los polímeros son macromoléculas compuestas por una o varias unidades químicas (conocidas como monómeros) que se repiten a lo largo de toda la cadena



## MONOMERO

Un monómero es una molécula que forma la unidad básica para los polímeros. Pueden ser considerados los bloques de construcción de los cuales se hacen las proteínas. Los monómeros pueden unirse a otros monómeros para formar una molécula de cadena repetitiva a través de un proceso denominado polimerización. Los monómeros pueden ser de origen natural o sintético.

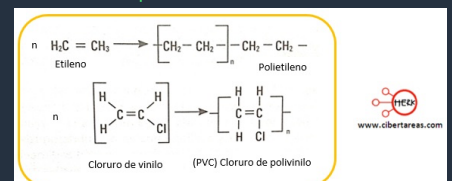


## MACROMOLECULAS FUNCION

Las macromoléculas pueden tener funciones muy diversas, dependiendo de cuál estemos hablando. Por ejemplo, las macromoléculas de la glucosa son una fuente energética para los organismos vivos.

## POLIMEROS DE ADICION

Los polímeros de adición son todos aquellos que se forman mediante el crecimiento sucesivo y dirigido de sus estructuras moleculares. Sus procesos de síntesis o fabricación se basan en mecanismos de reacciones de crecimiento en cadena, o en poliadiciones.



## POIMEROS DE CONDESACION

La polimerización por condensación es una reacción química de crecimiento por pasos, en la que se combinan dos o más monómeros (moléculas pequeñas), con la formación de un sub-producto cada que se unen dos monómeros. En muchos casos, este sub-producto es agua u otra sustancia simple. A esta reacción se le conoce como reacción de condensación.