



**NOMBRE DEL ALUMNO: MARIA DHALAI CRUZ
TORRES**

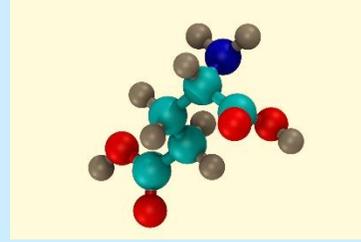
NOMBRE DEL TRABAJO: INFOGRAFÍA

**NOMBRE DEL MAESTRO: NOE HERMINIO
VELAZQUEZ**

MATERIA: BIOQUÍMICA

AMINOÁCIDOS

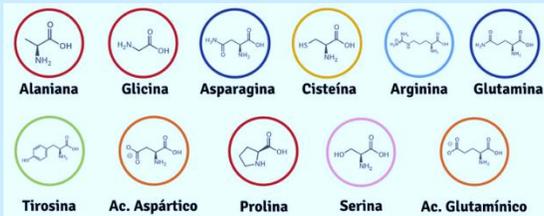
Los aminoácidos son compuestos orgánicos que se combinan para formar proteínas, las cuales son indispensables para nuestro organismo. Están formadas de carbono, oxígeno, hidrógeno y nitrógeno.



El cuerpo humano utiliza los aminoácidos para producir proteínas, lo cuales nos ayudan a descomponer los alimentos, al crecimiento o a reparar tejidos corporales, y también pueden ser una fuente de energía.

Los aminoácidos se clasifican en esenciales, no esenciales y condicionales.

-Los aminoácidos esenciales son aquellos que no produce el cuerpo y por lo tanto han de adquirirse a través de alimentos.



-Los aminoácidos no esenciales son los aminoácidos que sí produce el cuerpo: alanina, asparagina, ácido aspártico y ácido glutámico.

-Los aminoácidos condicionales son necesarios para ciertas enfermedades o el estrés: arginina, glutamina, tirosina, glicina, ornitina, prolina y serina.

La falta de aminoácidos en una dieta puede acarrear consecuencias como indigestión, depresión o retraso en el crecimiento en los niños. También existen otros factores que pueden hacer que el organismo no cuente con los aminoácidos que necesitan, como infecciones, traumatismos, estrés o el consumo de drogas.



El consumo de mínimas cantidades de aminoácidos esenciales es necesario para el mantenimiento de la vida.

Alimentos como la leche, la carne o el pescado son indicados para una dieta con las cantidades suficientes en aminoácidos.

