



Nombre del alumno:

-Maria Dhalai Cruz Torres

-Daniela Calderón de León

Nombre del profesor: Noe Herminio Velazquez

Nombre del trabajo: Biomoléculas

Materia: Bioquímica

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 1

Grupo:A

Comalapa ,Chiapas, a 24 de septiembre de 2021

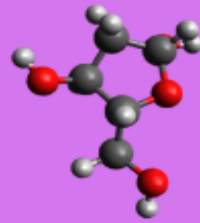


Se clasifican en monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos, entre otros.

Son moléculas grandes y complejas que desempeñan muchas funciones en el cuerpo



Son moléculas de azúcar, y son uno de los tres nutrientes principales que se encuentran en los alimentos.



La estructura básica es un cadena de aminoácidos. Las proteínas son pilares fundamentales de la vida

Su principal funcionamiento es fabricar, regenerar y mantener los tejidos.

Contienen carbono, hidrógeno y oxígeno. Durante el metabolismo se queman para producir energía y liberan dióxido de carbono (CO₂) y agua (H₂O).

CARBOHIDRATOS

PROTEÍNAS

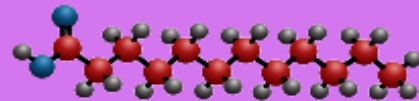
BIOMOLÉCULAS

Son un grupo de compuestos orgánicos, constituidos por carbono, hidrógeno y oxígeno, y en ocasiones por azufre, nitrógeno y fósforo.

LÍPIDOS

ÁCIDO NUCLEICO

Existen tres tipos de lípidos: grasas o aceites (triglicéridos o triacilglicéridos), fosfolípidos y ésteres de colesterol.



Son grandes polímeros formados por la repetición de mono meros denominados nucleótidos, unidos mediante enlaces fosfodiéster



Sus principales funciones son reservar energía, ayudan a regular la temperatura del cuerpo, entre otros.

Las funciones de los ácidos nucleicos tiene que ver con el almacenamiento y la expresión de información genética

Un tipo de ácido nucleico relacionado con el es el ácido ribonucleico (ARN)