



**Mi Universidad**

## **Mapa conceptual**

*Nombre del Alumno: Nilce Yareth Sánchez Pastrana*

*Nombre del tema: Aminoácidos y su clasificación*

*Parcial: 2*

*Nombre de la Materia: Bioquímica*

*Nombre del profesor: Beatriz López López*

*Nombre de la Licenciatura: Tec. En enfermería general*

*Semestre: 6*

## Aminoácidos



Los aminoácidos son los elementos constituyentes de las proteínas y éstas a su vez son las estructuras que componen cualquier tejido vivo.

Los aminoácidos se obtienen a partir de las proteínas de la dieta.

Son necesarios para un correcto funcionamiento de las vitaminas y de los minerales.

Son indispensables para que los otros nutrientes sean correctamente absorbidos y metabolizados

La estructura general de un alfa- aminoácido se establece por la presencia de un carbono central (alfa) unido a un grupo carboxilo

## Clasificación



Se clasifican en no esenciales (de síntesis endógena) y esenciales (aquellos que debemos obtener de fuentes externas).

### Aminoácidos Esenciales

Lisina, leucina, isoleucina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano, valina. Además, la histidina y la taurina son esenciales durante la infancia (crecimiento y desarrollo).

### Aminoácidos No Esenciales

Alanina, arginina, aspártico ácido, glutámico ácido, ácido gamma amino butírico, glutamina, glicina, cisteína/glutación, ornitina, tirosina