## EUDS 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



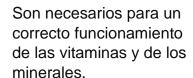




Los aminoácidos son los elementos constituyentes de las proteínas y éstas a su vez son las estructuras que componen cualquier tejido vivo.



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





Son 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

2





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/glutatión, ornitina, tirosina

UNIVERSIDAD DEL SURESTE