



Mi Universidad

Super nota.

Nombre del Alumno: Karla Osorio Contreras.

Nombre del tema: Proteínas.

Parcial: 3.

Nombre de la Materia: Bioquímica.

Nombre del profesor: Beatriz López López.

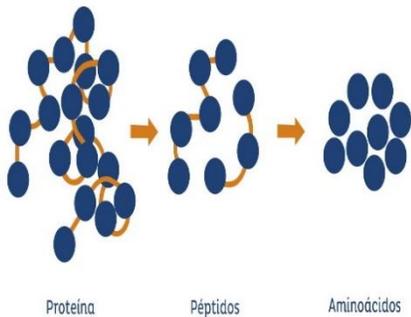
Nombre de la Licenciatura: Enfermería.

Cuatrimestre: I

“Proteínas.”

¿QUÉ SON?

Las proteínas son macromoléculas formadas por “aminoácidos” que están unidos por un tipo de enlaces conocidos como enlaces peptídicos. Todas las proteínas están compuestas por: Carbono, hidrógeno y oxígeno.



CLASIFICACIÓN DE LAS PROTEÍNAS:

Hay dos tipos de aminoácidos

1. Aminoácido esencial: El cuerpo no lo puede producir y los obtenemos en la dieta diaria a través de los alimentos.

2. Aminoácido no esencial: Son los que el cuerpo los produce.

Las proteínas pueden clasificarse de acuerdo con su composición: Las proteínas simples o haloproteínas, son las que están compuestas exclusivamente por aminoácidos. Las proteínas conjugadas o heteroproteínas, están compuestas de aminoácidos.

ESTRUCTURAS :

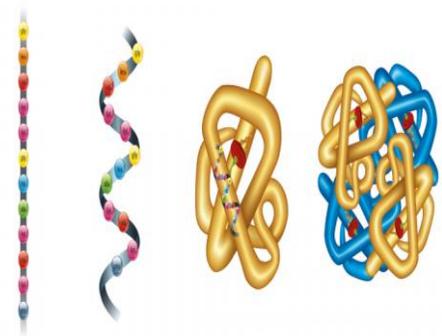
1. La estructura primaria: Consiste en la secuencia de aminoácidos de las moléculas, formando estructuras lineales sin ramificaciones, conocidas también como polipéptidos.

2. La estructura secundaria: se refiere a la estructura local de los polipéptidos cuando éstos interactúan mediante enlaces o puentes de hidrógeno.

3. La estructura terciaria: De una proteína se refiere a la forma tridimensional, superplegada y enrollada en sus estructuras nativas y biológicamente activa de la proteína

4. La estructura cuaternaria: Está formada por varias cadenas polipeptídicas iguales o diferentes para formar un complejo.

Estructura de las Proteínas



CARACTERÍSTICAS:

1. Tamaño: La unión de dos aminoácidos forman lo que se denomina un enlace peptídico.

2. Estructura: determina su forma y también su función.

3. La desnaturalización: Un cambio en la acidez, altas temperaturas, disolventes, o incluso la presencia de otras moléculas puede alterar completamente la forma y función de la proteína.

4. Fuerza: Las proteínas por lo general son bastante fuertes. Las convierte en elementos ideales para conformar la estructura de los organismos. Tanto los músculos, como los huesos, el pelo, los tejidos.

5. Energía almacenada: Al igual que sucede con los hidratos de carbono y con las grasas, las proteínas pueden ser metabolizadas para obtener energía.

6. Procesos biológicos: Las proteínas son esenciales para el correcto funcionamiento del cuerpo.

BIBLIOGRAFÍA:

Antología de consulta UDS, bioquímica.

<https://caracteristicasde.net/proteinas/>