



Mi Universidad

**Nombre del Alumno: Luz Elena
Oramas Estefano.**

Nombre del tema: Proteínas

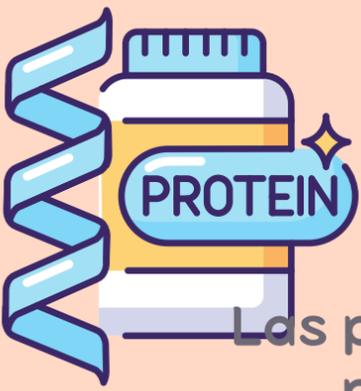
Parcial: 3 parcial

Nombre de la Materia: Bioquímica

**Nombre del profesor: Beatriz López
López**

**Nombre de la Licenciatura: Lic. En
enfermería**

Cuatrimestre: 1 cuatrimestre



PROTEINAS

Las proteínas son macromoléculas formadas por unidades estructurales llamadas aminoácidos. Siempre contienen en su estructura carbono, oxígeno, nitrógeno, hidrógeno y muchas veces también azufre.

AMINOACIDOS

Los aminoácidos son compuestos orgánicos que se combinan para formar proteínas

Existen veinte aminoácidos fundamentales para el organismo.

CLASIFICACION DE LAS PROTEINAS

1. FIBROSAS
2. GLOBULRES
3. MEMBRANA

participan en numerosos procesos celulares tipo metabólicos, hormonales, neurológicos, entre otros.

EJEMPLOS

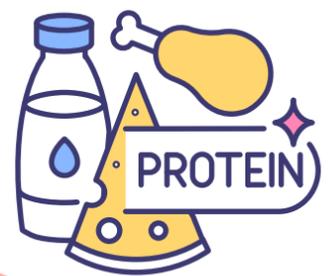
- COLAGENO
- QUERATINA
- ELASTINA



ESENCIALES

aquellos que el cuerpo humano no es capaz de generar y que obtiene a través de la alimentación.

indispensables para las funciones vitales del organismo, por lo tanto deben ser incorporados en la dieta, ya que no son sintetizados por nuestro cuerpo.



SON

HISTIDINA, ISOLEUCINA, LEUCINA, LISINA, METIONINA, FENLALANINA, TREONINA, TRIPTOFANO Y VALINA

NO ESENCIALES

aquellos que el cuerpo humano puede sintetizar para el adecuado funcionamiento del cuerpo



por lo cual no es necesario ingerirlos con la alimentación.



SON

ALANINA, ARGINA, ASPARGINA, ASPARTATO, CISTENINA, GLUTAMINA, GLICINA, SERINA, TIROSINA, HISTIDINA

