



UDCS

Mi Universidad

Nombre del Alumno: imer Alejandro Vázquez Díaz

Nombre del tema: estructura de la glucólisis y ciclo de crebs

Parcial I

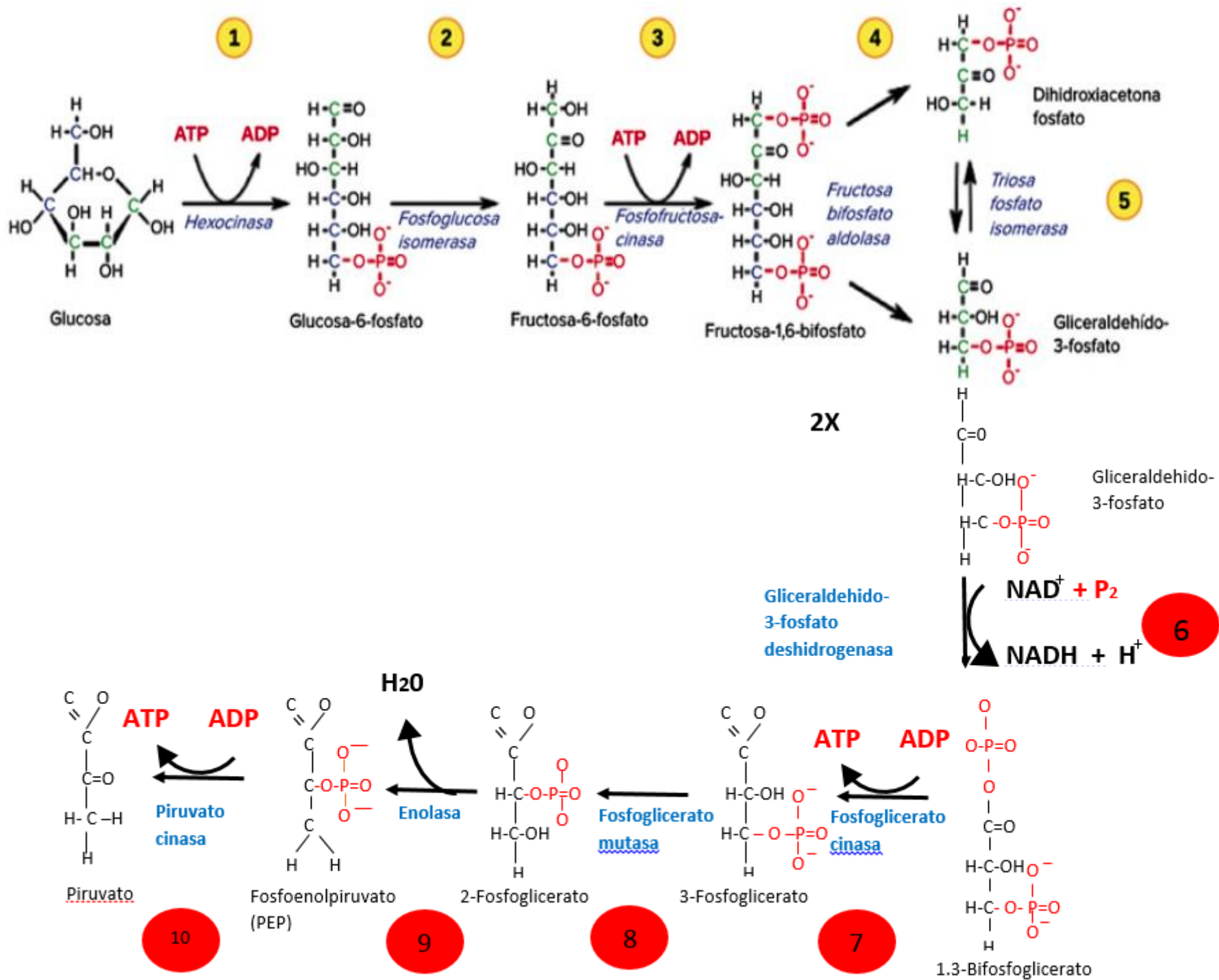
Nombre de la Materia: bioquímica I

Nombre del profesor: José ivan Pérez Villatoro

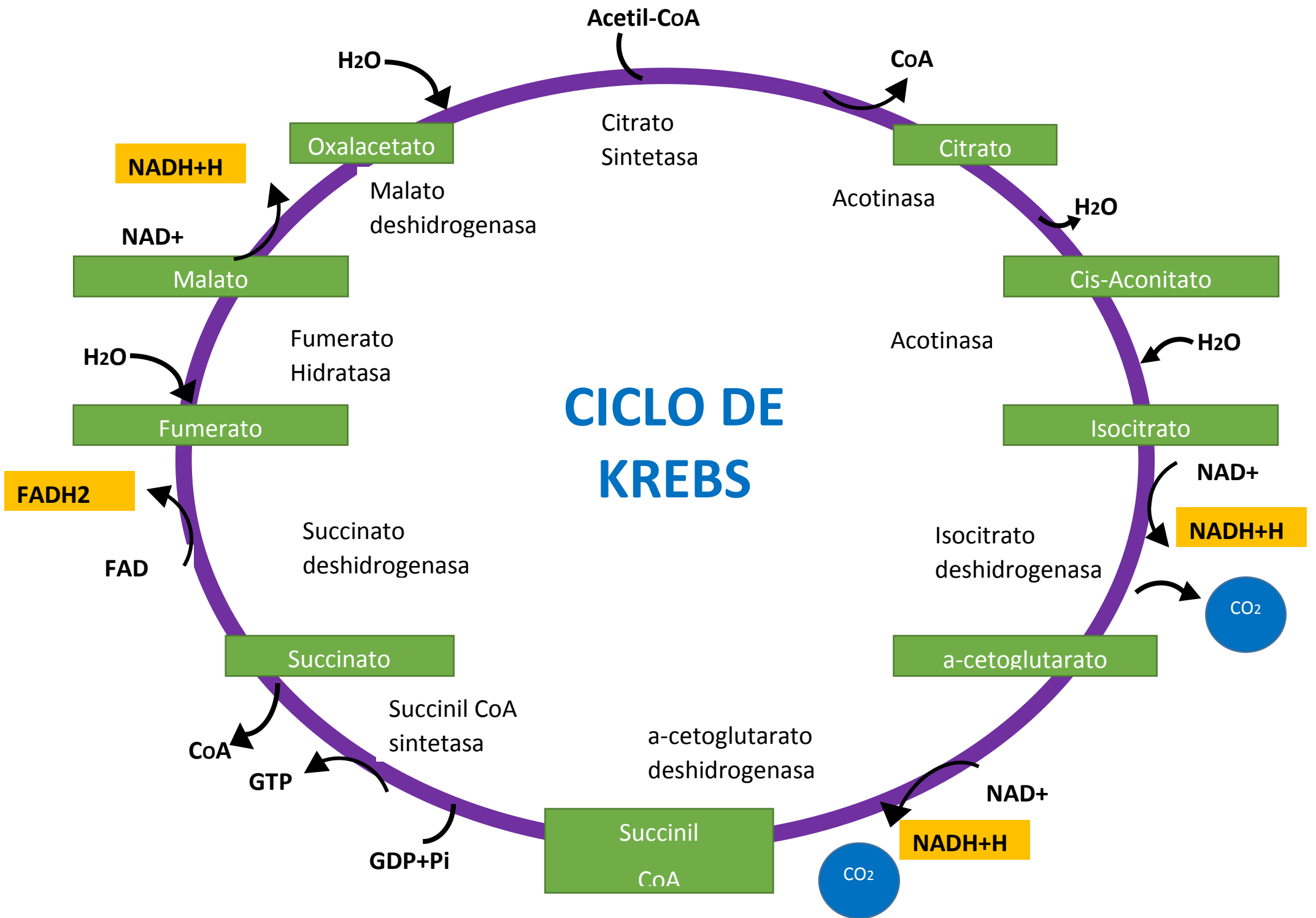
Nombre de la Licenciatura: licenciatura en enfermería

Cuatrimestre: primer cuatrimestre

Comalapa Chiapas



CICLO DE KREBS



TITULO DEL PROYECTO:	carbohidratos
ALUMNOS	Imer Alejandro Vázquez Díaz
INTRODUCCIÓN (máximo 500 palabras)	<p>Son las principales moléculas que almacenan energía en la mayoría de los seres vivos y también son constituyentes estructurales de las paredes celulares, por otro lado, ellos son importantes en procesos de reconocimiento celular, incluyendo la adhesión de células vecinas y el transporte de proteínas a su destino intracelular final (modificaciones de la cadena glucosídica en su paso por el aparato Golgi), químicamente los carbohidratos están compuestos por C, H Y O, la fórmula básica de estas moléculas es (CH₂O)_n de la cual deriva su nombre. C, carbono; H₂, hidrógeno; O, oxígeno. Se clasifican según el número de monómeros: monosacárido, disacáridos y polisacárido. Los carbohidratos son moléculas de azúcar junto con las proteínas y las grasas los carbohidratos son uno de los 3 nutrientes principales que se encuentran en los alimentos y bebidas.</p>
ANTECEDENTES: (máximo 3 cuartillas)	<p>Los carbohidratos que se utilizan como alimentos, tienen su origen en la fotosíntesis de las plantas. Toman la forma de azúcar, almidón, y celulosa. El nombre de carbohidrato significa "carbono hidratado" o carbono conectado a unas moléculas de agua. Los carbohidratos se descubrieron por Andreas Marggraf (1709-1782) un químico alemán y pionero de la química analítica en Berlín. Anunció el descubrimiento de azúcar en la remolacha (sacarosa).</p>
EJEMPLOS (Imágenes)	
RUTA METABÓLICA: (Esquema)	

REFERENCIAS	Dickson, t(1976) introducción a la química México publicaciones cultural
--------------------	--

TITULO DEL PROYECTO:	Lípidos
ALUMNOS	Imer Alejandro Vázquez Díaz

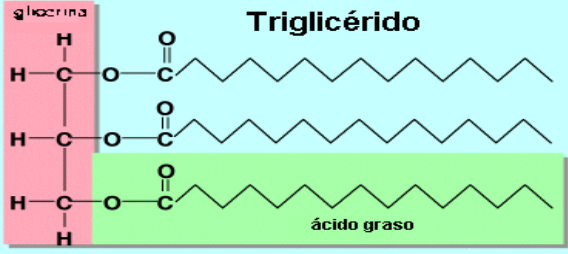
INTRODUCCIÓN
(máximo 500 palabras)

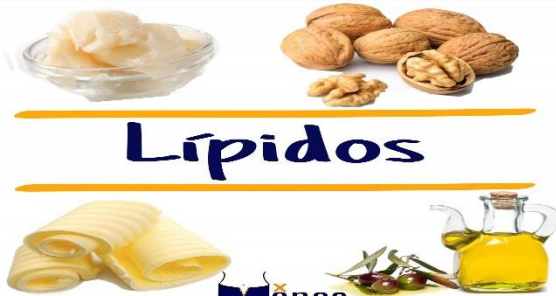
Los lípidos son unos de los principales grupos de biomoléculas de los seres vivos se definen como un conjunto de compuestos con heterogeneidad química que tienen en común su poca o nula solubilidad en agua y por el contrario su solubilidad en solventes orgánicos como éter y cloroformo entre otros son un grupo muy heterogéneo orgánicas incluyen grasas, esteroides, ceras y otros compuestos relacionados mas por sus propiedades físicas que por sus propiedades químicas, están constituidos por carbono, hidrogeno y oxigeno principalmente y en ocasiones por azufre, nitrógeno y fosforo en los alimentos existen fundamentalmente 3 tipos de lípidos grasas o aceites (también llamados triglicéridos o triacilglicéridos), los lípidos representan la principal fuente de energía son fundamentales de estructuras celulares como las membranas, proveen de ácidos grasos esenciales necesarios para la síntesis de los eicosanoides y de otros derivados bioactivos constituyen el vehículo de vitaminas liposolubles.

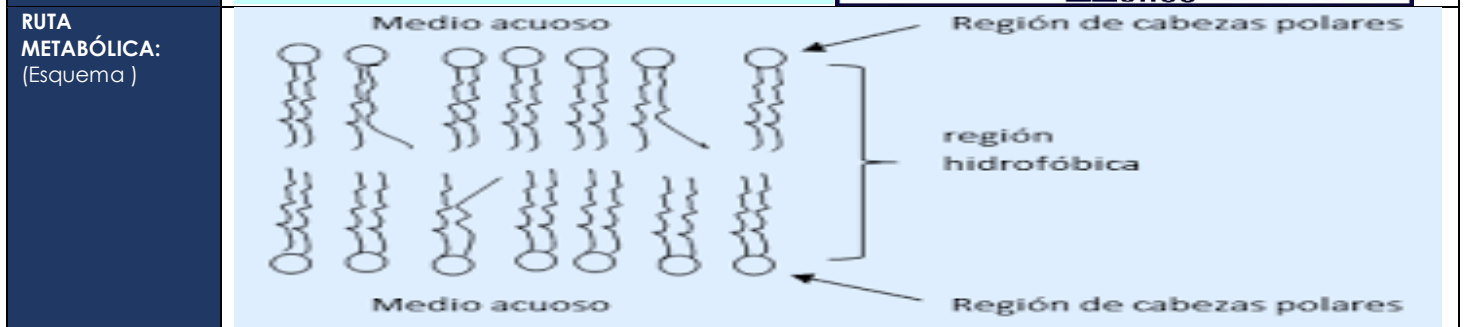
ANTECEDENTES:
(máximo 3 cuartillas)

La palabra lípido el cual raíces, el cual raíces etimológicamente de griegos lipos “grasa” fue introducido en 1923 por el farmacólogo francés Gabriel Bertrán incluyo en concepto no solo por las grasas tradicionales (glicéridos) pero también el lipoiide por una constitución compleja las principales fuentes de lípidos de la dieta son las carnes los lácteos los frutos secos y los aceites vegetales la grasa ayuda a que la alimentación sea más agradable ejerce en los alimentos un importante papel nutritivo

EJEMPLOS
(Imágenes)







REFERENCIAS	Lipoproteínas metabolismo y lipoproteínas aterogénicos Carlos Carvajal
--------------------	--



USC

Mi Universidad

Nombre del Alumno: imer Alejandro Vázquez Díaz

Nombre del tema: reporte de practica desnaturalización de proteínas

Parcial: 1°

Nombre de la Materia: bioquímica I

Nombre del profesor: José ivan Pérez Villatoro

Nombre de la Licenciatura: licenciatura en enfermería

Cuatrimestre: primer cuatrimestre

Comalapa Chiapas

INDRODUCCION

las proteínas son una parte esencial de nuestra dieta y nuestro organismo, ya que forman el 80% de la célula deshidratada. Todos los consumimos, pero apenas sabemos de sus propiedades y que están presentes en nuestro día a día, a continuación, les explicaremos como realizar el proceso de desnaturalización de las proteínas, en el cual la proteína pierde sus proteínas al igual que la estructura secundaria, terciaria, esta pérdida de estructura además causa ala biomolécula o cambios en la concentración de PH a continuación les explicare los experimentos realizados de acuerdo a los subtemas de bioquímica

METODOLOGIA

DESNATURALIZACIÓN DE PROTEÍNAS DE LA CARNE

Experimento: 1. Desnaturalización de las proteínas de las propiedades de la carne,

Materiales: vinagre o jugo de limón, un trozo delgado de carne roja, un tenedor y un recipiente de cristal

Procedimiento: coloca la carne en el recipiente de cristal, después agrega el ácido o jugo de limón procurando que la carne quede completamente cubierta, y por último, deja reposar por un lapso de 2 a 3 horas, observa cada media hora los cambios ocurridos y regístralos en el cuaderno.

Resultados: Lo que sucede es que habrá una variación en los niveles de pH debido a que el ácido tiene niveles más bajos haciendo que las proteínas de la carne pierdan su estructura, función y propiedades, a causa del contacto del ácido con la carne, cambiara de color y parecerá que la hemos cocido. Esto es lo mismo que sucede cuando en nuestro hogar cocinamos un filete exponente a altas temperaturas



DESNATURALIZACIÓN DE LA QUERATINA

Experimento: 2 desnaturalización de la queratina, la queratina es una proteína que podemos encontrar realizando la función estructural en nuestro organismo, en esta ocasión trabajaremos con la queratina del pelo

Materiales: cabello y una plancha

Procedimiento: toma una pequeña porción de tu cabello totalmente seco y libre de impurezas y pláncalo procurando someterlo a una temperatura aproximada a 200 grados, deja enfriar tu pelo y después de un tiempo transcurrido lávalo y sécalo, registra tus observaciones en tu cuaderno y toma fotos para tu evidencia

Resultados: la queratina es una proteína que podemos encontrar realizando la función estructural en nuestro organismo, observáramos como el pelo se queda liso, esto se debe a la desnaturalización de la queratina, en la que pierde todos los factores después de 2 horas el pelo volverá a su forma original ya que el proceso consta de la renaturalización, que la posibilidad, ya que la posibilidad de algunas proteínas de recuperar su estructura y funciones

DESNATURALIZACIÓN DE LAS PROTEÍNAS DEL HUEVO

Experimento: 3 veremos el proceso de desnaturalización en el huevo y realiza con el batido (puedes usar también un tenedor) movimientos envolventes, atrapando el aire en el interior hasta formar una estructura más esponjosa registra tus observaciones en tu cuaderno y toma fotos del proceso de tu evidencia

Materiales: un huevo, un recipiente de cristal y un batidor de mano o eléctrico

Procedimiento: coloca en el recipiente de cristal cuida que este perfectamente seco únicamente la clara de huevo y realiza con el batidor puedes usar también un tenedor movimientos envolventes, atrapando el aire en interior hasta formar una estructura más esponjosa registra tus observaciones y toma fotos del proceso para tu evidencia

Resultados: las proteínas se desnaturalizan por el proceso de agitación en el que su estructura se vuelve alargada y formando una red entre sus átomos

DESNATURALIZACIÓN DE LA CLARA DEL HUEVO





Experimento: 4 veremos el proceso de desnaturalización en el huevo, un proceso muy común en la repostería para alcanzar lo que conocemos como punto de nieve

Materiales: Alcohol de farmacia, un plato o bol, un huevo y una cuchara.

Procedimiento: introduce la clara del huevo en un bol, y después agrega el alcohol procurando cubrir toda la superficie, agita suavemente con la cuchara, y un tiempo después empezara a hacer efecto deja reposaren un lugar cálido hasta que se evapore completamente el alcohol

Resultados: la clara del huevo cambiara a color blanco al igual cuando freímos un huevo, el alcohol romperá los enlaces de las proteínas de la clara cuando el alcohol se evapalice, la clara volverá a su estado original.

Registra en la siguiente tabla las observaciones de cada experimento

Experimento	observaciones	fotos
<p>1. Desnaturalización de la carne</p>	<p>Lo que sucede que habrá una variación de pH debido que el ácido contiene niveles más bajos</p>	
<p>2. Desnaturalización de la queratina</p>	<p>Observamos como el pelo que se quedando liso esto se debe ala desnaturalización de la queratina</p>	
<p>3. Desnaturalización de las proteínas del huevo</p>	<p>Las proteínas se desnaturalizan por el proceso de agitación</p>	
<p>4. Desnaturalización de las proteínas de la clara</p>	<p>La clara del huevo cambiara a color blanco</p>	

RESULTADOS

DESNATURALIZACION DE PROTEINAS DE LA CARNE



DESNATURALIZACION DE LA QUERATINA



DESNATURALIZACION DE LAS PROTEINAS DEL HUEVO



Magpic

DESNATURALIZACION DE LA CLARA DEL HUEVO



CONCLUSION

Ha sido una experiencia muy interesante, ya que hemos podido observar un proceso que puede no resultar fácil de entender, a partir de experimentos muy sencillos, con productos cotidianos, además fomenta el aprendizaje en definitiva es un trabajo muy recomendable, que hemos aprendido su importancia desde el proceso de desnaturalización hasta lograr dicho objetivo, esperando que sea de su agrado y recomendar para que realicen en casa el experimento realizado

La proteína es esencial para la vida proporciona los aminoácidos esenciales necesarios para el crecimiento y mantenimiento de nuestras células y tejido.

REFERENCIAS CONSULTADAS

Desaturación de bioquímica por A mejía López

Introducción ala bioquímica Víctor Manuel remires regalado