

WDS

Nombre del alumno: Dayani Morales Hernández

Grupo: A

Cuatrimestre: 4

- Introducción :En este ensayo pretendo dar a conocer un poco de mis conocimientos sobre la química del carbono acerca de como funcionan, y su interés ecológico del carbono.
- Química del carbono
- 4.1.configuración electrónica y geometría de la molécula del carbono. El carbono es un elemento químico no metálico su símbolo es la letra C, número atómico 6 y masa atómica 12,01. y es un metal tetravalente lo que quiere decir que dispone de cuatro electrones para formar enlaces químicos dichos compuestos reciben la denominación de isómeros. Tipos de cadenas e isomería. Los isómeros son compuestos que tienen la misma fórmula molecular pero diferente fórmula estructural los isómeros tienen componentes de cadena acomodados en diferentes lugares, un ejemplo es el pentano, del cual hay bastantes isómeros pero los más conocidos son el neo pentano y isopentano
- Las características, propiedades físicas y nomenclatura general de los compuestos del carbono. Los compuestos son aquellas sustancias conformadas por diversos elementos en las que su estructura principal está basada en el carbono y el hidrógeno . Existen diferentes tipos de compuestos los alifáticos, aromáticos, heterocíclicos, organometálicos
- Al igual que las macromoléculas son un conjunto de gran tamaño contienen cadenas muy largas de átomos de carbono enlazados de diversas maneras existen macromoléculas naturales que son lípidos, carbohidratos y proteínas tanto como también existen las macromoléculas sintéticas como los polímeros que han sido construidas por el humano. O sea que las naturales las podemos encontrar en los seres vivos mientras que las sintéticas son todas aquellas moléculas sintetizadas por el hombre para su bienestar,. El papel de las macromoléculas naturales y sintéticas, proteínas, carbohidratos, y lípidos desempeñan un papel importante en la nutrición ya que proporcionan sustrato energético y componentes estructurales necesarios para el mantenimiento de la vida. Una macromolécula se refiere a una molécula de alto peso molecular y pueden ser de origen natural o artificial los alimentos proporcionan macromoléculas naturales necesarias para la nutrición como los carbohidratos,
- Lípidos, proteínas la relevancia de las macromoléculas en la alimentación,
- El plato del bien comer para que este compelo debe mantener un equilibrio entre las macromoléculas, es decir, lípidos, proteínas y carbohidratos y agua en incluso anexos como vitaminas y algunos minerales eso quiere decir que el papel de las macromoléculas naturales en la nutrición justifica el plato del bien comer los carbohidratos denominados también hidratos de carbono o azúcares, que se encuentran contenidos en las harinas, pan, pastas, arroz y la pulpa de la fruta y vegetales. Los lípidos; grasas o aceites que pueden ser de origen vegetal o animal son un sustrato energético importante ya que proporcionan hasta 9Kcal gr son importantes. Proteínas :además de proveer energía son una fuente de aminoácidos necesarios para la síntesis de proteínas, enzimas y la construcción de tejidos como los músculos por eso es necesario e importante eso para el ser humano porque obtenemos tanto como vitaminas y minerales al igual carbohidratos ya que los carbohidratos nos dan energía y nos ayudan a construir masa muscular. Por ejemplo.....

Las macromoléculas naturales son clasificadas en carbohidratos, proteínas y lípidos compuestos cuyas moléculas poseen una elevada masa molecular, forman unas largas cadenas que se unen entre sí por fuerzas de van der Waals, puentes de hidrógeno o interacciones hidrofóbicas y por puentes covalentes. Las macromoléculas naturales (o biomacromoléculas) más representativas son las proteínas, los ácidos nucleicos, los polisacáridos y los poliisoprenos. Las proteínas son macromoléculas de origen biológico con funciones fisiológicas y químicas muy diversas..

Algunos ejemplos simples de macromoléculas naturales son el almidón, la celulosa, el glucógeno, la fructosa, la glucosa o la lignina presente en la madera. Las macromoléculas sintéticas, pese a haber facilitado muchos aspectos de nuestra vida, carecen de ciertas características que poseen las biológicas. Así, no pueden producir copias de sí mismas, como un ADN, o plegarse para adoptar formas extraordinariamente peculiares y específicas, como las proteínas. Las macromoléculas sintéticas afectan al ambiente. Los plásticos también atacan la naturaleza si son incinerados, ya que emanan gran cantidad de CO₂ que contamina enormemente el aire y afectan la capa de ozono. En grandes cantidades pueden obstaculizar los ríos y alterar el flujo natural del agua.²⁶

Cuál es la diferencia entre macromoléculas naturales y sintéticas? Existen macromoléculas naturales que son los carbohidratos, lípidos y proteínas; pero también podemos analizar las macromoléculas sintéticas como los polímeros que han sido construidas por el ser humano a partir del conocimiento que se tiene de las macromoléculas naturales, es decir intentamos copiar a la naturaleza y ...²⁴ abr 2016.

En conclusión la importancia de las macromoléculas en el cuerpo humano es vital debido a que gracias a ellas el organismo realiza una gran cantidad de funciones para su desarrollo y supervivencia. Las macromoléculas más importantes vienen siendo Las macromoléculas naturales (o biomacromoléculas) más representativas son las proteínas, los ácidos nucleicos, los polisacáridos y los poliisoprenos.

Cuál es la función de las macromoléculas en el cuerpo humano? Las macromoléculas, tienen un papel de formación y estructuración en el cuerpo del organismo, que hacen permisible la realización de la vida, todo inicia con las biomoléculas (C, H, O, N, P, S), que son la base de la estructuración de los organismos con un 99% en su composición. Ya que la

Química orgánica o química del carbono es la rama de la química que centra sus intereses en el estudio de las sustancias y compuestos orgánicos, es decir, aquellos que tienen como base combinatoria el carbono y el hidrógeno, aunque también pueden tener oxígeno, azufre, nitrógeno, fósforo y halógenos.