



Mi Universidad

SUPER NOTA

Nombre del Alumno: Paulo Fernando Navarro Aguilar

Parcial: I

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

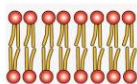
Cuatrimestre: 6

Las biomoléculas se clasifican atendiendo a su composición. Las biomoléculas inorgánicas son las que no están formadas por cadenas de carbono, como son el agua, las sales minerales o los gases.

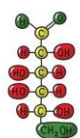


Biomoléculas

lifeder.com



Lípidos



Carbohidratos



Proteínas

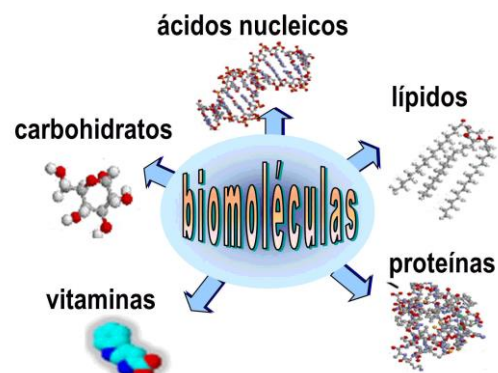


Ácidos nucleicos

Los carbohidratos se utilizan para producir energía glucosa.
Las grasas se utilizan para generar energía después de descomponerse en ácidos grasos.

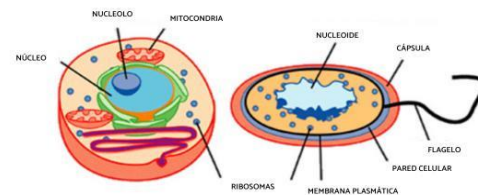
Se llaman biomoléculas a todas las moléculas que intervienen en la estructura y funcionamiento del organismo vivo como los polisacáridos, los lípidos, las proteínas y los ácidos nucleicos o sus monómeros

Entre los organelos celulares más importantes están los núcleos, los cuales almacenan la información genética las mitocondrias, que producen energía química y los ribosomas, que ensamblan las proteínas.



ORGANELOS CELULARES EN CÉLULA EUKARIOTA Y PROCARIOTA

CÉLULA EUKARIOTA CÉLULA PROCARIOTA



Ecología Verde

La bioenergética describe el flujo de energía y nutrientes dentro de un sistema biológico.



La termodinámica establece cuatro leyes fundamentales: el equilibrio termodinámico (o ley cero), el principio de conservación de la energía (primera ley), el aumento temporal de la entropía (segunda ley) y la imposibilidad del cero absoluto (tercera ley).

LEYES DE TERMODINÁMICA

LEY CERO DE LA TERMODINÁMICA
Cuando dos cuerpos están en equilibrio térmico con un tercero, estos están a su vez en equilibrio térmico entre sí.

PRIMERA LEY DE LA TERMODINÁMICA
La energía interna de un sistema aumenta cuando se le transfiere calor o se realiza un trabajo sobre él.

SEGUNDA LEY DE LA TERMODINÁMICA
No es posible un proceso que convierta todo el calor absorbido en trabajo ni ningún proceso cuyo único resultado sea la extracción de calor de un cuerpo frío a otro más caliente.

TERCERA LEY DE LA TERMODINÁMICA
Al llegar al cero absoluto, 0 grados kelvin, cualquier proceso de un sistema físico se detiene y la entropía alcanza un valor mínimo y constante.

Glosario de términos educativos de © www.proferencas.com

El ciclo energético es un conjunto de flujos de energía incluyendo entradas y salidas que se producen en un sistema energético completo.

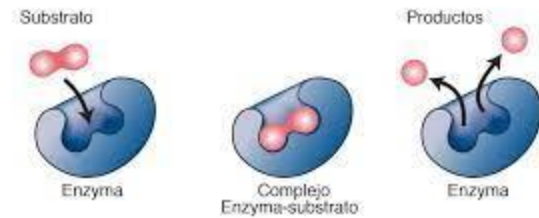


Los catalizadores biológicos, también llamados enzimas son sustancias que aumentan la velocidad de las reacciones que se dan en los seres vivos.

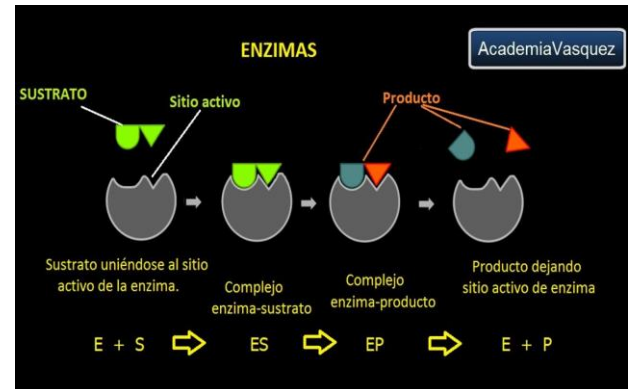
Tipos de catálisis		Ejemplos de catalizadores
Catálisis homogénea 	Catálisis heterogénea 	Enzimas soportadas
Catálisis heterogeneizada 	Catálisis enzimática 	Hidrotalcita

Las enzimas son proteínas complejas que producen un cambio químico específico en todas las partes del cuerpo.

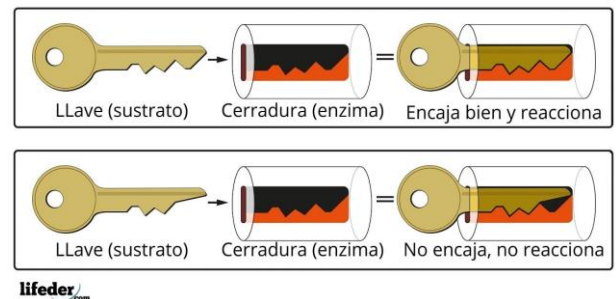
Mecanismo de la actividad de una enzima



Las enzimas se clasifican en 7 clases principales de acuerdo al tipo de reacción: 1, oxidorreducción: 2, transferencia de grupos.3, hidrólisis:4, ruptura de enlaces: 5, isomerización: 6, formación de enlaces: 7: translocación de solutos.



La cinética enzimática es el estudio de las velocidades de reacción catalizadas por enzimas y de los factores que afectan a las velocidades de reacción enzimática.



Las enzimas son moléculas orgánicas que actúan como catalizadores de reacciones químicas, es decir, aceleran la velocidad de reacción.

