

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Mapa conceptual
TRABAJO

Bioquímica.
MATERIA

Espinosa Méndes Luis Antonio.
ALUMNO

Arreola Jimenez Eduardo Enrique
DOCENTE

3er Cuatrimestre de nutrición.
CURSO

Tapachula, Chiapas; sábado 20 de Mayo de 2023

BIOMOLECULAS.

LIPIDOS

CLASIFICACIÒN:

Fosfolipidos
Grasas y aceites
Esteroides

función.

Estructural
Reserva de energia
aislante termico
transporte
regulaciòn



CARBOHIDRATOS

CLASIFICACIÒN:

Monosacaridos
Disacaridos
Oligosacaridos
Polisacaridos

Funciòn

principal fuente de
energía y de reserva



PROTEINAS

CLASIFICACIÒN:

Composiciòn
Conformaciòn
Solubilidad
Funciòn

funcion

Estructural
cotràctil
transporte
Almacenamiento
hormonal
enzimatica



Bibliografía:

National Library of Medicine. (s. f.). *Carbohidratos en la dieta*.

<https://medlineplus.gov/spanish/carbohydrates.html>

Lípidos: características, clasificación y funciones. (s. f.).

[http://www.cosmetologas.com/noticias/val/1851/1%C3%ADpidoscaracter%C3%](http://www.cosmetologas.com/noticias/val/1851/1%C3%ADpidoscaracter%C3%ADsticas-clasificaci%C3%B3n-y-funciones.html)

[ADsticas-clasificaci%C3%B3n-y-funciones.html](http://www.cosmetologas.com/noticias/val/1851/1%C3%ADpidoscaracter%C3%ADsticas-clasificaci%C3%B3n-y-funciones.html)

¿Qué son las proteínas y qué es lo que hacen?: MedlinePlus Genetics. (s. f.).

<https://medlineplus.gov/spanish/genetica/entender/comofuncionangenes/proteina>