

Nombre del alumno: Marely Concepción Jiménez Gordillo

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas

Nombre del trabajo: Super nota

Materia: Biología

Grado: Tercer semestre de enfermería

Grupo: BEN01EMM0122-A



Metabolismo de los seres vivos







Energía cinética, energía potenciar, energía eléctrica, energía magnética, energía eólica, energía solar, energía atómica o nuclear, energía química, energía calórica o térmica, energía hidráulica, energía luminosa y energía sonora.



Reacciones endotérmicas, exotérmicas



Cuando el calor es absorbido se dice que la reacción es endotérmica; cuando el calor es liberado se dice que la reacción es exotérmica. Una reacción endotérmica es aquella que cuando ocurre, absorbe energía en forma de luz o calor.



Almacena, en forma de energía potencial química, gran cantidad de energía para las funciones biológicas, y se liberan cuando uno o dos de los fosfatos se separan de las moléculas de ATP. Durante la respiración celular, la síntesis de ATP se denomina fosforilación oxidativa



Cambios químicos que se presentan en una célula u organismo. Estos cambios producen la energía y los materiales que las células y los organismos necesitan para crecer, reproducirse y mantenerse sanos.



una enzima es un catalizador biológico. Es una proteína que acelera la velocidad de una reacción química específica en la célula. La enzima no se destruye durante la reacción y se utiliza una y otra vez.



🛕 Procesos anabólicos

Consiste fundamentalmente en fabricar y almacenar. Contribuye al crecimiento de células nnevas, el mantenimiento de los tejidos corporales y el almacenamiento de energía para utilizarla más adelante.



ímico que se produce en las plantas, las algas y algunos tipos de bacterias cuando se exponen a la luz del sol.



🤏 Procesos catabólicos

Son los que proveen a la célula de la energía y las moléculas necesarias para cumplir sus funciones biológicas.



Respiración celular

Proceso guimico en que el oxígeno se usa para producir energía a partir de los carbohidratos.



Fermentación

Es un proceso natural que ocurre cuando ciertas bacterias o levaduras descomponen los azúcares de los alimentos sin necesidad de oxígeno.













BIBLIOGRAFIA

https://concepto.de

https://nuevaescuelamexicana.sep.gob.mx

https://www.cancer.gov

https://www.genome.gov

https://hidshealth.org

http://www.uni.edu.ar