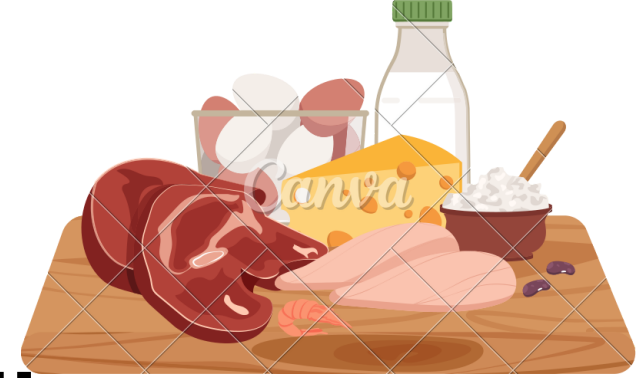




Mi Universidad



MENDEZ URREA MARTHA ISABEL

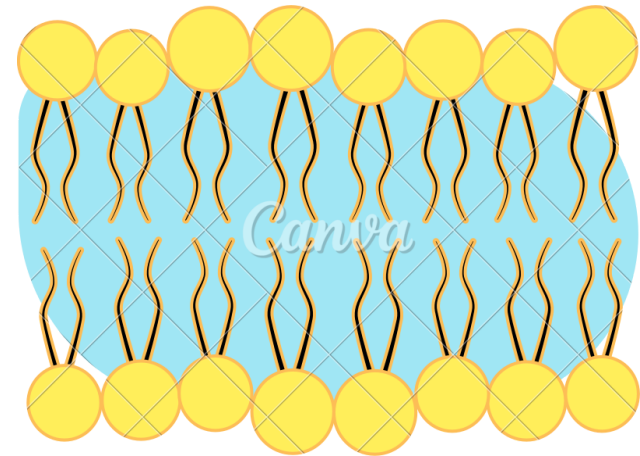
LIC. JOREGÉ ATURO LÓPEZ CADENAS

LICENCIATURA EN ENFERMERÍA

BIOQUÍMICA

TAPACHULA, CHIAPAS

11 de noviembre de 2023



DEFINICION

Son macromoléculas conformadas por una o más cadenas de aminoácidos, que cumplen una gran función de los organismos

COMPOSICION

Proteínas simples(solo producen aminoácidos al hidrolizarse y proteínas complejas(producen aminoácidos y otros compuestos

ESTRUCTURA

Las estructuras de las proteínas reúnen las propiedades de disposición en el espacio de las moléculas de proteínas que provienen de su secuencia de aminoácidos

proteinas

FUNCION Y ABSORCIO

Las proteínas de la dieta son digeridas y absorbidas por el intestin o para proporcionar aminoácidos al organismo, la digestión de las proteínas comienza en el estómago y continúa en el intestino.

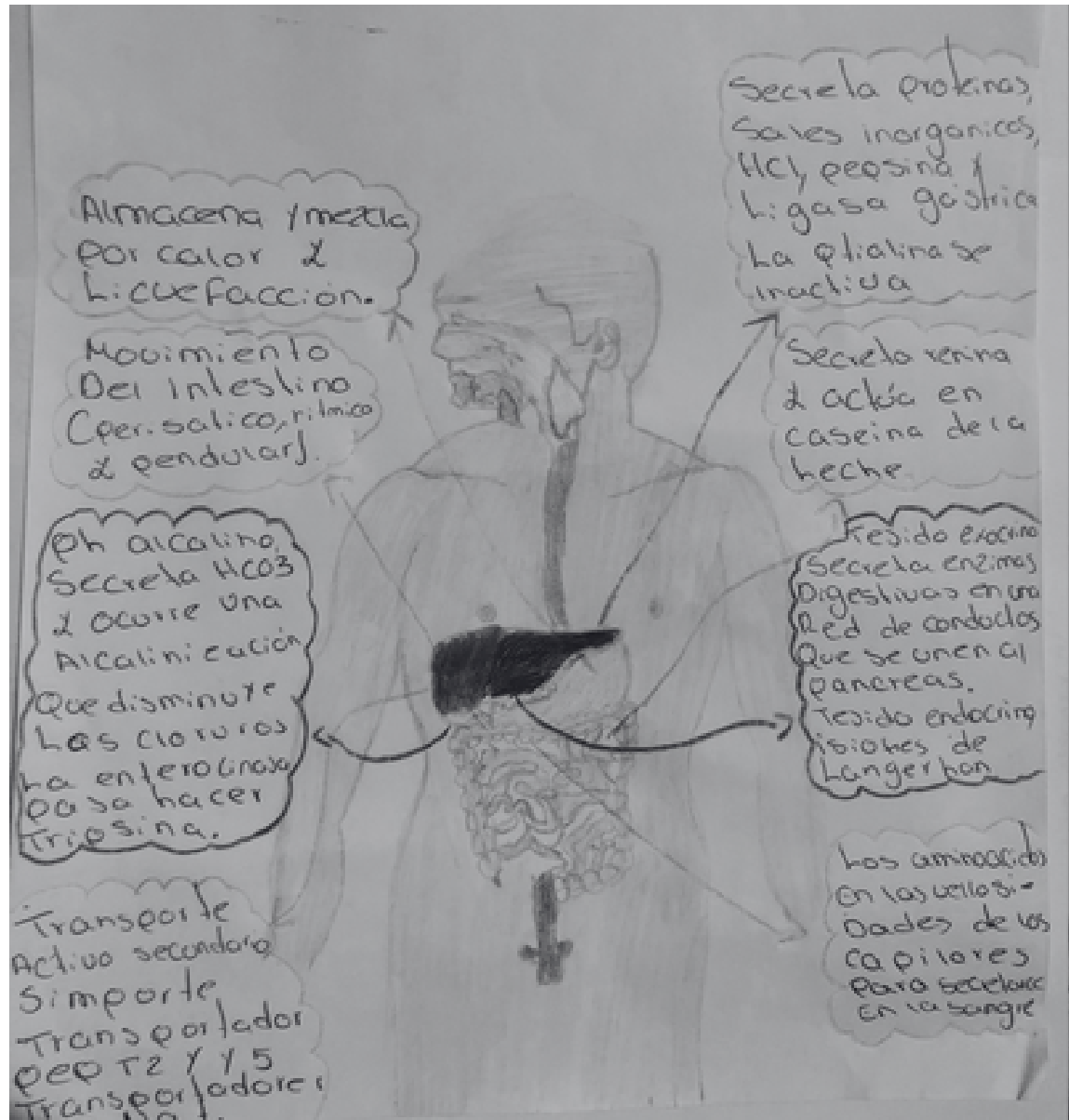
VALOR NUTRICIONAL

Proteína completa, (contiene todos los aminoácidos esenciales) y proteínas incompletas, (crece a una o más aminoácidos esenciales

CONFORMACION

Proteínas fibrosas, (forman fibras alargadas y resistentes y las proteínas globulares, (forman estructuras esféricas y solubles

DIETA Y ABSORCIÓN DE PROTEÍNAS



GRASAS Y ACEITES

Las ceras y Las grasas se obtienen mediante un proceso de deshidratación, parten de una molécula de glicerol y tres subunidades de ácidos grasos conocidos no triglicéridos, las grasas contienen entre sus cadenas carbonadas de los ácidos grasos

DEFINICION

Son conjuntos de molécula orgánica constituidas primordialmente por átomos de carbono, hidrógeno y oxígeno,(en menor medida)

ESTRUCTURA

Depende de la clase de lípidos , si es un grasa o un cuete, estos están estructurados por una molécula de glicerina, (alcohol de tres carbonos) y tres ácidos grasos, cada ácido graso posee un grupo carboxilico

FUNCION

Estas moléculas biológicas son utilizadas por los organismos vivos para almacenar energía a largo plazo como grasas, aceites y otros lípidos forman capas impermisibles

ABSORCION

Es el proceso por el cual los productos finales de la digestión de las grasas, como los ácidos grasos, los monoglicéridos y el colesterol, son transportados al inferior de las células del intestino delgado, llamado entero iris

LIPIDOS

FOSFOLIPIDOS

Posen una estructura química similar a los aceites y grasa con la diferencia que uno de los ácidos grasos es sustituido por un grupo fosfató que contiene un grupo polar unido a un extremos, un fossolipido contiene dos extremos diferentes.

ESTEROIDES

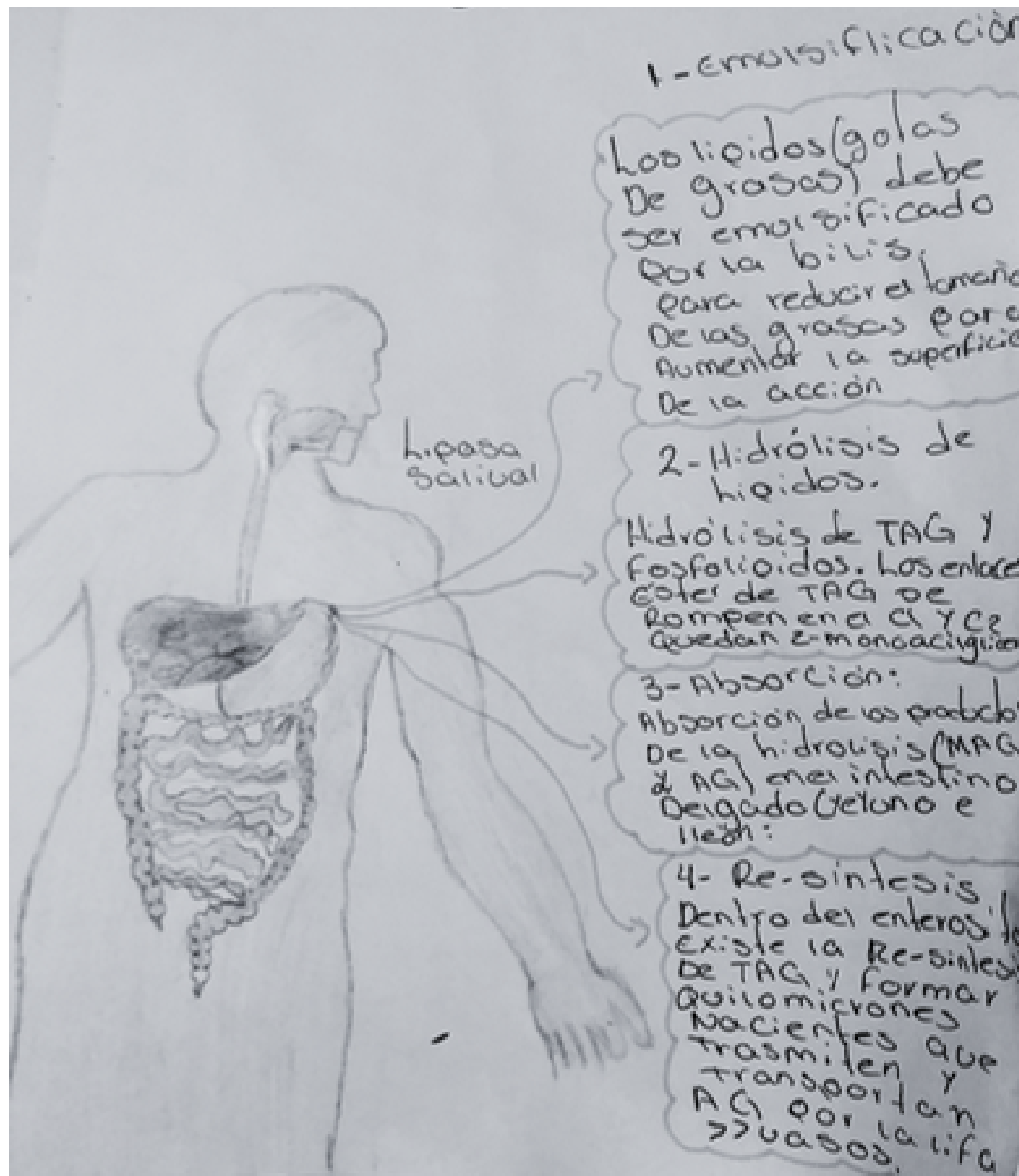
su estructura química es muy diferente al resto de los lípidos, pues estos están compuestos por cuatro anillos de carbono unidos entre ellos, los cuales diferencian entre ellos por la diferentes grupos funcionales que pueden presentar

CERAS

las ceras pueden ser sintetizadas ya sea por las plantas para formar una capa resistente al agua sobre las hojas por lo cual se forman capas impermeables



GESTION DE LIPIDOS



Bibliografia

<https://www.genome.gov> › Proteina

<https://www.google.com/gasearch?>

[q=lipidos&tbm=&shem=rime&source=sh/x/gs/m2](https://www.google.com/gasearch?q=lipidos&tbm=&shem=rime&source=sh/x/gs/m2)

[/5](#)