



Nombre del Alumno: *Esmeralda yeraldi López morales*

Nombre del tema: *Ensayo*

Parcial: *cuarto parcial*

Nombre de la Materia: *Bioquímica*

Nombre del profesora: *María de los ángeles Venegas castro*

Nombre de la Licenciatura: *Licenciatura en enfermería*

Cuatrimestre: *Primer cuatrimestre*

2 DE DICIEMBRE 2023

INTRUDUCCION

Este tema se trata acerca de las proteínas en tanto como en los aminoácidos, como las enzimas con base su definición, su clasificación de las proteínas y su estructura química, hay unas proteínas específicas en el cuerpo que controlan las reacciones químicas del metabolismo. Las proteínas están formadas por cientos o miles de unidades llamada aminoácidos y que se unen entre sí como cadena, que son partes de todos los organismos vivos. Podemos decir que las proteínas son conjuntos de moléculas.

DESARROLLO

PROTEINAS

Las proteínas son esenciales para la vida y están formadas en todos los organismos vivos, así como las proteínas son moléculas grandes y complejas que cumplen muchas funciones importantes en el cuerpo, son necesarias para la regulación de cada tejido y órganos del cuerpo. Se forman en cadenas largas que conllevan aminoácidos que cuyas secuencias están determinadas por la secuencia de ADN de los genes que codifica las proteínas. Las proteínas contienen muchos procesos que nos da vitamina, minerales y nos da oxígeno para poder estar en funcionamiento de cada organismo de nuestro cuerpo, también en nuestra regulación del metabolismo, se estructura en nuestros músculos, huesos, piel y tejidos de cada ser vivo. Aunque existen millones de aminoácidos cada proteína solo contiene 50 aminoácidos que están unidos por enlaces peptídicos. Cada proteína tiene distinta clasificación por su función, algunas proteínas están desarrolladas por su estabilidad de células y tejidos. Las proteínas están compuestas por carbono, hidrógeno, oxígeno, nitrógeno y se clasifican por primarias, secundarias, terciarias y cuaternarias, que contienen aminoácidos con sustancias naturales.

Aminoácidos

Los aminoácidos son compuestos orgánicos que se combinan para formar proteínas que son indispensables para nuestro organismo. Sabemos que los aminoácidos ayudan a descomponer los alimentos, al crecimiento o reparar tejidos corporales y también puede ser una fuente de

energía para nuestro cuerpo, como vimos anterior mente sabemos que los aminoácidos son los encargados de la composición de las proteínas, que se necesita 50 aminoácidos para poder formar una proteína para nuestro cuerpo, tanto como las proteínas y los aminoácidos son importantes para nuestra vida y el funcionamiento de nuestro cuerpo y de cada organismo. Los aminoácidos y las proteínas se comportan como sustancias tóxicas, una de las funciones de los aminoácidos es: precursores de neurotransmisores y hormonas. También sabemos que los aminoácidos están clasificados en polares, no polares, ácidos, y básicos. Los aminoácidos que nuestro cuerpo produce son los no esenciales algunas son la histidina, isoleucina, lisina y los esenciales son los que consumimos a través de los alimentos que nosotros dijéramos en nuestra alimentación diaria en los alimentos que los encontramos es el huevo, los lácteos y la carne, ya sabemos que sea consumido o que nuestro cuerpo lo produzca el aminoácido es muy importante para nuestro cuerpo como seres vivos.

Enzimas

Los enzimas también son proteínas complejas que hacen cambios químicos específicos, son moléculas de naturaleza proteica y estructural que catalizan reacciones químicas, nos ayudan principalmente a las funciones corporales que se encuentran en cada organismo y células del cuerpo como en la sangre, los líquidos intestinales, la boca y el estómago, existen seis tipos de enzimas que son: oxidoreductasas, transferasas, hidrolasas, liasas, isomerasas y las ligasas. Las enzimas aceleran la velocidad en las reacciones de nuestro metabolismo y son solubles en el agua, y se aceleran al consumir alcohol.

Metabolismo de las proteínas

El metabolismo de las proteínas consiste en la degradación de las proteínas, en tripeptidos y dipeptidos y aminoácidos libres a través de las enzimas, donde la digestión de las proteínas comienza en el estómago con la pepsina gástrica ahí empieza la degradación, donde tiene los procesos de absorción y suministro.

Conclusion

Las proteínas son muy importantes de cada célula del organismo, por que al consumirlo nos ayuda a tener un buen funcionamiento, energía para nuestras actividades y poder tener un

buen metabolismo para poder consumir distintos alimentos, también al tener aminoácidos y enzimas que son al igual proteínas son los que ayudan a nuestro organismo a estar saludables y saber que vitaminas o minerales hace que nuestro cuerpo produzca. Las proteínas fortalece y repara tejidos y produce enzimas y hormonas al cual transporta a nuestra sangre oxígeno.

BIBLIOGRAFIA

UDS.2023.ANTOLOGIA DE BIOQUIMICA.PDF.URL. [cbe65dc90333c419f4c12914f0e8300d-LC-LEN104 BIOQUIMICA.pdf \(plataformaeducativauds.com.mx\)](https://plataformaeducativauds.com.mx/LC-LEN104_BIOQUIMICA.pdf)