

AMINOACIDOS Y PROTEINAS EN EL ORGANISMO Y SU IMPORTANCIA EN LA MEDICINA Y LA SALUD

Diego Oliver Navarro Alvarez

1roD

AMINOACIDOS

Los aminoácidos son moléculas que se combinan para formar proteínas. Los aminoácidos y las proteínas son los pilares fundamentales de la vida. Cuando las proteínas se digieren o se descomponen, el resultado son los aminoácidos.

PROTEINAS

Las proteínas son moléculas grandes y complejas que desempeñan muchas funciones críticas en el cuerpo. Realizan la mayor parte del trabajo en las células y son necesarias para la estructura, función y regulación de los tejidos y órganos del cuerpo.

CLASIFICACION DE AMINOACIDOS

esenciales y no esenciales

AMINOÁCIDOS ESENCIALES

- Los aminoácidos esenciales no los puede producir el cuerpo. En consecuencia, deben provenir de los alimentos.
- Los 9 aminoácidos esenciales son: histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valina.

AMINOÁCIDOS NO ESENCIALES

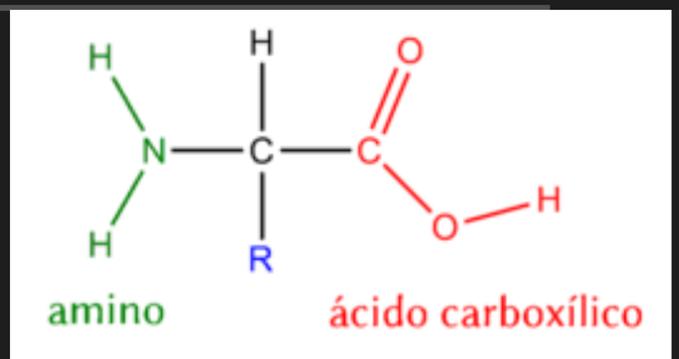
No esencial significa que nuestros cuerpos pueden producir el aminoácido, aun cuando no lo obtengamos de los alimentos que consumimos. Los aminoácidos no esenciales incluyen: alanina, arginina, asparagina, ácido aspártico, cisteína, ácido glutámico, glutamina, glicina, prolina, serina y tirosina.



IMPORTANCIA EN LA MEDICINA

Los aminoácidos son vitales para muchas funciones del cuerpo, como:

- Descomponer los alimentos
- Crecer
- Reparar tejidos corporales
- Producir hormonas y enzimas
- Producir anticuerpos que protegen contra enfermedades
- Transportar información entre células nerviosas



bibliografía:

Olmata. (2019, diciembre 27). Los aminoácidos y su importancia en nuestra alimentación. Olmata. <https://olmatasl.com/articulos/aminoacidos-importancia-nuestra-alimentacion/>

¿Qué son las proteínas y qué es lo que hacen? (s/f). Medlineplus.gov. Recuperado el 11 de octubre de 2024, de <https://medlineplus.gov/spanish/genetica/entender/comofuncionangen/proteina/>