



Las mejores proteínas



MAPA CONCEPTUAL UNIDAD III

SELENA ALVARADO HIDALGO

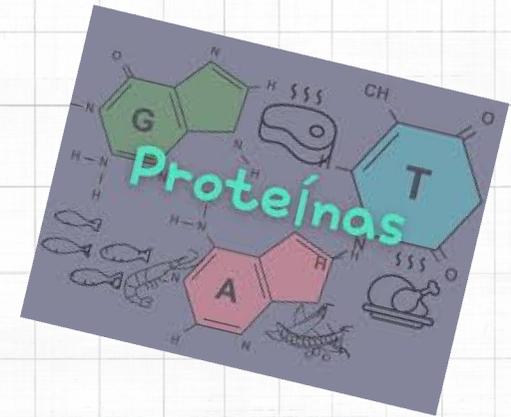
UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LIC. EN ENFERMERIA

IER. CUATRIMESTRE

LIC. VICENTE ALBORES ARIADNE DANAHE

TAPACHULA, CHIAPAS A 26 DE OCTUBRE DEL
2024



PROTEINAS

ESTAN FORMADAS POR

AMINOACIDOS

CON

Grupos:
AMINO
CARBOXILO
HIDROGENO

Y CON

Actividad
OPTIMA

SE UNEN ENTRE SI POR

ENLACE
PEPTIDICO

DANDO LUGAR A

La secuencia de
aminoacidos
o Estructura **PRIMARIA**

POR UNIONES ENTRE ATOMOS DEL
ENLACE

Estructura
SECUNDARIA

TIPOS

helice
helice de colageno
lamina plegada

POR UNIONES
ENTRE SUS

Estructura **TERCIARIA**

TIPOS

GLOBULAR
FILAMENTOSA

CON

Dominios
Estructurales y
cuellos

SI SE UNEN VARIAS TERCARIAS
ENTRE SI

Estructura
CUATERNARIA

TIPOS

DIMEROS
TRIMEROS
TETRAMEROS

SE CLASIFICAN EN

HOLOPROTEINAS

TIPOS

FILAMENTOSAS

COMO

COLAGENOS
ELASTINAS
QUERATINAS
MIOSINAS

HETEROPROTEINAS

TIPOS

GLOBULARES

COMO

PROTAMINAS
HISTONAS
ALBUMINAS
GLOBULINAS

PRESENTACION NUMEROSA

PROPIEDADES

COMO

LIPOPROTEINAS

NUCLEOPROTEINAS

FOSFOPROTEINAS

CROMOPROTEINAS

GLUCOPROTEINAS

TIPOS

- **PORFIRINICA**
Citocromos
- **NO PORFIRINICA**
Rodopsina

FUNCIONES

COMO

- ESTRUCTURA** - Colageno
- DE RESERVA** - Gluten
- TRANSPORTE** - Hemoglobina
- ENZIMATICA** - Lipasa
- CONTRACTIL** - Activa
- HORMONAL** - Tiroxina
- DEFENSA** - Inmunoglobinas
- HOMEOSTATICA** - Trombina

- Elevada solubilidad - Varia por el pH
- Forman dispersiones coloidales
- Se desnaturalizan - algunas se renaturalizan
- Alta especificidad (Enzimas)
- Permiten hacer estudios evolutivos
- Capacidad amortiguadoras o tampon

Estructura de las Proteínas

