

UDS

**Nombre del alumno:
Citlaly del Rocio Méndez Álvarez**

**Nombre del profesor:
Luz Elena Cervantes Monroy**

**Nombre del Trabajo :
Super nota**

**Materia:
Bioquímica**

**Grado:1
Comitán de Domínguez , Chiapas**

INTRODUCCIÓN A LAS BIOMOLÉCULAS Y AL METABOLISMO

Concepto de bioquímica

Estudios de los procesos químicos que ocurren en los seres vivos



Historia de la bioquímica:

Desde la antigüedad hasta la actualidad, pasando por la contribución de científicos como Lavoisier, Pasteur y Fischer.

Fundamento del estudio de la bioquímica en enfermería:

Comprender los procesos bioquímicos para proporcionar cuidados efectivos y personalizados.

La Célula como Objeto de Estudio*

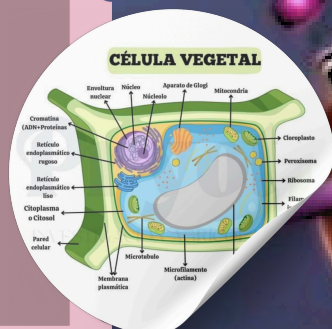
La célula: Unidad básica de la vida.



Tipos de células: Procariontas y eucariotas.



Diferenciación anatómica de las células:
Membrana plasmática, citoplasma, núcleo.



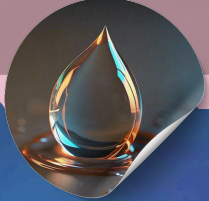
Composición Química de las Estructuras Vivas

Biomoléculas: Carbohidratos, proteínas, lípidos, ácidos nucleicos.

Referencias:
Antología de Bioquímica de la UDS2024

Composición Química de las Estructuras Vivas

Principales bioelementos:
Carbono, hidrógeno, oxígeno, nitrógeno, fósforo.



El agua: Estructura molecular, propiedades fisicoquímicas



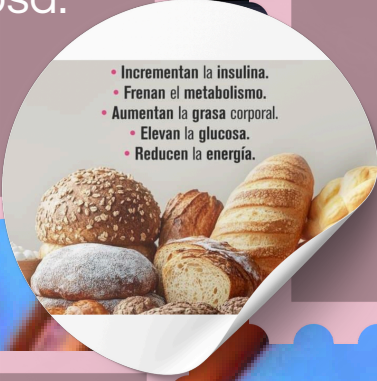
Carbohidratos

Definición:
Compuestos orgánicos que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno.

Clasificación:
Monosacáridos, disacáridos, polisacáridos.

Estructura de los monosacáridos:
Glucosa, fructosa.

Propiedades químicas y biológicas de los monosacáridos.



- Incrementan la insulina.
- Frenan el metabolismo.
- Aumentan la grasa corporal.
- Elevan la glucosa.
- Reducen la energía.

Estructura molecular de los disacáridos:
Sacarosa, lactosa.

Propiedades químicas y biológicas de los polisacáridos.

Estructura molecular de los polisacáridos:
Almidón, celulosa.

Propiedades químicas y biológicas de los polisacáridos.

ENZIMAS DIGESTIVAS EN TUS ALIMENTOS		
ENZIMA	FUNCIÓN	FUENTE
Proteasa	Esta enzima descompone las proteínas	Papaya, Kiwi, Jengibre y Piña
Lipasa	Enzimas que rompen las grasas	Yogurt, Nueces, Almendras, y Aguacate
Amilasa	Enzima que descompone los carbohidratos en azúcares	Carrón

Digestión de los carbohidratos:
Enzimas, procesos

Referencias:
Antología de Bioquímica de la UDS2024