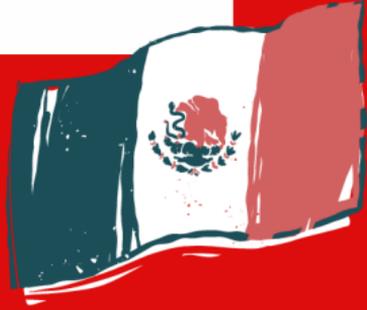




UDS
Mi Universidad



ELEK GIOVANNI
ZAMORA RECINOS



ANGEL DE JESUS
VAZQUEZ CITALAN

LIC ENFERMERIA
3er CUATRIMESTRE



SUPER NOTA

REALZIAR LA ACTIVIDAD DE TIPOS DE
PROTEINAS Y SU CLASIFICACION, DEBE
INCLUIR IMAGENES Y EJEMPOS

Fecha de inicio: Lunes, 7 de jul de
2025

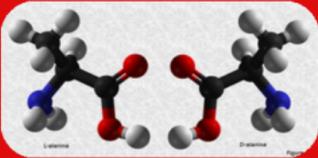
Fecha de cierre: Lunes, 14 de jul de
2025



TIPOS DE PROTEINAS Y SU CLASIFICACION SEGÚN SU COMPOSICIÓN

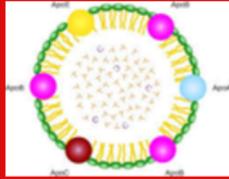
Proteínas simples o holoproteínas Formadas solo por aminoácidos.

- Ejemplos:
 - Albúmina (en la clara de huevo)
 - Globulinas (en sangre)
 - Queratina (en uñas, cabello)



Proteínas conjugadas o heteroproteínas Formadas por aminoácidos + otro grupo no proteico (llamado grupo prostético).

- Tipos:
 - Glicoproteínas (proteína + carbohidrato): mucinas
 - Lipoproteínas (proteína + lípido): HDL, LDL
 - Metaloproteínas (proteína + metal): hemoglobina (hierro)
 - Nucleoproteínas (proteína + ácido nucleico): cromatina



SEGÚN SU FORMA

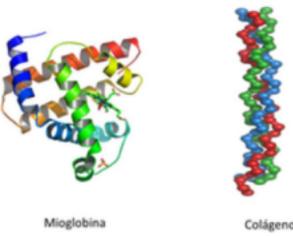
Fibrosas Tienen forma alargada, insolubles en agua. Función estructural.

- Ejemplos:
 - Colágeno (tejido conectivo)
 - Elastina (ligamentos)
 - Queratina (piel, uñas, cabello)

Globulares Tienen forma esférica, solubles en agua. Función dinámica.

- Ejemplos:
 - Hemoglobina (transporte de oxígeno)
 - Enzimas (catalizan reacciones)
 - Hormonas (insulina)

Proteínas globulares y fibrosas



Myoglobina

Colágeno

SEGÚN SU FUNCIÓN

Estructurales

Forman parte de estructuras del cuerpo.

- Ej.: Colágeno, queratina

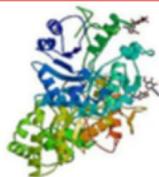
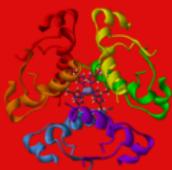
Proteínas estructurales



Enzimáticas

Aceleran reacciones químicas.

- Ej.: Amilasa, lipasa



Hormonales

Regulan procesos fisiológicos.

- Ej.: Insulina, hormona del crecimiento

Transportadoras

Llevan sustancias en sangre o a través de membranas.

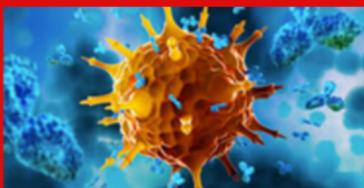
- Ej.: Hemoglobina, albúmina



Inmunológicas

Defienden al cuerpo de agentes externos.

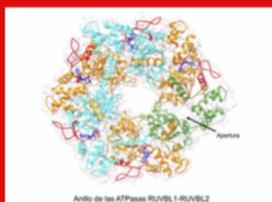
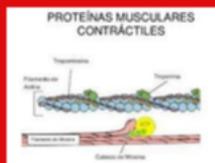
- Ej.: Anticuerpos (inmunoglobulinas)



Contráctiles

Intervienen en el movimiento muscular.

- Ej.: Actina, miosina



Energéticas

En casos extremos, las proteínas se usan como fuente de energía (4 kcal/g), aunque no es su función principal.

SEGÚN SU FUNCIÓN

Proteínas animales

De alto valor biológico (contienen todos los aminoácidos esenciales).

- Ej.: Carne, huevo, leche, pescado



Proteínas vegetales

De menor valor biológico (algunas carecen de aminoácidos esenciales, pero se pueden complementar).

- Ej.: Legumbres, cereales, frutos secos



PROTEÍNAS VEGETALES

Ministerio de Sanidad y Consumo