TEMA:TIPOS DE PROTEINAS Y SU CLASIFICACIÓN.

MATERIA: NUTRICIÓN CLÍNICA.

NOMBRE DEL MAESTRO :
ANGEL DE JESÚS VÁZQUEZ CITALAN.

NOMBRE DE LA ALUMNA:
ESTRELLA ANAHÍ PÉREZ CIFUENTES.

FECHA:LUNES 14 DE JULIO DEL 2025.

TIPOS DE PROTEINAS:

Existen siete tipos de proteínas diferentes, entre los que se incluyen todas las proteínas: anticuerpos, proteínas contráctiles, enzimas, proteínas hormonales, proteínas estructurales, proteínas de almacenamiento y proteínas de transporte.

Las proteínas se pueden clasificar de diversas maneras, incluyendo según su origen, composición química y función en el organismo. En cuanto a su origen, se distinguen las proteínas de origen animal y las de origen vegetal, cada una con sus propias fuentes y beneficios. Desde el punto de vista químico, se clasifican en simples (compuestas solo por aminoácidos) y complejas (que contienen componentes no proteicos).

CLASIFICACIÓN DE LAS PROTEINAS :

Clasificación según la composición química:

Holoproteínas o proteínas simples:Estas proteínas están formadas exclusivamente por aminoácidos. Ejemplos incluyen la albúmina, globulinas, y proteínas fibrosas como el colágeno y la queratina.

Heteroproteínas o proteínas conjugadas:

Además de la cadena polipeptídica de aminoácidos, contienen un grupo prostético no proteico. Este grupo puede ser un ácido nucleico, un lípido, un azúcar o un ion inorgánico. Ejemplos son las glucoproteínas, lipoproteínas, nucleoproteínas, fosfoproteínas, y cromoproteínas.

Clasificación según la función biológica:

- ENZIMAS:Catalizan reacciones bioquímicas, acelerando procesos metabólicos.
- PROTEINAS ESTRUCTURALES:
  Proporcionan soporte y estructura a las células y tejidos, como el colágeno en el tejido conectivo.
- PROTEINAS DE TRASPORTE:Transportan moléculas o iones a través de membranas o por el torrente sanguíneo, como la hemoglobina que transporta oxígeno.
- PROTEINAS HORMONALES :Actúan como mensajeras, regulando procesos fisiológicos, como la insulina que regula los niveles de glucosa en sangre.
- PROTEINAS DE ALMACENAMIENTO:Almacenan nutrientes o iones, como la ferritina que almacena hierro.
- PROTEINAS DEFENSIVAS (Anticuerpos):Protegen al organismo contra agentes patógenos, reconociendo y neutralizando virus y bacterias.

EJEMPLOS Y FUENTES DE PROTEINAS:

DE ORIGEN ANIMAL:Carne (roja, pollo, pescado), huevos y productos lácteos como leche, queso y yogur. Estas fuentes proporcionan todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo no puede producir.

DE ORIGEN VEGETAL :Legumbres (frijoles, lentejas, garbanzos), nueces, semillas, tofu y otros productos de soya. Estas suelen ser proteínas incompletas, por lo que es importante combinar diferentes fuentes vegetales a lo largo del día para obtener todos los aminoácidos esenciales.

- COLÁGENO:Es la proteína más abundante en el cuerpo y se encuentra en tendones, ligamentos, piel, huesos y cartílagos, proporcionando fuerza y soporte.
- QUERATINA:Componente principal del cabello, uñas y la capa externa de la piel, brindando protección.
- ALBUMINA:Transporta diversas sustancias en la sangre y ayuda a mantener la presión osmótica.
- INSULINA: Regula los niveles de glucosa en la sangre al facilitar la entrada de glucosa en las células.
- GLUCAGÓN:Eleva los niveles de glucosa en la sangre cuando es necesario.

BIBLIOGRAFÍA:

https://cursos.gan.bcn.com

https://www.significados.con

https://aprende.com

https://www.hsnstore.com

https://www.ejemplos.co

https://www.nautilus.bio