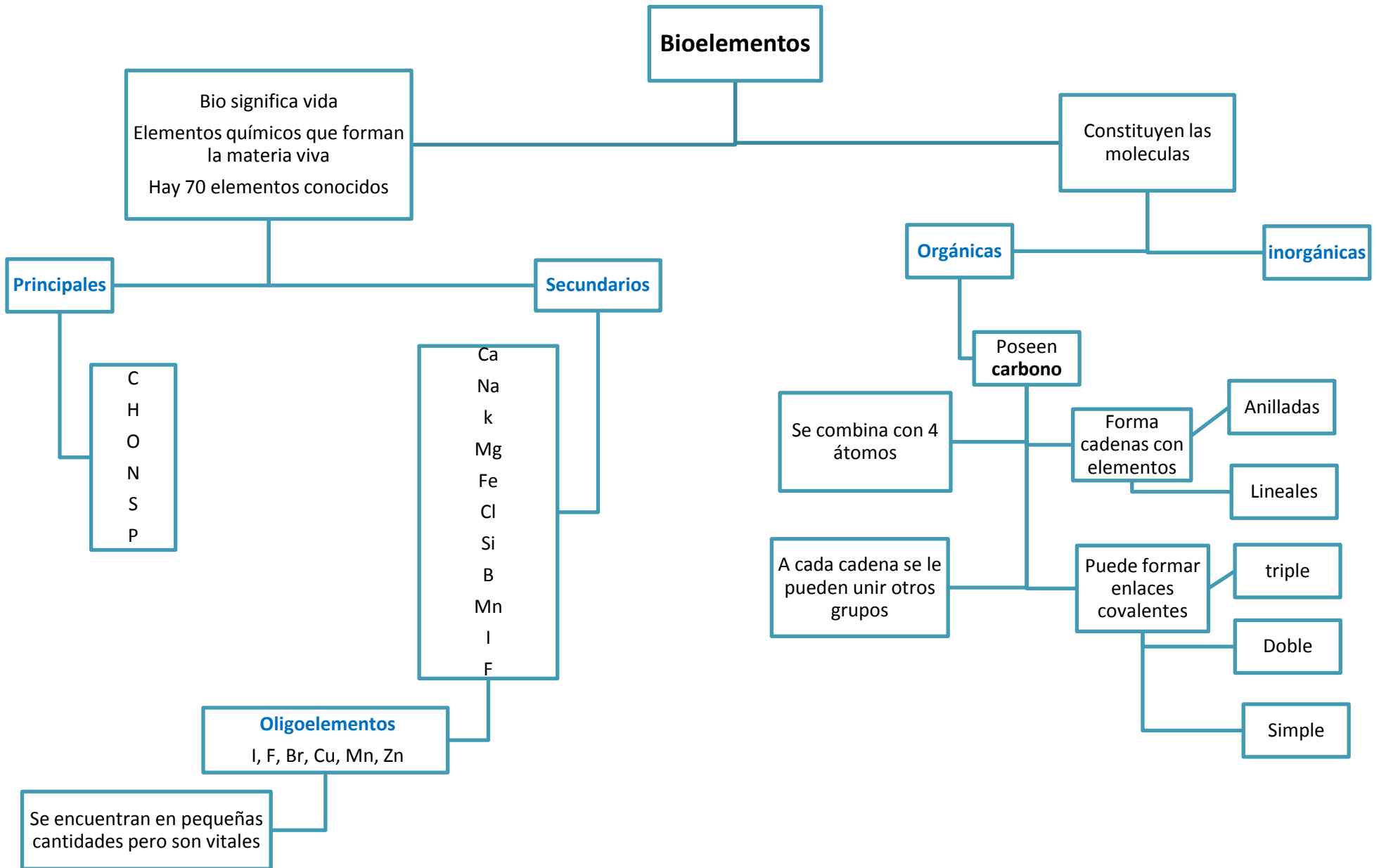
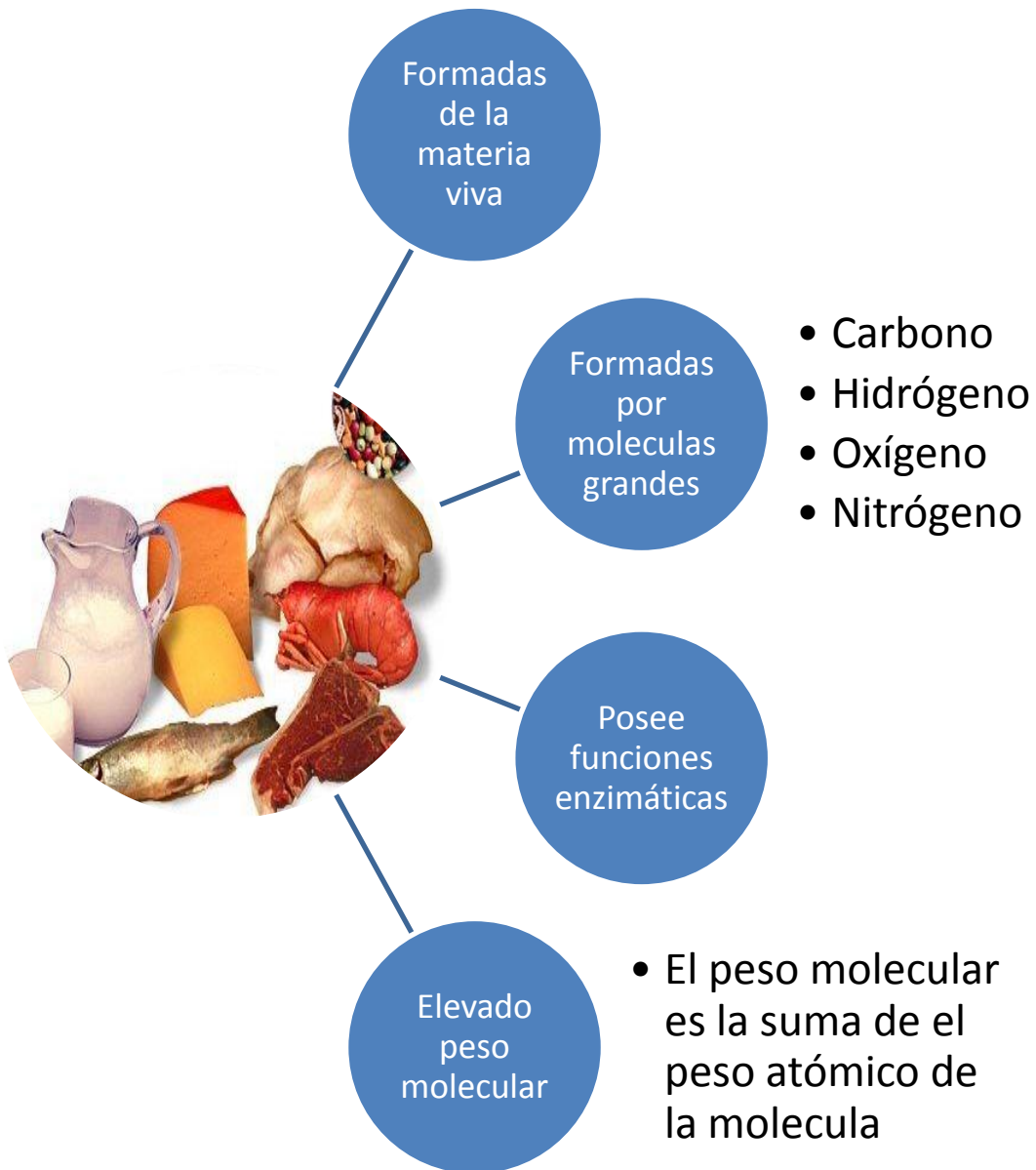


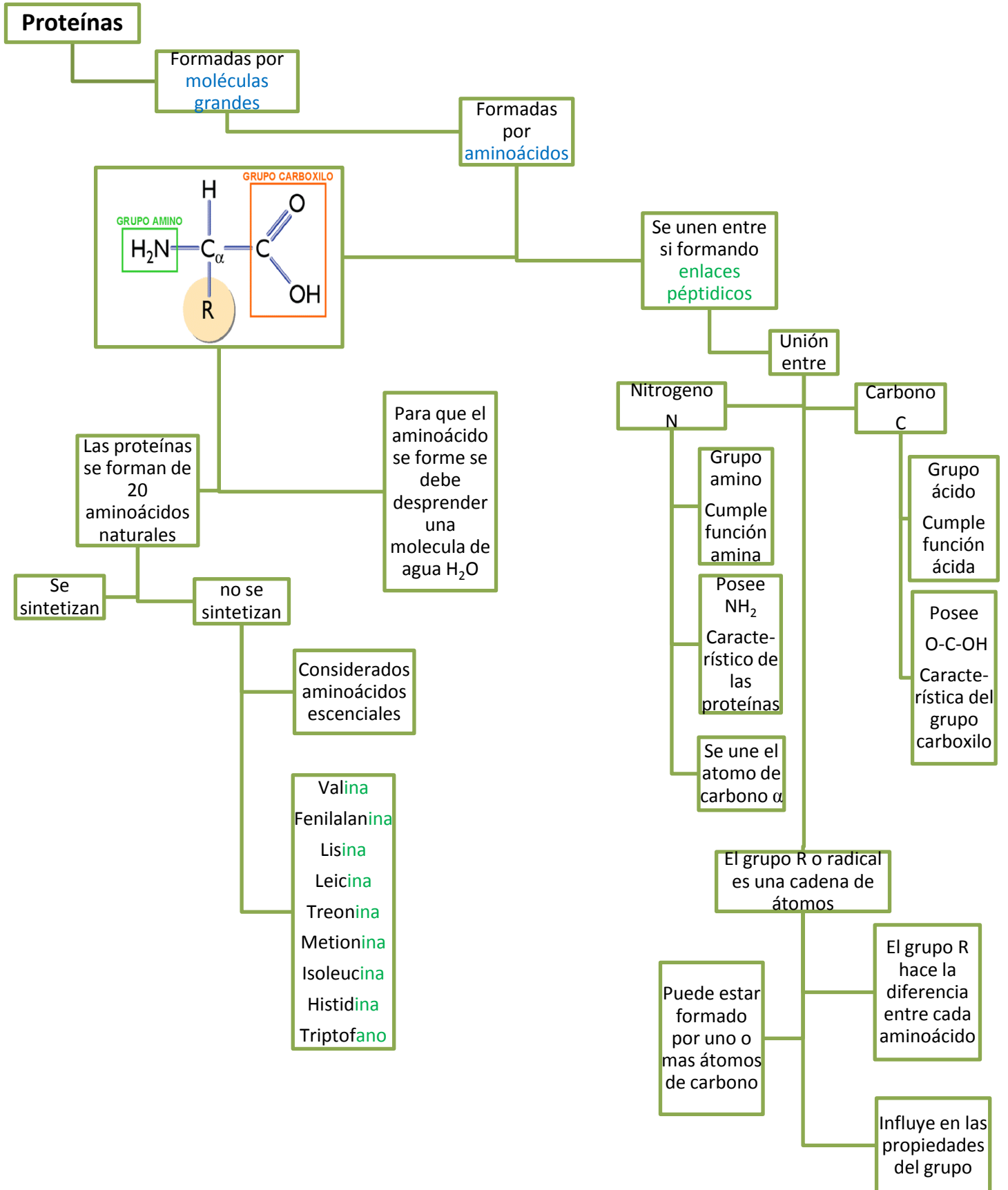
# Tema 1. Sustancias químicas de la materia viva



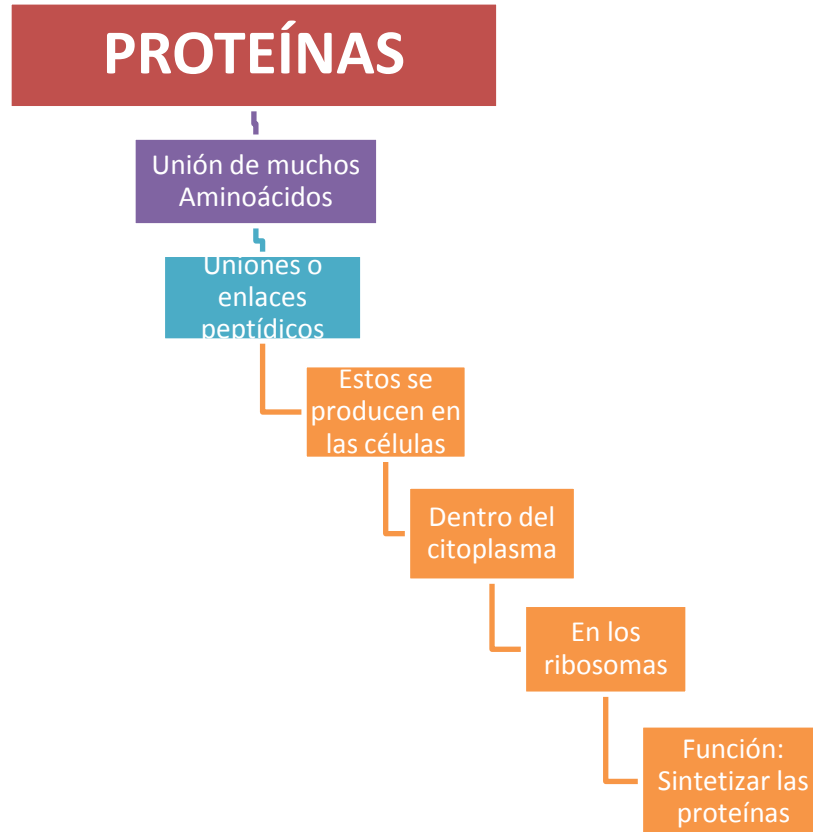
# Las Proteínas



# Tema 1. Sustancias químicas de la materia viva

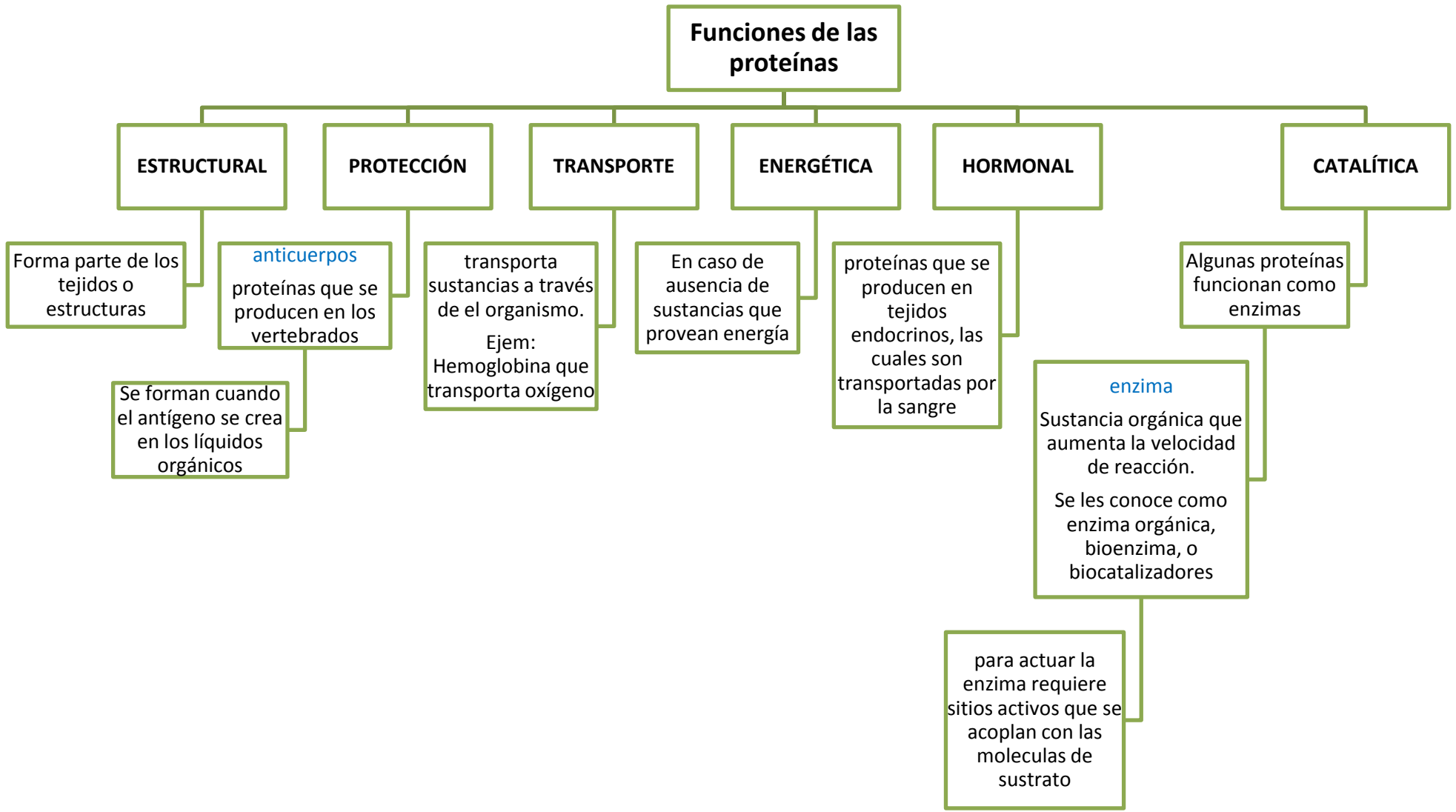


## Tema 1. Sustancias químicas de la materia viva



<p>La producción de proteínas se controla genéticamente</p>	<p>Por su forma externa se les llama:</p> <p><b>Proteínas Fibrosas</b></p>	<p><b>Fibrilares</b></p>	<p><b>Globulares</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>•Cada especie tiene un juego de proteínas y cada organismo posee el propio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Fibrilares</li><li>•Globulares</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Forma de filamento.</li><li>•Poco soluble en agua</li><li>•Forman sólidos grandes</li><li>•Permiten la formación de tejidos: actina, queratina, colágeno, elastina, quitina.</li><li>•Cumplen función estructural</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•Relativamente solubles</li><li>•Son muy compactas</li></ul>

Tema 1. Sustancias químicas de la materia viva



# Características de las enzimas

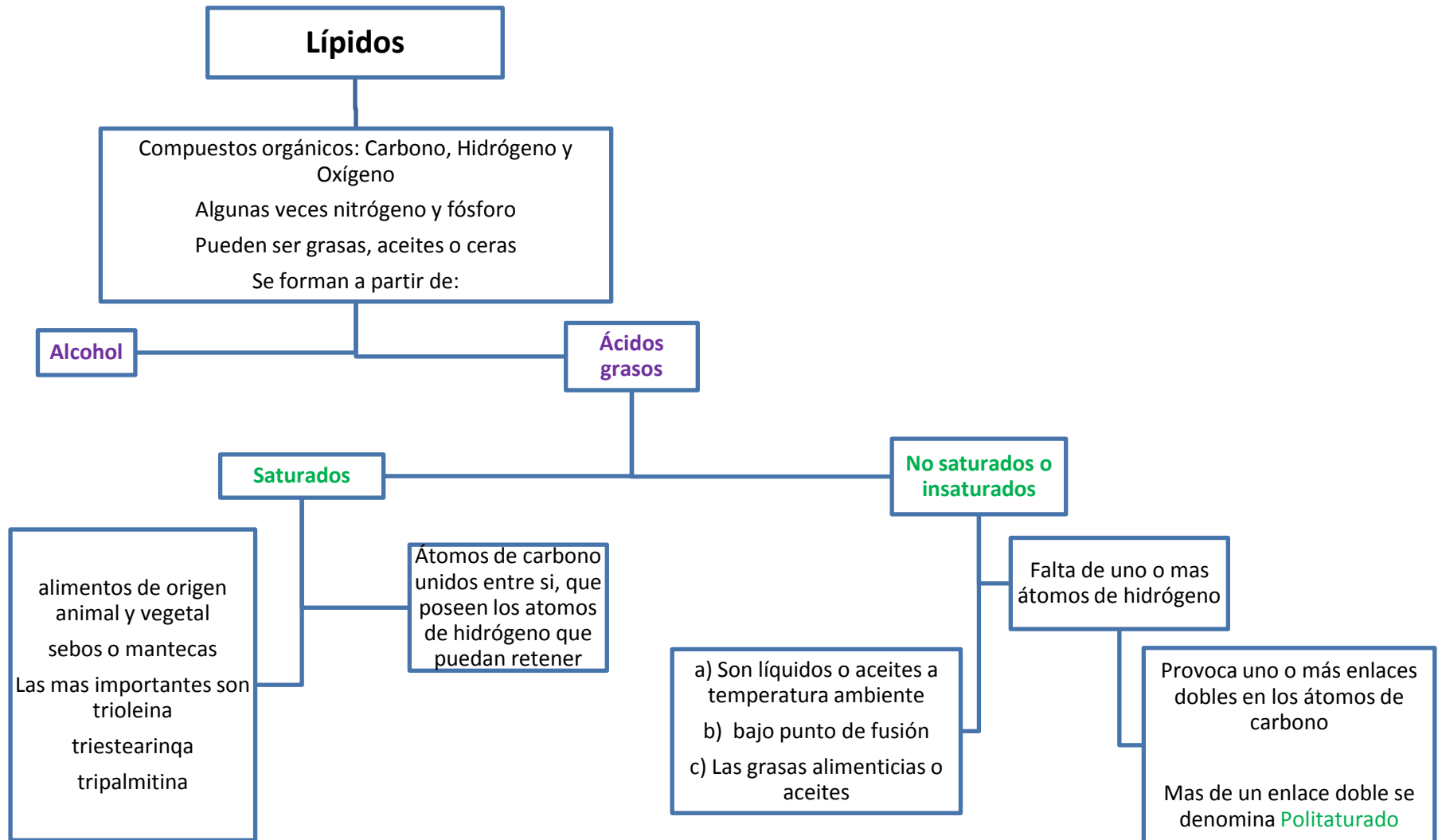
<p>Son específicas. Se les da el nombre del sustrato en que actúa</p>	<p>Algunas poseen un cofactor (componente químico) El cofactor puede ser:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Orgánico: Vitaminas, también llamado coenzimas</li><li>•Inorgánico: Metales</li></ul>	<p>Son reguladas genéticamente</p>	<p>La acción ocurre en grupo, es decir varias enzimas intervienen en el mismo proceso</p>	<p>Pueden ser alteradas por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•temperatura</li><li>•acidez</li><li>•cantidad de sustrato</li><li>•inhibidores químicos</li></ul>
---------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

\*Nota: Observar cuadro Clasificación de las proteínas según las funciones biológicas, pag 23. Libro biología 1, educación diversificada a distancia y bachillerato por madurez suficiente, 2003.

## Los Lípidos



# Tema 1. Sustancias químicas de la materia viva



## Características de los Lípidos

Insolubles en agua, pero solubles en compuestos orgánicos

componentes esenciales de animales y vegetales

Función energética

Función estructural como fosfolípidos

Reducen pérdida de agua en plantas e insectos

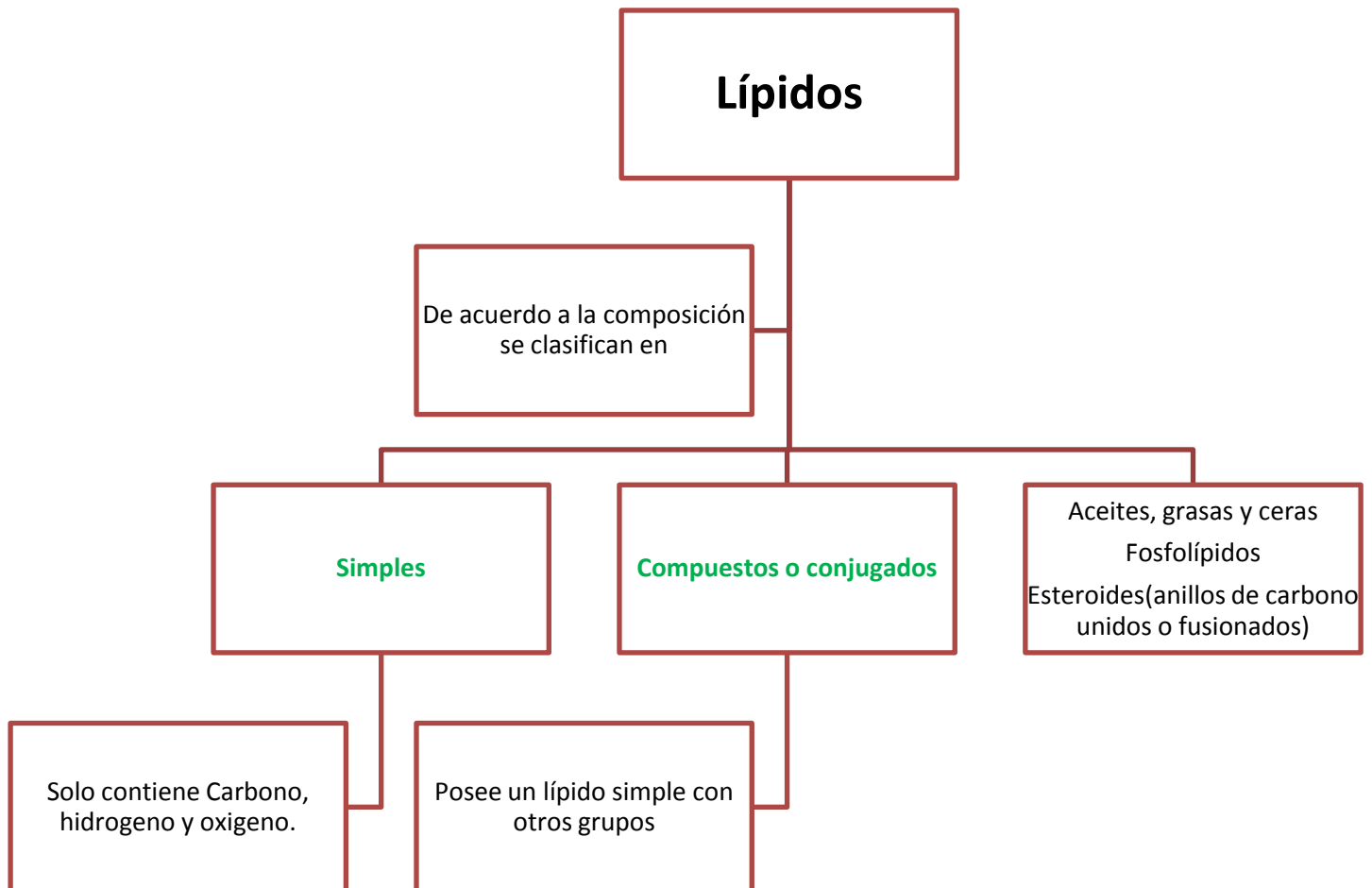
los fosfolípidos se pueden localizar en tejidos nerviosos y cerebro humano

pueden ser grasas, aceites o ceras

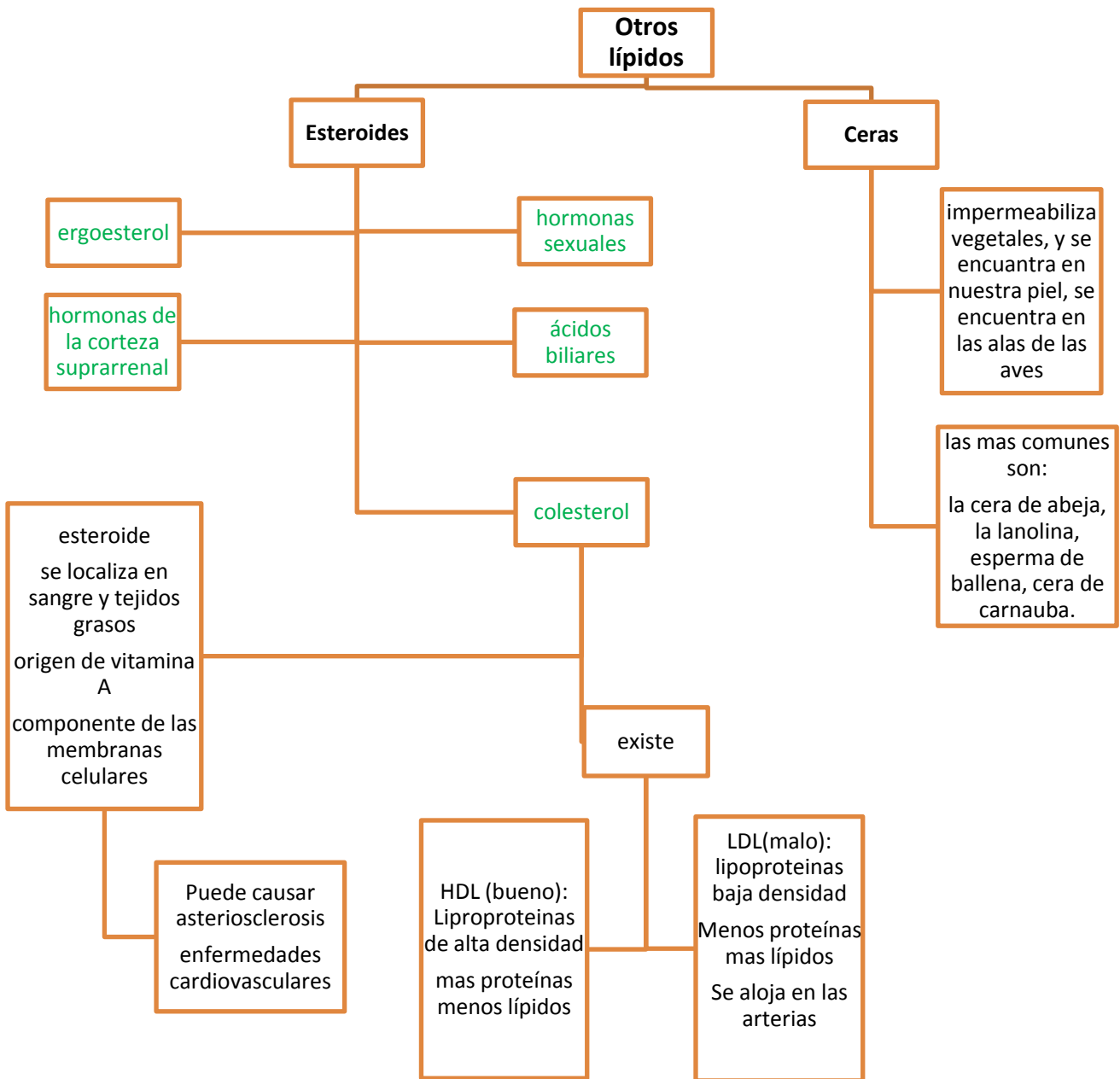
**Fosfolípidos:** Es una grasa que el fósforo sustituye un ácido graso.



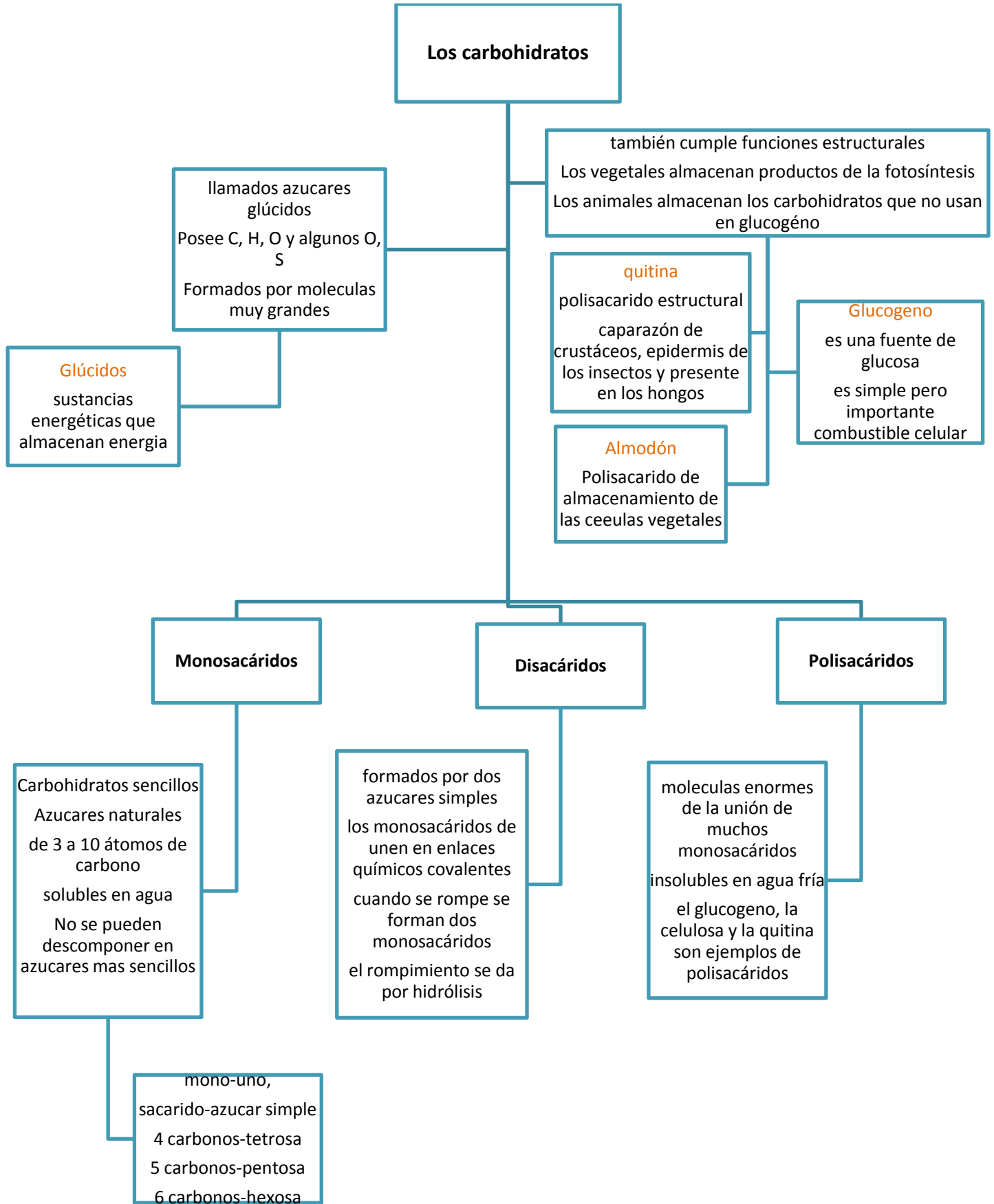
## Funciones de las grasas



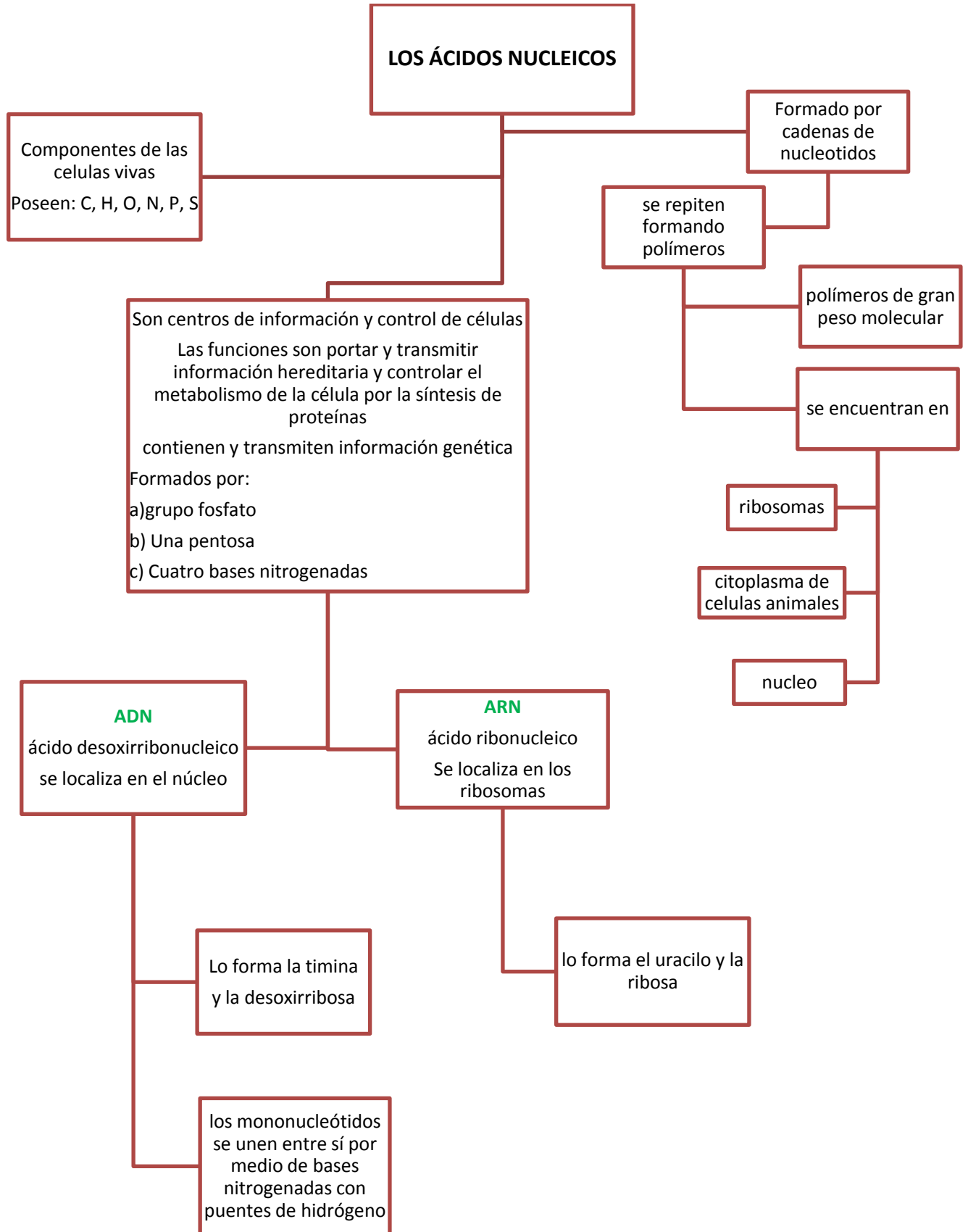
Tema 1. Sustancias químicas de la materia viva



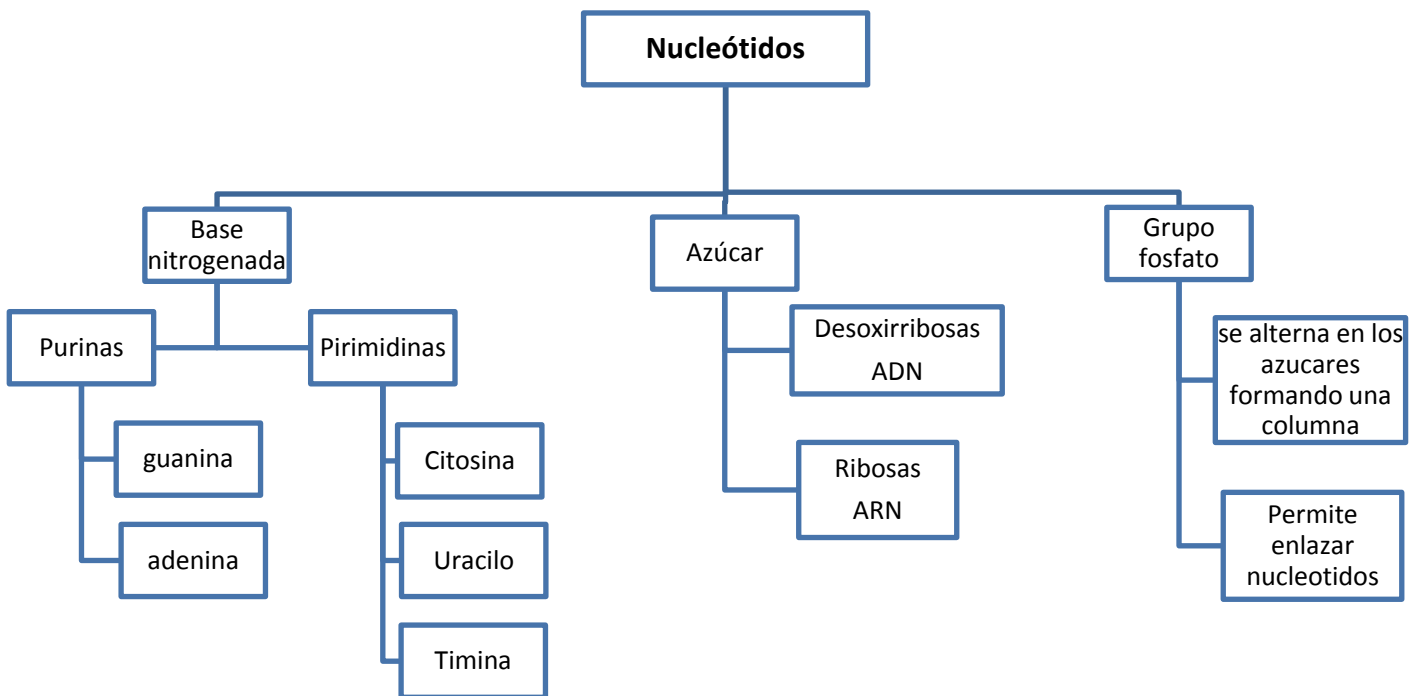
# Tema 1. Sustancias químicas de la materia viva



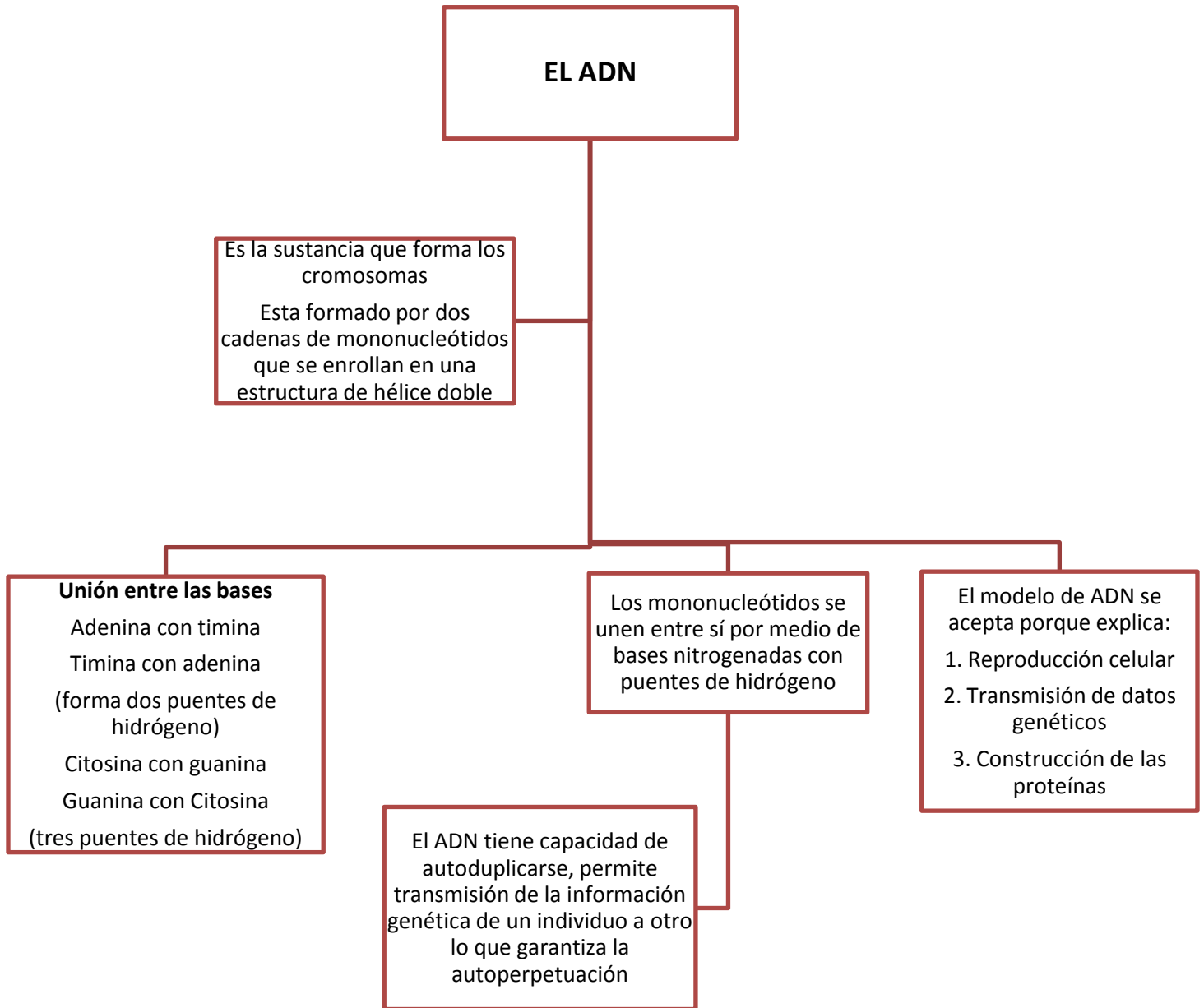
# Tema 1. Sustancias químicas de la materia viva



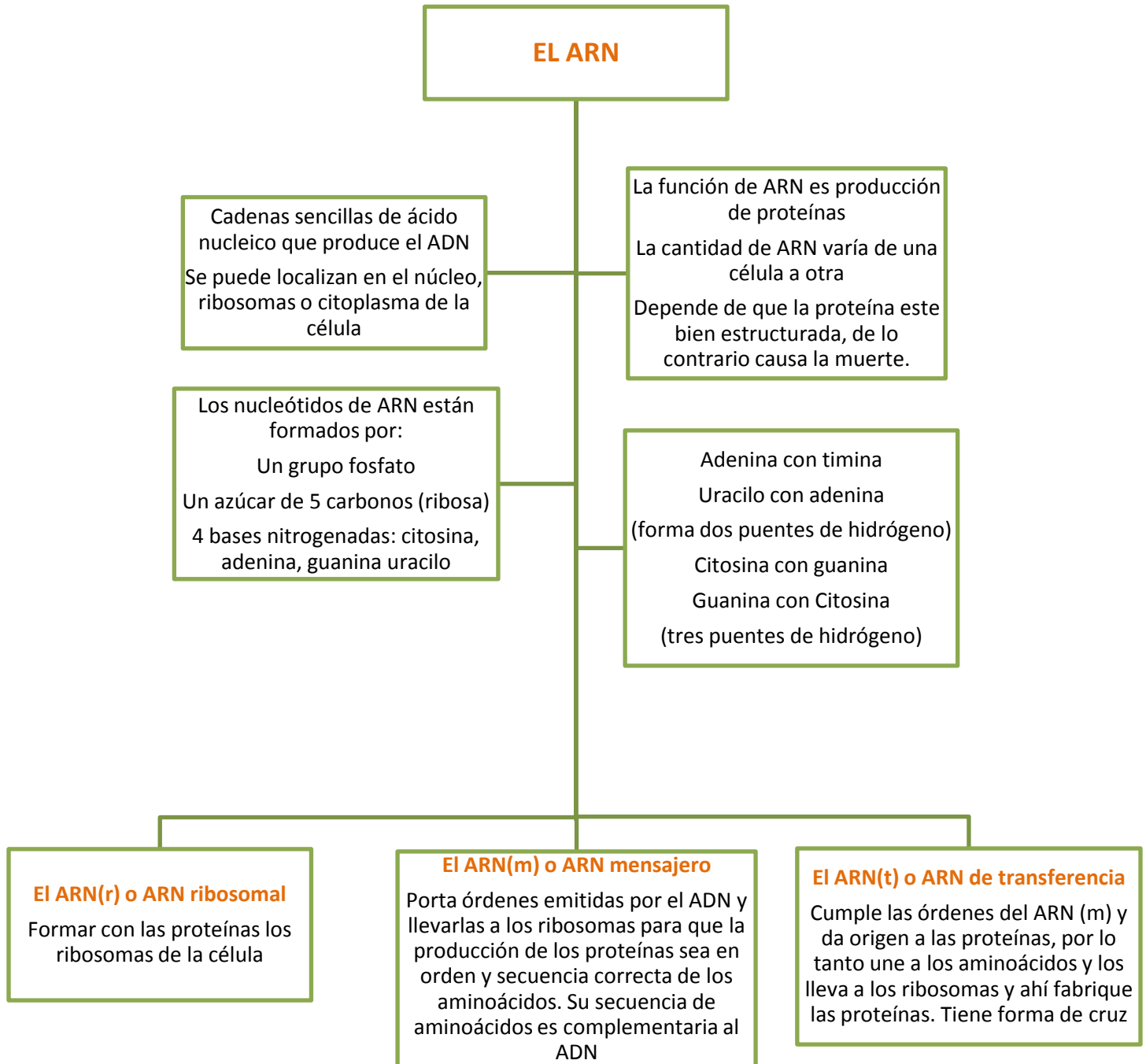
## Componentes de los Nucleótidos



## Tema 1. Sustancias químicas de la materia viva



# Tema 1. Sustancias químicas de la materia viva



## Tema 1. Sustancias químicas de la materia viva

