# CENTRO ESCOLAR ALBATROS

CIENCIAS III TERCERO BLANCO

TERCER TRIMESTRE PARCIAL 1 E INICIA EL P 2

LA TRANSFORMCIÓN DE LOS MATERIALES: LA REACCIÓN QUÍMICA

Apuntes 34

TIPOS DE REACCIÓN: Parcial 2 TERCER TRIMESTRE

1. Reacción exotérmica: Características: Se calienta, aumenta su temperatura, liberan energía, etc , por ejemplo: La combustión: lenta: la respiración, rápida: hacemos uso del encendedor o cuando encendemos la estufa, en algunos hay luminosidad, instantánea: Explosión
2. Reacción endotérmica: Características: Se enfrían, disminuye la temperatura, se absorbe energía, por ejemplo La fotosíntesis y la formación del ozono ( en la estratósfera)

PRINCIALE BIOMOLÉCULAS

1.-CARBOHIDRATOS O AZÚCARES

-Son compuestos ternarios CHO, cuya principal función en nuestro organismo es el de brindar la energía ( principal fuente de energía)

- Los alimentos ricos en carbohidratos son los tubérculos( camote, yuca jícama), los cereales (arroz, trigo, centeno, soya entre otros y las frutas.

- Se clasifican en Monosacáridos, Disacáridos, oligosacáridos y polisacáridos

PROTEÍNAS: Son compuestos cuaternarios: CHON, cuyas principales funciones son: Inmunológico, catalizadores biológicos (enzimas), hormonales, estructurales, entre otros.

UNIDADES BÁSICAS: Aminoácidos

FUNCIONES: Inmunizadoras, catalizadoras, de transporte, estructurales, hormonales, etc

TIPOS DE PROTEÍNAS Y DONDE SE LOCALIZAN: Albúmina: clara de huevo, elastina: tendones, miosina: músculos, colágeno y queratina: cartílagos, pelo, y uñas, melanina: piel y pelo

Ejemplos de alimentos ricos en Proteínas: Las carnes; pollo. La clara de huevo, el pescado, y de origen vegetal: las leguminosas como el chícharo, las lentejas, las habas, etc.

LIPIDOS 0 GRASAS: Son compuestos ternarios pero con menor cantidad de oxígeno en su estructura química.

Se clasifican en saturada e insaturada.

Las saturadas de origen animal: manteca, y el sebo

Las insaturadas de origen vegetal: aceites

Ejemplos de alimentos ricos en lípidos o grasas: el tocino, el jamón, la leche en alimentos de origen animal y en vegetales. La nuez, el pistache, almendras, avellanas, entre otros

TIPOS: Triglicéridos, fosfolípidos, esteroides, terpenos y colesterol