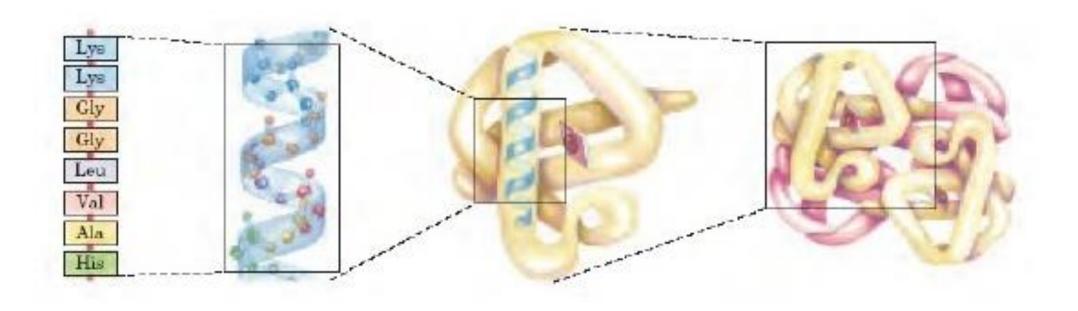
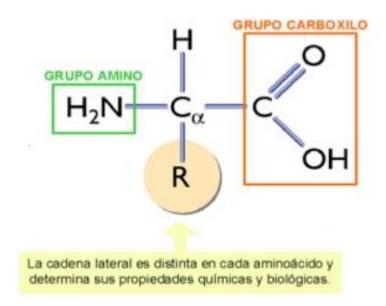
Proteínas y Ácidos nucleicos



Proteínas

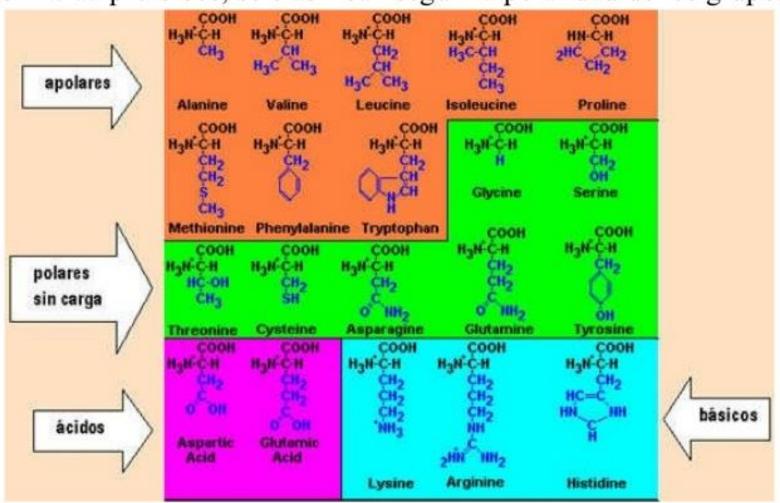
- Las proteínas son biomoléculas formadas por cadenas lineales de aminoácidos.
- Además de C, O e H, tienen también N (elemento que los caracteriza).
- Son moléculas de gran tamaño.
- Forman más del 50 % en peso de la materia viva seca.

<u>Aminoácido:</u> Es un ácido carboxílico que tiene un grupo amina. Son los bloques de construcción de las proteínas.



Las proteínas son copolímeros de más de 20 aminoácidos diferentes que se encuentran en la naturaleza. Nuestros cuerpos pueden sintetizar 11 de estos aminoácidos en cantidades suficientes para nuestras necesidades. Es imprescindible ingerir los otros 9, que son conocidos como *aminoácidos esenciales*.

Existen 20 aa proteicos, se clasifican según la polaridad de los grupos R:



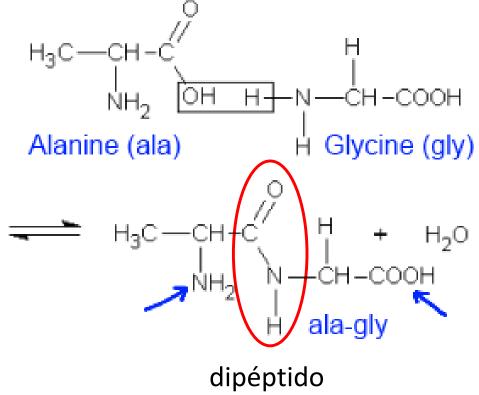
Aminoácidos no esenciales	Aminoácidos esenciales
Alanina (Ala) Arginina (Arg) Asparragina(Asn) Ácido Aspartico (Asp) Cisteína (Cys) Ácido Glutamico (Glu) Glutamina (Gln) Glicina (Gly) Prolina (Pro) Serina (Ser) Tirosina (Tyr)	Histidina (His) Isoleucina ((Ile) Leucina (Leu) Lisina (Lys) Metionina (Met) Fenilalanina(Phe) Treosina (Thr) Triptófano (Trp) Valina (Val)

Algunos de los alimentos que contienen todos los aminoácidos esenciales son: la carne, los huevos, los lácteos y algunos vegetales como la espelta, la soja y la quinoa. Mientras que algunas combinaciones de alimentos suman entre sí todos son: lentejas y arroz, cuscus y garbanzos, arroz y frutos secos, etc.

Una molécula formada por dos o más aminoácidos se llama péptido.

El enlace entre el grupo amino $(-NH_2)$ de un aminoácido y el grupo carboxilo (-COOH) de otro aminoácido se llama *enlace peptídico* (0) y el aminoácido en un péptido se llama *residuo*.

Ej: Combinación de alanina y glicina.



El enlace peptídico tiene un comportamiento similar al de un enlace doble, es decir, presenta una cierta rigidez que inmoviliza en un plano los átomos que lo forman.

El amino libre de un extremo y el carboxilo libre del otro extremo de la cadena reciben el nombre de N-terminal y C-terminal respectivamente.

oligopéptido

Una proteína típica es una cadena polipeptídica con algo más de un centenar de residuos unidos mediante enlaces peptídicos y dispuestos en un orden estricto.

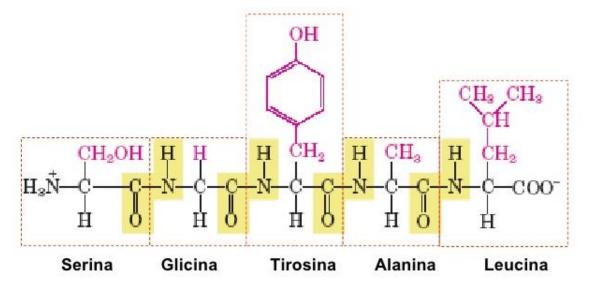
La organización de una proteína viene definida por cuatro niveles estructurales (o cuatro niveles de organización) denominados:

- ESTRUCTURA PRIMARIA
- ESTRUCTURA SECUNDARIA
- ESTRUCTURA TERCIARIA
- 4. ESTRUCTURA CUATERNARIA

Cada una de estas estructuras informa de la disposición de la anterior en el espacio.

Estructura primaria: Es la secuencia de aminoácidos de la proteína. Indica qué aminoácidos componen la cadena polipeptídica y el orden en que dichos aminoácidos se encuentran.

Por convenio, los aminoácidos se numeran desde el N-terminal.

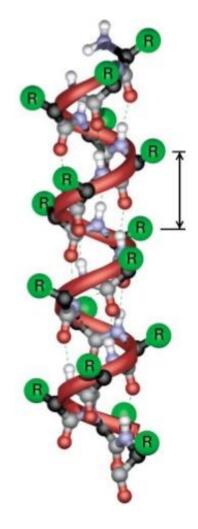


<u>Estructura secundaria:</u> Es la disposición de la secuencia de aminoácidos en el espacio.

Son conocidos tres tipos de estructura secundaria:

α-hélice: Tiene disposición helicoidal, la hélice se estabiliza mediante puentes de hidrógeno entre el –CO de un aminoácido y el –NH del cuarto aminoácido que le sigue, presenta una forma de cinta retorcida

α-hélice



<u>Estructura secundaria:</u> Es la disposición de la secuencia de aminoácidos en el espacio.

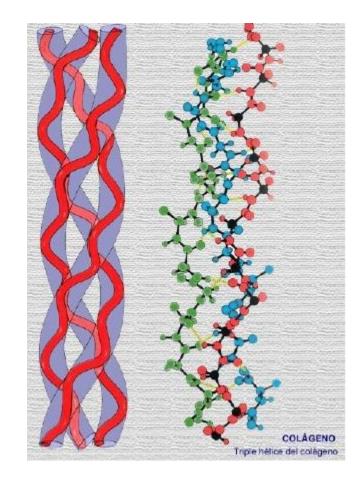
Son conocidos tres tipos de estructura secundaria:

- α-hélice: Tiene disposición helicoidal, la hélice se estabiliza mediante puentes de hidrógeno entre el –CO de un aminoácido y el –NH del cuarto amioácido que le sigue, presenta una forma de cinta retorcida
- \blacktriangleright Hélice de colágeno: El colágeno posee una disposición en hélice especial, más alargada que la α -hélice, debido a la abundancia de prolina e hidroxiprolina, teniendo una estructura que dificulta la formación de puentes de hidrógeno.

Su estabilidad viene dada por la asociación de tres hélices empaquetadas, para formar la triple hélice que es la responsable de la gran fuerza de tensión del colágeno.

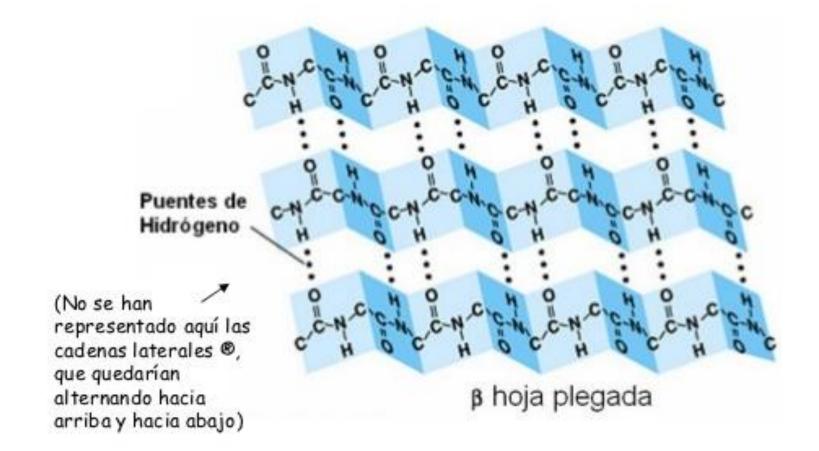
prolina

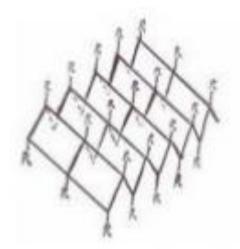
Hélice de colágeno



<u>Estructura secundaria:</u> Es la disposición de la secuencia de aminoácidos en el espacio.

➤ Lámina plegada 6: Es una estructura en forma de zig-zag, forzada por la rigidez del enlace peptídico y la apolaridad de los radicales de los aminoácidos que componen la molécula.





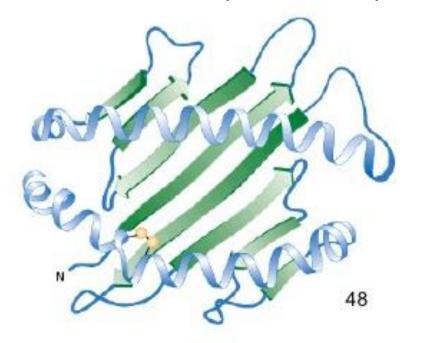
Las cadenas laterales ® alternan hacia arriba y hacia abajo

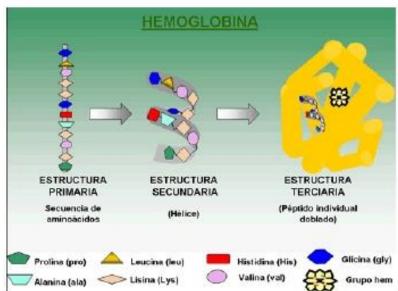
<u>Estructura terciaria</u>: Es la forma tridimensional que adopta la proteína en el espacio cuando las estructuras secundarias sufren superplegamientos o enrollamientos, originando una conformación globular. También hay estructuras filamentosas (colágeno).

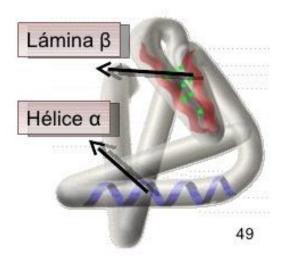
La conformación globular se mantiene estable gracias a la existencia de enlaces entre los radicales R de los aminoácidos.

Esta disposición facilita su solubilidad en agua, lo que les permite realizar funciones de transporte, enzimáticas, hormonales, etc.

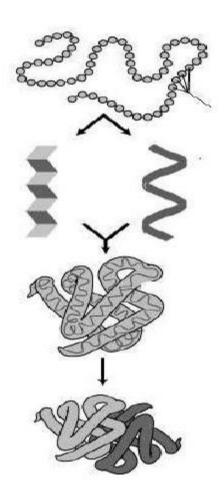
Las funciones de las proteínas dependen del plegamiento particular que adopten.







Estructura cuaternaria: Es la unión mediante enlaces débiles (no covalentes) de varias cadenas polipeptídicas con estructura terciaria, idénticas o no, para formar un complejo protéico. Cada una de estas cadenas polipeptídicas recibe el nombre de **protómero**.



ESTRUCTURA PRIMARIA:

Secuencia de aminoácidos

ESTRUCTURA SECUNDARIA:

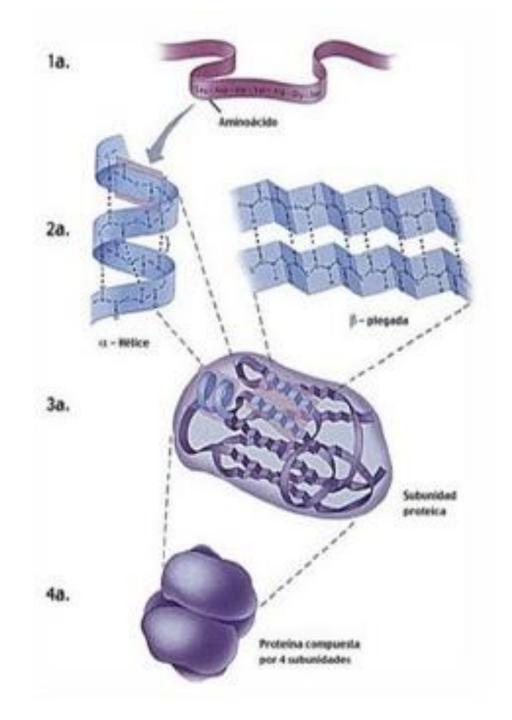
Plegamientos locales Hélice alfa y lámina beta

ESTRUCTURA TERCIARIA:

Plegamiento final de la proteína Formación de dominios

ESTRUCTURA CUATERNARIA:

Asociación de 2 o + estructuras terciarias (chaperonas)



Clasificación de las proteínas

Características

Características

Globulares

Características

Fibrosas

Características

Fibrosas

Características

Fibrosas

Fibrosas

Fibrosas

Características

Fibrosas

Fi

•SEGUN SU FORMA:

- Fibrosas: presentan cadenas polipeptídicas largas y una estructura secundaria atípica. Son insolubles en agua y en disoluciones acuosas. Algunos ejemplos de éstas son queratina, colágeno y fibrina.
- •Globulares: se caracterizan por doblar sus cadenas en una forma esférica apretada o compacta dejando grupos hidrófobos hacia adentro de la proteína y grupos hidrófilos hacia afuera, lo que hace que sean solubles en disolventes polares como el agua. La mayoría de las enzimas, anticuerpos, algunas hormonas y proteínas de transporte, son ejemplos de proteínas globulares.
- •Mixtas: posee una parte fibrilar (comúnmente en el centro de la proteína) y otra parte globular (en los extremos).

Clasificación de las proteínas

Características

Características

Globulares

Características

Fibrosas

Características

Fibrosas

Características

Fibrosas

Fibrosas

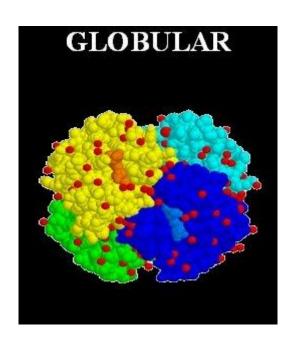
Fibrosas

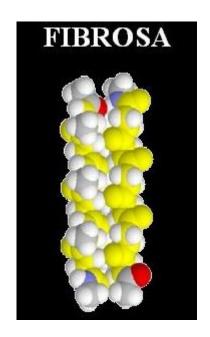
Características

Fibrosas

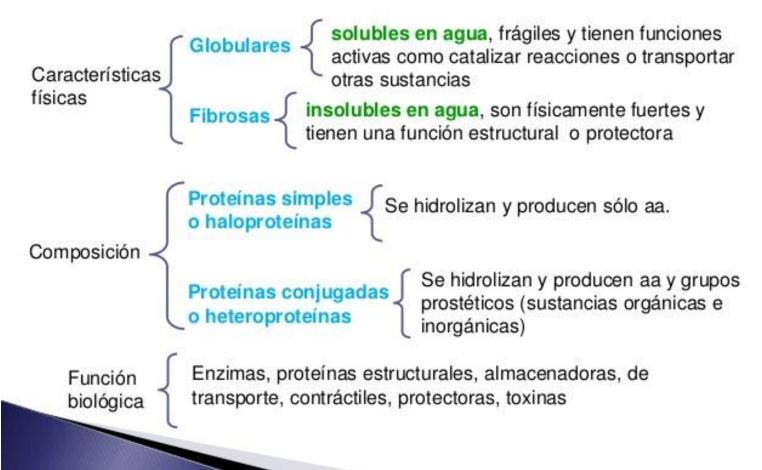
Fi

DIFERENCIAS	GLOBULARES	FIBROSAS
Forma	Esferoidal, de ovillo, casi esférica.	Longitudinal, alargada.
Cadena polipeptídica	Plegada.	Estirada.
Solubilidad	Solubles.	Insolubles.
Función	Metabólica, unen moléculas, dinámica.	Estructural, estática.
Ejemplo	Mioglobina, hemoglobina, Insulina, etc,	Colágeno, Queratina, lana, etc.





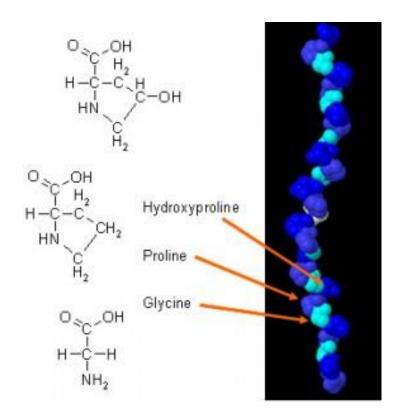
Clasificación de las proteínas



SEGUN SU COMPOSICION QUIMICA:

•Simples: su hidrólisis solo produce aminoácidos. Ejemplos de estas son la insulina y el colágeno (globulares y fibrosas).

•Conjugadas: estas proteínas contienen cadenas polipeptídicas, es un grupo prostético. Este puede ser un ácido nucleico, un lípido, una azúcar o ión inorgánico. Ejemplo de estas son la mioglobina y los citocromos



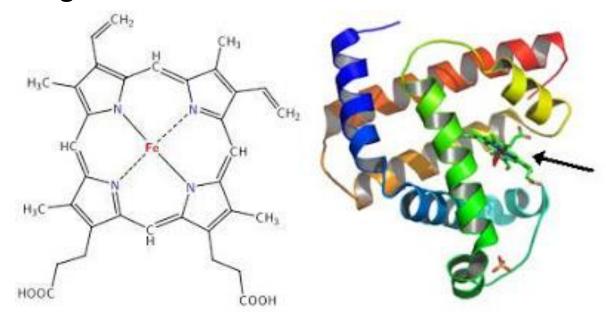
Colágeno

SEGUN SU COMPOSICION QUIMICA:

•Simples: su hidrólisis solo produce aminoácidos. Ejemplos de estas son la insulina y el colágeno (globulares y fibrosas).

•Conjugadas: estas proteínas contienen cadenas polipeptídicas, es un grupo prostético. Este puede ser un ácido nucleico, un lípido, una azúcar o ión inorgánico. Ejemplo de estas son la mioglobina y los citocromos

Mioglobina



HOLOPROTEINAS

PROTEÍNAS FIBROSAS

- Generalmente, los polipéptidos que las forman se encuentran dispuestos a lo largo de una sola dimensión.
- Son proteinas insolubles en agua.
- Tienen funciones estructurales o protectoras.

COLÁGENO

Se encuentra en tejido conjuntivo, piel, cartilago, hueso, tendones y córnea.

MIOSINA Y ACTINA

Responsables de la contracción muscular.

QUERATINAS

Forman los cuernos, uñas, pelo y lana.

FIBRINA

Interviene en la coagulación sanguinea.

ELASTINA

Proteina elástica.



PROTEÍNAS GLOBULARES

- Más complejas que las fibrosas.
- Plegadas en forma más o menos esférica.

ALBÚMINAS

Realizan transporte de moléculas o reserva de aminoácidos.

GLOBULINAS

Diversas funciones, entre ellas las inmunoglobulinas que forman los anticuerpos.

HISTONAS Y PROTAMINAS

Se asocian al ADN permitiendo su empaquetamiento.

HETEROPROTEINAS

En su composición tienen una proteína (grupo proteíco) y una parte no proteíca (grupo prostético).

HETEROPROTEÍNA	GRUPO PROSTÉTICO	EJEMPLO
Cromoproteina	Pigmento	
Porfirinicas	Grupo hemo o hemino	hemoglobina
No porfirinicas	Cobre, Hierro o retinal	rodopsina
Nucleoproteina	Ácidos nucleicos	cromatina
Glucoproteína	Glúcido	fibrinógeno
Fosfoproteina	Ácido fosfórico	caseina
Lipoproteina	Lípido	quilomicrones

Desnaturalización y renaturalización

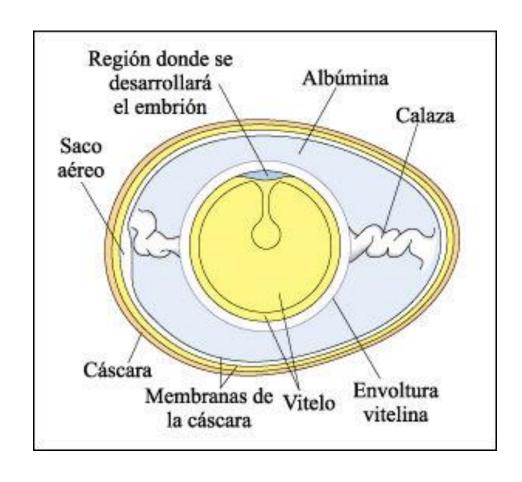
Consiste en la pérdida de todas las estructuras de orden superior (secundaria, terciaria y cuaternaria) quedando la proteína reducida a un polímero con estructura primaria.

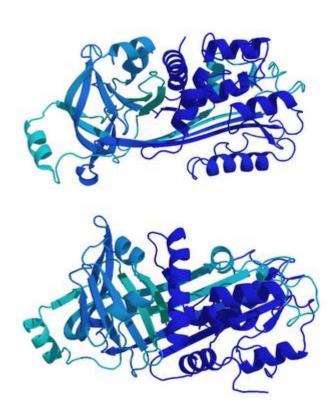
Consecuencias inmediatas son:

- Disminución drástica de la solubilidad de la proteína, acompañada frecuentemente de precipitación
- Pérdida de todas sus funciones biológicas



Albúmina





Ácidos nucleicos

✓ Los ácidos nucleicos son grandes polímeros formados por la repetición de monómeros denominados nucleótidos, unidos mediante enlaces fosfodiéster. Son los portadores de la información genética heredada entre generaciones. Se forman largas cadenas de millones de nucleótidos encadenados.

Los nucleótidos a su vez están formados por tres moléculas:

- Un azúcar (pentosa): ribosa (ARN) o desoxirribosa (ADN).
- Un ácido fosfórico (ionizado con cargas negativas: fostato)
- Una base nitrogenada: adenina, guanina, citosina, timina y uracilo.

Ácidos nucleicos

Existen dos tipos que se diferencian por la pentosa, la estructura de sus cadenas y las bases nitrogenadas presentes en sus nucleótidos:

- ADN (ácido desoxirribonucleico) doble hélice pentosa (desoxirribosa); la adenina se une solo con la timina y la guanina solo con la citosina
- ARN (ácido ribonucleico) cadena sencilla pentosa (ribosa); contienen uracilo en lugar de timina

