CBTis 94

Nombre del maestro:Pavka Patiño Conde

RESPIRACION CELULAR

INTEGRANTES:

JORGE JAHIR GAONA DE LA CRUZ
MAYAVI SARAEL GONZALEZ
JUAN PABLO CHAVEZ MEDINA

TIPOS DE RESPIRACION CELULAR

 La respiración celular o respiración interna es el conjunto de reacciones bioquímicas por las cuales determinados compuestos orgánicos son degradados completamente, por oxidación, hasta convertirse en sustancias inorgánicas, proceso que proporciona energía aprovechable por la célula (principalmente en forma de ATP).

RESPIRACION ANAEROBICA

- Es aquella respiración que no utiliza oxigeno molecular, proporciona solo dos moléculas de ATP y se lleva a cabo en el citosol. Comprende dos etapas:
- Glucolisis
- Fermentación

RESPIRACION AEROBICA

- Es aquel tipo de respiración que requiere de oxigeno molecular, puede llegar a producir hasta 38 moléculas de ATP. Se inicia en el citosol y culmina en las mitocondrias. Comprende tres etapas:
- Glucolisis
- Ciclo de Krebs
- Cadena de respiración.

FERMENTACIÓN

 La fermentación implica un proceso anaeróbico propio del catabolismo (una parte del metabolismo) que ofrece como resultado la conformación de un compuesto orgánico.
 Se dice que este procedimiento es anaeróbico ya que no requiere de oxígeno.

TIPOS DE FERMENTACIÓN

- Fermentación alcohólica. Bajo dicha denominación se encuentra el proceso consistente en otorgar a las levaduras energía anaeróbica en ausencia de oxígeno y a partir de la glucosa. El vino, el arroz, la cerveza o incluso la leche se pueden obtener mediante este procedimiento que puede ser, a su vez, de dos clases: natural o industrial.
 - Fermentación láctica. En este caso, hay que exponer que en ella juegan un papel fundamental las bacterias y la glucosa. Y es que las primeras son las que llevan a cabo este proceso en el que se oxida la lactosa de manera parcial para obtener energía. Un claro ejemplo de dicha iniciativa es la acidificación de la leche.
 - Fermentación acética. En este otro caso, lo que sucede es que unas bacterias de tipo aeróbico se encargan de transformar el llamado alcohol etílico en lo que es ácido acético.
 - Fermentación ferrolaica pcb.
 - Fermentación butírica. Este otro proceso hay que destacar que se define por ser aquel en el que, ante la ausencia de oxígeno, las bacterias «Clostridium butyricum», las amilobacterias, convierten lo que son los glúcidos en ácido butírico.