

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

---

CARRERA:

NUTRICIÓN

MATERIA:

BIOTECNOLOGIA

TEMA:

CUADRO SINÓPTICO

CATEDRÁTICO:

HERNANDEZ CANALES YENY KAREN

ALUMN@:

MONZÓN LÓPEZ LITZY BELEN

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS A 09/06/2020

Bioenergética:  
la función del ATP

El ATP es una molécula que tiene una cantidad muy alta de energía química y su función es la de proporcionar energía a todos los procesos celulares que la requieran

Una de las más importantes funciones del ATP es que almacena, en forma de energía potencial química, gran cantidad de energía para las funciones biológicas, y se liberan cuando uno o dos de los fosfatos se separan de las moléculas de ATP

Clasificación de los carbohidratos

Monosacáridos

Son los carbohidratos más sencillos estos azúcares pueden pasar a través de la pared del tracto alimentario sin ser modificados por las enzimas digestivas. Los tres más comunes son: glucosa, fructosa y galactosa.

Están formados por cadenas carbonadas de 3 a 12 átomos de carbono. Se nombran añadiendo el sufijo -osa al prefijo que indica el número de carbonos de la molécula. Los más abundantes y de mayor importancia biológica son las triosas, pentosas y hexosas.

Disacáridos

son compuestos de azúcares simples, es decir, son resultado de la unión de dos monosacáridos. Pero para que el cuerpo los pueda absorber en el tracto alimentario, los tiene que convertir antes nuevamente en monosacáridos ejemplos más comunes de disacáridos están la sacarosa la lactosa y la maltosa

son un tipo de glúcidos formados por la condensación de dos monosacáridos mediante un enlace O-glucosídico pues se establece en forma de éter siendo un átomo de oxígeno el que une cada pareja de monosacáridos, mono o dicarbonílico, que además puede ser  $\alpha$  o  $\beta$  en función del -OH hemiacetal o hemicetal.

Polisacáridos

Los polisacáridos son químicamente los carbohidratos más complejos. Tienen a ser insolubles en el agua y los seres humanos sólo pueden utilizar algunos para producir energía. Ejemplos de polisacáridos son: el almidón, el glicógeno y la celulosa.

Los polisacáridos, al igual que los oligosacáridos, están formados por monosacáridos unidos entre sí por enlaces glicosídicos.

Los carbohidratos son compuestos que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno

