



NOMBRE DEL ALUMNO: Ramirez Méndez Franklin

DOCENTE: Alfredo Agustín Vásquez

MATERIA: NUTRICION

GRADO Y GRUPO: 3° "c"

TRABAJO A ENTREGAR: SUPER NOTA (hidratos de carbono, lípidos y proteínas).

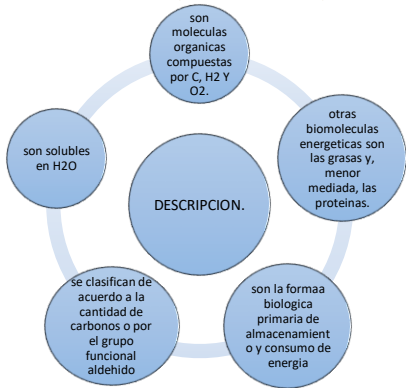
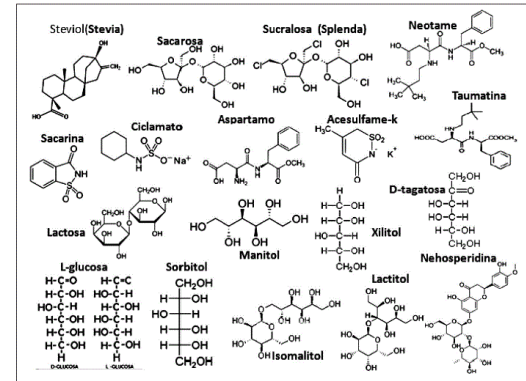


HIDRATOS DE CARBONO:

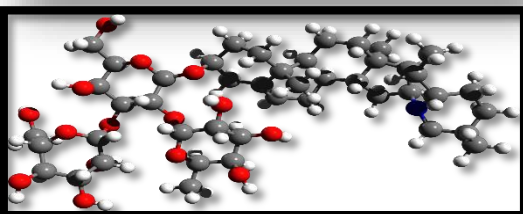
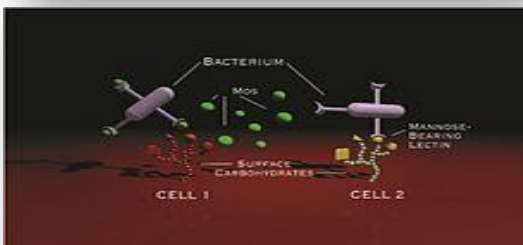
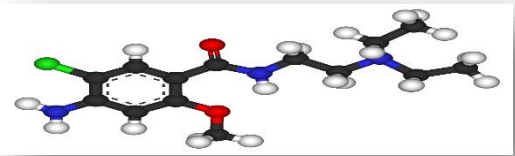
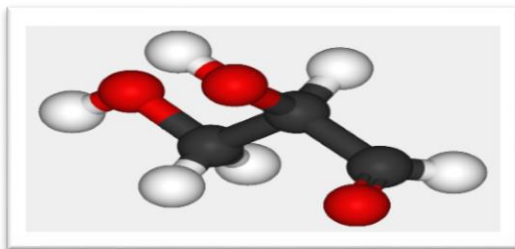
Se dice que en estas son las moléculas más abundantes en la naturaleza que contiene C, S Y P, (CH₂ O), Pero en algunos también contienen N, S Y P. Que proveen una fracción significativa de la energía en la dieta de la mayoría de los organismos.

Contando también con una de las funciones biológicas siguientes:

- Fuente de energía (glucosa)
- Elementos estructurales (celulosa y quitina)
- Precusores de la producción de otras biomoléculas (a a, lípidos, proteínas y piridinas)
- El principal ciclo energético de la biosfera depende del metabolismo de los carbohidratos (fotosíntesis).



CUYA CLASIFICACION EN MAYORIA SON:



MONOSACARIDO:

Azúcares simples, formados solo por una molécula.

DISACARIDOS:

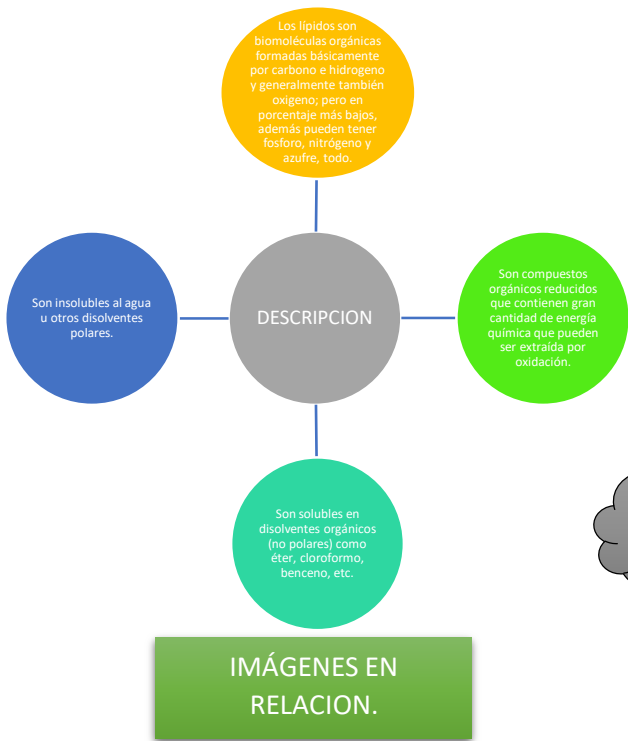
Formados por dos moléculas unidas por un enlace glucosídico.

OLIGOSACARIDOS:

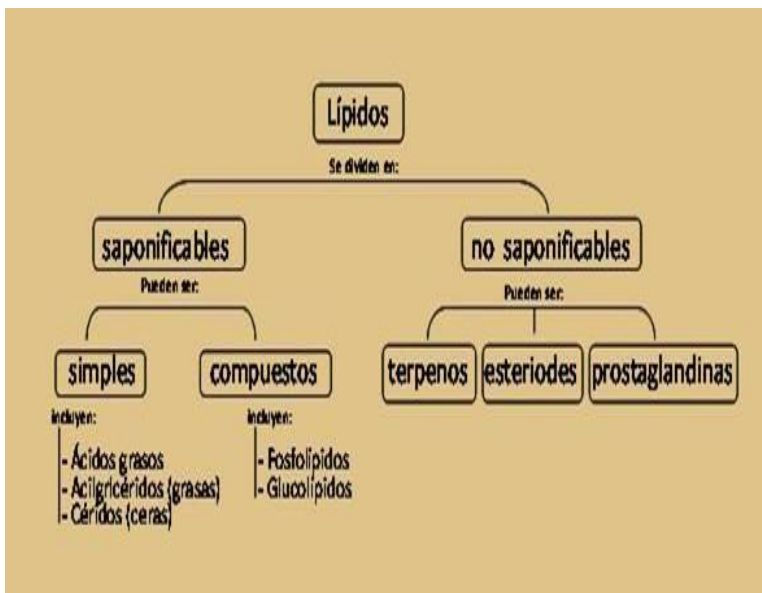
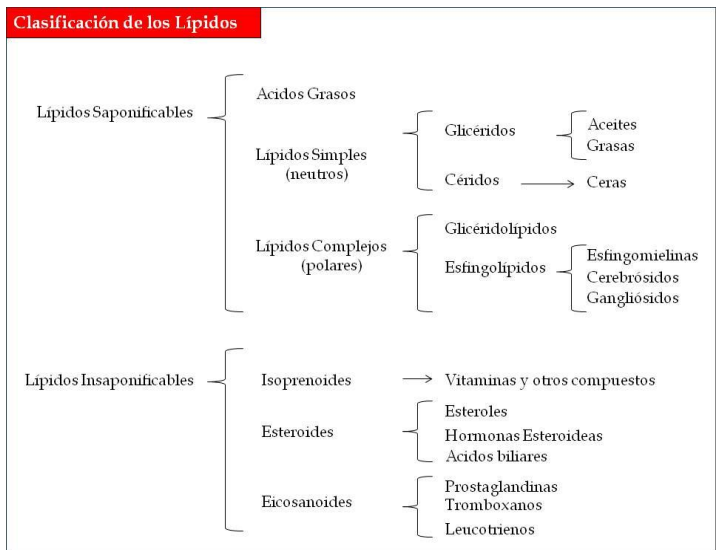
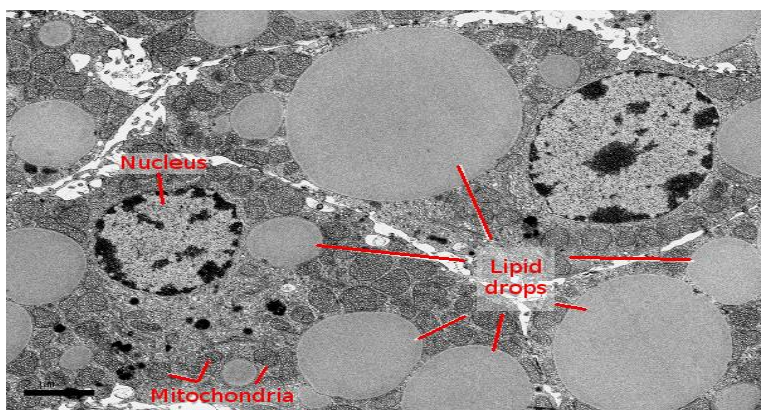
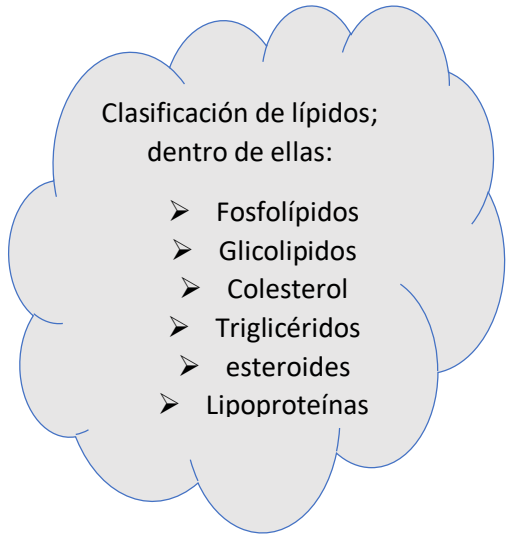
Compuestos por entre 3 y 10 moléculas de monosacáridos.

POLISACARIDOS:

Cadenas ramificadas o no de más de 10 monosacáridos.

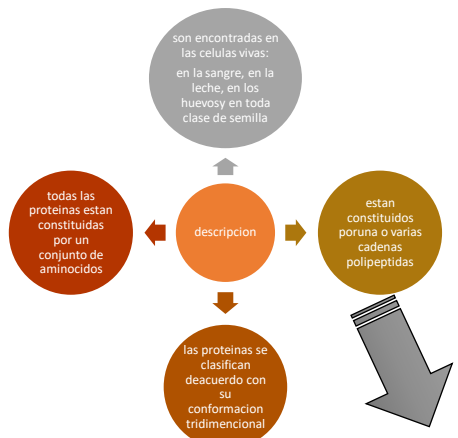


LIPIDOS

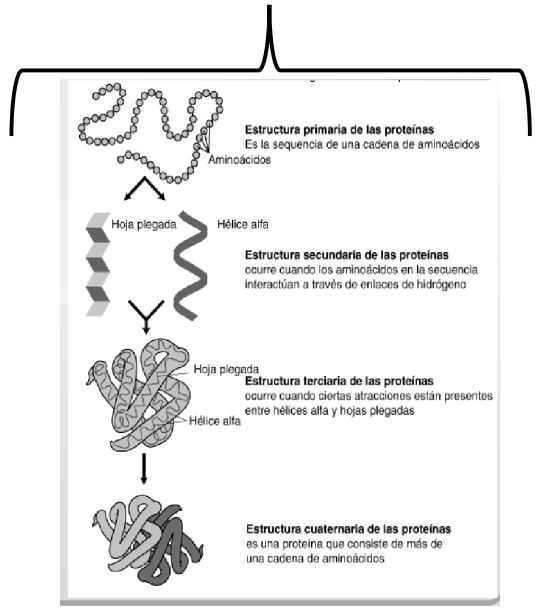
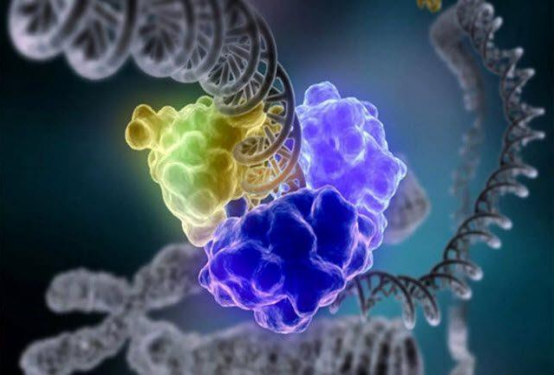
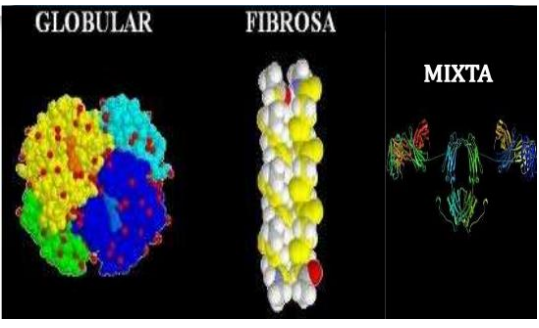


•Estas son macromoléculas compuestas por carbono, Hidrogeno, oxígeno y nitrógeno. La mayoría también contienen azufre y fósforo. Las mismas están formadas por la unión de varios aminoácidos, unidos mediante enlaces peptídicos, el orden y disposición de los aminoácidos en una proteína depende del código Genético, ADN, de la persona.

proteínas



Funciones de las proteínas



ESTRUCTURA DE PROTEÍNAS

Niveles de organización de las proteínas

