



**Nombre de alumno: Yeni Yadira
López Aguilar**

**Nombre del profesor: María de los
Angeles Venegas**

**Nombre del trabajo: Mapa
conceptual**

Materia: Bioquímica

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 1er cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas octubre de 2020.

Carbohidratos

Los Carbohidratos son vitales para los seres humanos, tomando en cuenta que cada individuo tiene un organismo diferente entre sí, para la vida humana es necesario el consumo de Carbohidratos ya que esta se convierte en energía para el cuerpo, es decir, que es vital para el organismo.

Los carbohidratos los encontramos en nuestros alimentos (comidas, bebidas), de cierta manera los consumimos continuamente ya que para poder tener energía para hacer actividades como seres humanos ya sea que gastemos energías en el ámbito laboral, así como también al ejercitarse.

Los carbohidratos al ser consumidos se vuelen glucosa (azúcar en la sangre) esta es la fuente para el desarrollo de energías para las células, tejidos y órganos del cuerpo.

Al consumir carbohidratos se nutre el organismo y a base de eso se genera la energía que hace funcionar a sistema nervioso(cerebro) así mismo también se genera insulina y esta consume la glucosa y hace que la sangre tenga un mejor funcionamiento.

Los carbohidratos son moléculas que se presentan al organismo como glucosa, pero aparte de generarnos energía, esta también ayuda a nuestras neuronas, en los carbohidratos podemos encontrar hormonas de insulina y esto hace que la sangre del organismo se regularice.

Los carbohidratos se clasificaban (monosacáridos, disacáridos, polisacárido, grasas, proteínas, aminoácidos, calidad y cantidad de proteínas, digestión y absorción de proteínas; tomando en cuenta los puntos antes mencionados, podemos saber que estos tienen un orden al ser consumidos los carbohidratos y así mismo generan la energía que le da energía al organismo.

Monosacáridos: estos son los generadores de la glucosa, fructosa y galactosa.

Disacáridos: este hace el análisis de que es útil para el organismo y lo que no se desecha.

Polisacárido: son los carbohidratos que se clasifican para generar energía, pero solo algunos son los carbohidratos que entran en esta clasificación.

Grasas: pocas son las que tienen carbohidratos, lo demás pasa a grasa del cuerpo o simplemente se desecha.

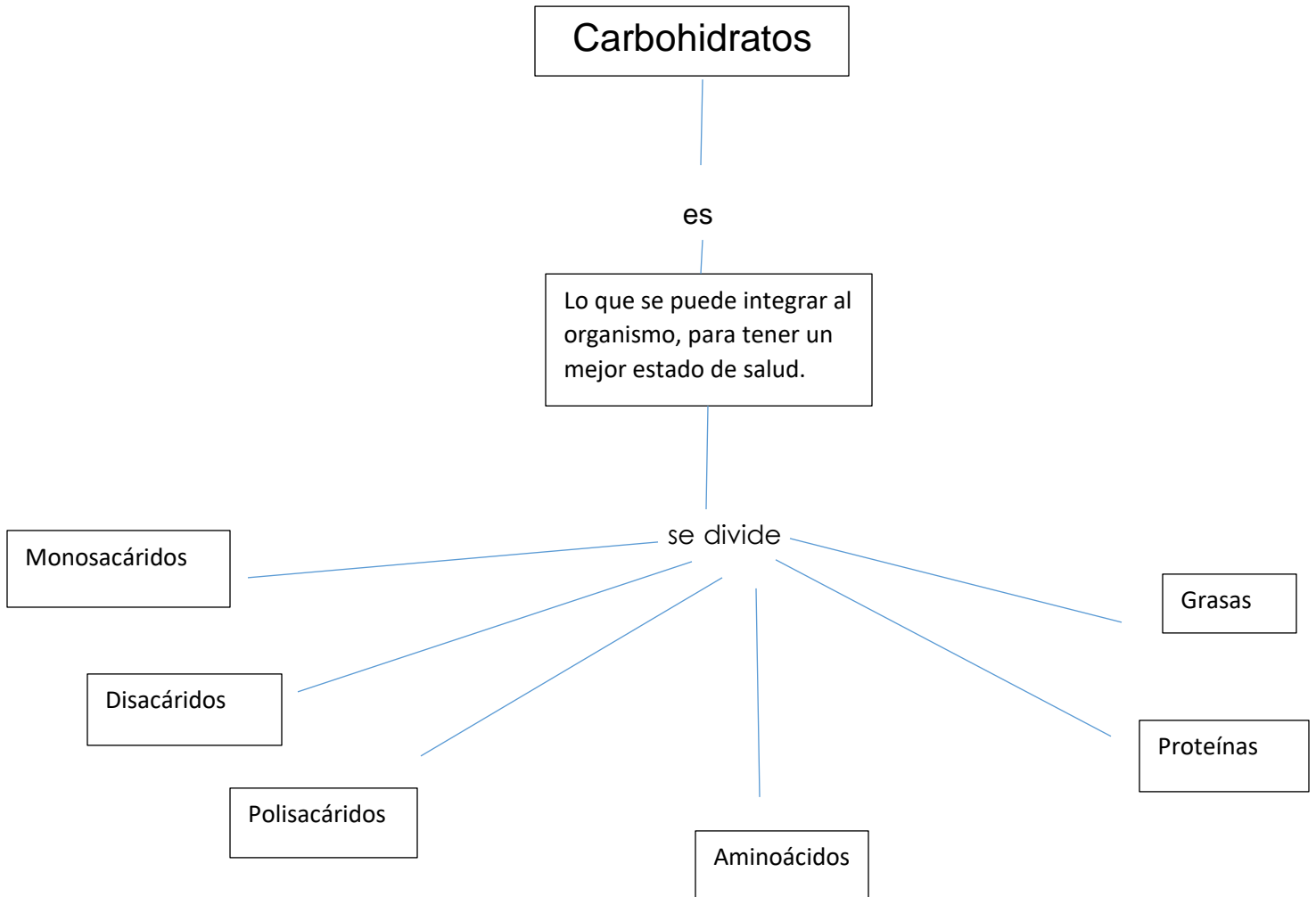
Proteínas: estas son las que hacen posible el crecimiento, la reparación de tejidos corporales.

Aminoácidos: son diferentes las proteínas que dan y son pocas, el resto se desecha.

Cantidad y calidad de proteínas: esta se encarga de ver la cantidad de proteínas que debe consumir el organismo ya que si es en exceso ya afectaría al organismo y de igual manera ve por la estabilidad del organismo, ya que este depende también de la calidad que tenga la proteína consumida.

Digestión y absorción de proteínas: sabemos que las proteínas que se consumen tienen procesos y se toma lo necesario y el resto se digiere y así mismo se desecha del organismo, tomando en cuenta que se debe pasar por todos los procesos y tener un cierto porcentaje de desechos.

Sabemos que el organismo al consumir carbohidratos genera energía, así mismo tiene un proceso para poder integrarlo al organismo y ejercer las funciones pertinentes.



Entendemos que cada una de las clasificaciones tienen ciertas funciones, ya que cada una brinda diferente proteína, los alimentos que se consumen no siempre proporcionan proteínas; ya que algunas simplemente se aprovechan lo más mínimo, mientras que el resto se desecha.