

## **CUADRO SINOPTICO**

**BIOQUIMICA** 

MTR. Beatriz López López

## PRESENTA EL ALUMNO:

Arelis Sánchez Gómez

**GRUPO, SEMESTRE y MODALIDAD:** 

IER. Semestre "A" Escolarizado

PICHUCALCO, CHIAPAS

04 de Diciembre del 20

Son biomoléculas que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno, y que están formados por moléculas de azúcar que al descomponerse crean glucosa, sustancia que funge como combustible del cuerpo al proporcionar energía y potencia en todas sus funciones

**CLASIFICACION** 

- CARBOHIDRATOS En nuestros alimentos podemos encontrar tres tipos principales de carbohidratos: los azúcares, los
  - > Al ser una sustancia que el cuerpo no descompone, la fibra ayuda a tener una sensación de saciedad que impide que el organismo sienta más hambre.
  - Las fibras, tanto solubles como insolubles, mejoran la digestión. Además, la soluble reduce niveles de colesterol y regula el azúcar en la sangre, lo que se relaciona con un menor riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares, obesidad y diabetes tipo 2.

Los alimentos con pocas cantidades de fibra suelen tener demasiadas calorías y mínimos aportes de nutrientes. Lo que pocos saben es que estos tipos de alimentos se metabolizan muy rápido por el cuerpo y se convierten en glucosa. La glucosa no es dañina porque aporta energía, pero en niveles elevados, provoca que el páncreas produzca mayores niveles de insulina, una hormona que promueve el almacenamiento de grasa. Esto se traduce en un aumento de peso poco sano donde el cuerpo sufre una deficiencia de nutrientes, a pesar de incrementar su tamaño.

almidones y la fibra

**ESTRUCTURA** 

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.

2. DISACÁRIDOS: son compuestos de azúcares simples, son

1. MONOSACÁRIDOS: Se caracterizan por pasar a través de la pared del tracto alimentario sin sufrir modificación por

parte de las enzimas encargadas de la digestión.

3. POLISACÁRIDOS: Son hidratos de carbono de mayor complejidad. Pueden ser metabolizados por algunas bacterias y protistas y algunos son fuentes comunes de energía en la alimentación.

**GLUCOSA** 

Fórmula: C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O6

**FRUCTOSA** 

Fórmula: C6H12O6

**LACTOSA** 

Fórmula: C12H22O11

**FUNCION**