



NOMBRE DEL ALUMNO:

Hogla Rubí Sangeado Domínguez

NOMBRE DEL PROFESOR:

Beatriz López

NOMBRE DEL TRABAJO:

Cuadro Sinóptico

MATERIA:

Bioquímica

GRADO:

1er Cuatrimestre

GRUPO:

“A”

CARBOHIDRATOS

¿Qué son?

llamados glúcidos o hidratos de carbono, 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.

Clasificación

MONOSACÁRIDOS: También llamados azúcares simples, se caracterizan por pasar a través de la pared del tracto alimentario sin sufrir modificación por parte de las enzimas encargadas de la digestión.

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.

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

FUNCIONES

- * Las fibras, tanto solubles como insolubles, mejoran la digestión. Además, la soluble reduce niveles de colesterol y regula el azúcar en la sangre.
- * Cuando el cuerpo descompone los azúcares en glucosa, se obtiene energía para realizar nuestras actividades cotidianas.