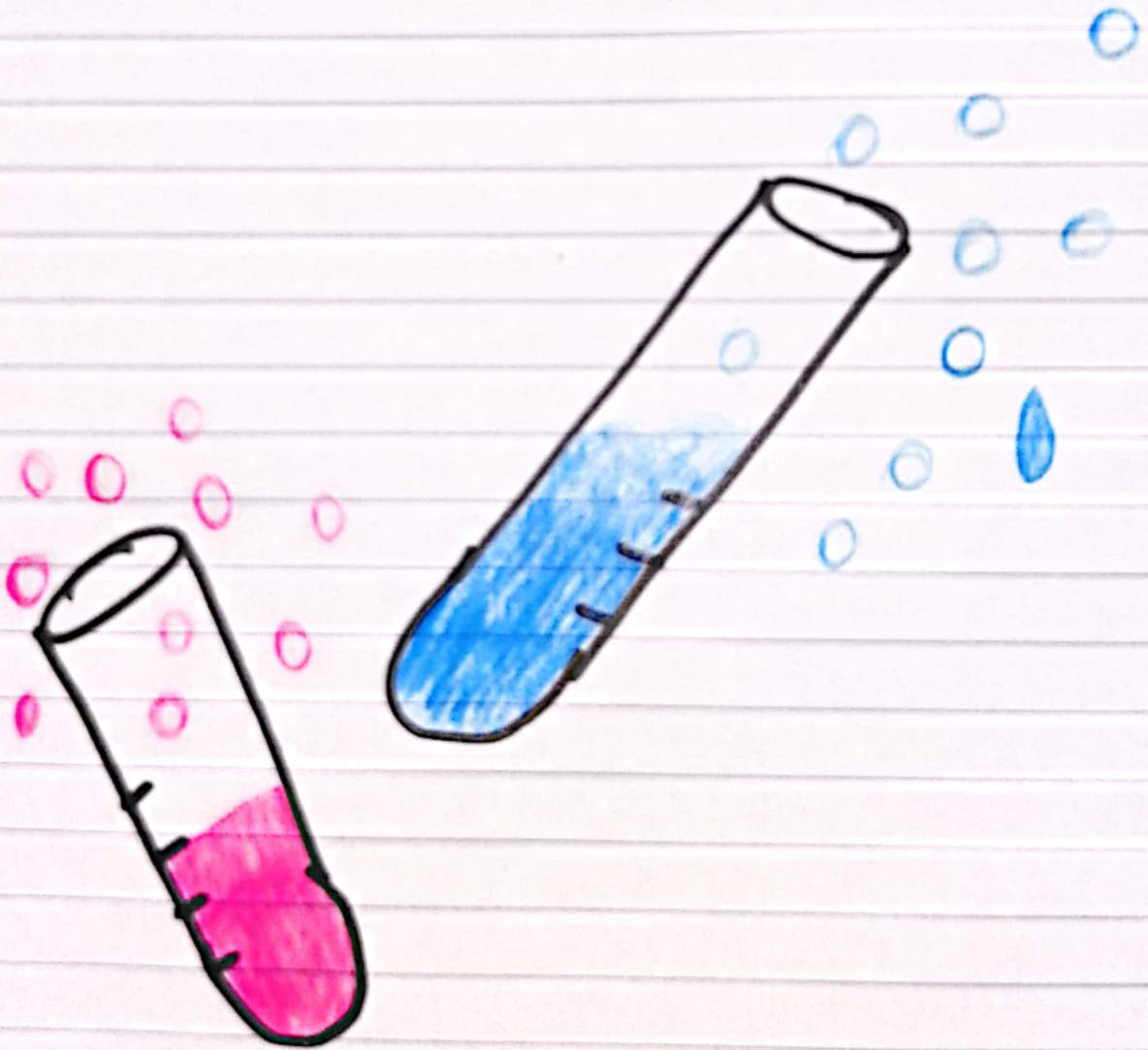


1ro. "A"

# BIOQUIMICA



# BIOQUIMICA.

1o ¿Que son los carbohidratos?

Son sustancias solidas, blancas y solubles en agua, que constituyen las reservas energeticas y de las celulas animales vegetales, esta compuesta por un numero determinado de atomos de carbonó, con numero determinado atomos de oxigeno y el doble de atomos de hidrogeno.

Los Carbohidratos son moleculas de azucar junto con las proteinas y las grasas, los Carbohidratos son uno de los tres que se encuentran en alimentos y bebidas.

3o cuerpo descomponen los carbohidratos en glucosa, o azucar en la sangre, la principal fuente de energia para las celulas, tejidos y organos del cuerpo.

2o Describe que son los monosacaridos, cuantos tipos existen y cuales son los mas conocidos.

Los monosacaridos o azucares simples estos azucares pueden pasar a traves de la pared del tracto alimenticio sin ser modificados por las enzimas digestivas fructosa y galactosa.

La glucosa, a veces tambien denominada dextrosa, se encuentran, en frutas, batatas, cebollas y otras sustancias.

# Carbohidratos

Vegetales ; es la sangre o sustancias en la que se convierten muchos otros carbohidratos, como los disacáridos y almidones, por las enzimas digestivas. La glucosa, se oxida para producir energía calor y dióxido de carbono, que se elimina con la respiración.

- Monosacáridos: Compuestos por una molécula simple de azúcar.
- Disacáridos: Integrados por dos moléculas de monosacáridos unidas.
- Polisacáridos: Compuestos por cadenas de variable complejidad que se componen de múltiples células.

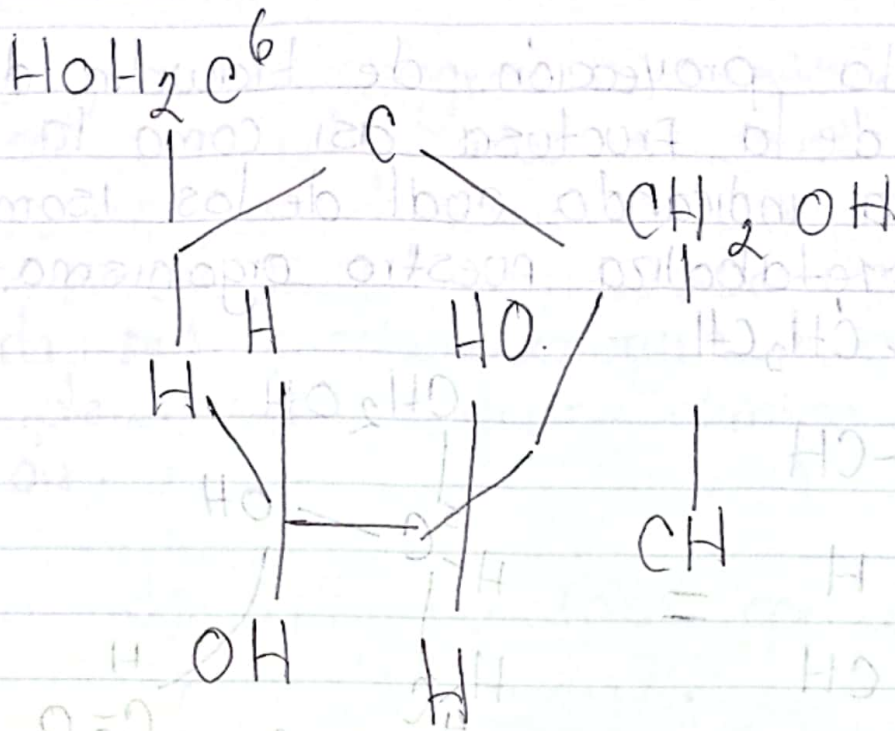
## Ejemplos

Glucosa: Compuesta por seis átomos de carbono, doce de hidrógeno y seis de oxígeno, se encuentra en estado libre.

Ribosomas: pentosa (cinco átomos de carbono) vital para la síntesis de sustancias.

Fructosa: Al perder átomos de oxígeno en uno de sus hidroxilos, la ribosomas.





4o Define que es un disacárido y mencione los 3 más comunes.

Los disacáridos más comunes son ;  
 Sacarosa ; formada por la unión de una  
 glucosa y una Fructosa, a la Sacarosa  
 se le llama común, no tiene poder  
 reductor.

Lactosa ; formada por la unión de una  
 glucosa y una galactosa. Es el azúcar de la  
 leche tiene poder reductor.

Maltosa, isomaltosa, trehalosa y  
 celobiosa. Formadas todas por la unión  
 de 2 glucosas, son diferentes dependiendo  
 la unión glucosa.

7o Mencionen que son los proteoglicanos y en donde actúan.

Los proteoglicanos se encuentran unidos al aparato del golgi, actúan como moduladores de señales en procesos de comunicación entre la célula y su entorno. Muchas enfermedades hereditarias como el síndrome de Simpson y el síndrome de Ehlers, están asociadas a fallos en la biosíntesis de proteoglicanos.

8o Mencionen que son las mucinas, donde se sintetizan y en donde se encuentran en mayor parte.

Las mucinas son proteínas muy pesadas que podemos encontrar en el moco del intestino pero también en los pulmones y tracto genital. Estas mucinas crean una red para retener todo aquello que puede ser perjudicial para nuestro organismo.

9. Realice una tabla donde clasifique los tipos de Carbohidratos que existen.

Carbohidratos	Características	Función	Fuentes de localización
Ribosomas	Triosa ( $C_3H_6O_3$ )	Su versión fosforilada (PGA) Metabolismo	Citoplasma y cloroplastos
Glucosa.	Hexosa ( $C_6H_{12}O_6$ )	Fuente de energía estructural	Almidón, lactosa, celosa y quitina.
Fructuosa	Hexosa ( $C_6H_{12}O_6$ )	Convertirse en glucosa y fuente de energía.	Jugos, frutas. Sacarosa.