

## ACTIVIDAD 2

19-08-21

1: ¿QUE SON LOS CARBOHIDRATOS?

R: Los carbohidratos son moléculas basadas en el carbono, ricas en grupo hidroxilo, su fórmula empírica es:  $(C_6H_{12}O_6)_n$ , también son conocidos como hidratos de carbono.

2: DESCRIBE QUE SON LOS MONOSACÁRIDOS, CUANTOS TIPOS EXISTEN Y CUALES SON LOS MAS CONOCIDOS.

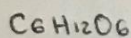
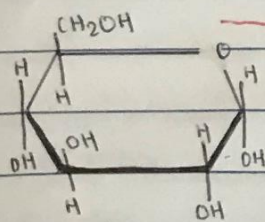
R: Los monosacáridos o azúcares simples pueden subdividirse en aldosas o cetosas, según contengan el grupo aldehídico o cetónico.

\* TIPOS:

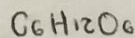
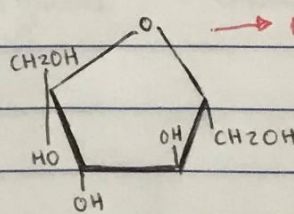
- Glucosa
- Fructosa
- Galactosa
- Ribosa
- Desoxirribosa
- Gliceraldehído.

Más conocidos

3: DIBUJE LA PROYECCIÓN DE HAWORTH DE LA GLUCOSA Y DE LA FRUCTOSA, ASI COMO SU FORMULA QUIMICA INDICANDO CUAL DE LOS ISÓMEROS ES EL QUE METABOLIZA NUESTRO ORGANISMO.



→ Glucosa



→ Fructosa

• La glucosa metaboliza nuestro organismo para producir calor y ATP.

4: DEFINA QUE ES UN DISACÁRIDO Y MENCIONE LOS 3 MAS COMUNES.

R: Los disacáridos son glúcidos formados por 2 monosacáridos unidos por un enlace  $\alpha$ -glucosídico. Son solubles en agua, dulces y cristalizables.

• Los 3 más comunes son?

- Maltosa

- Sacarosa

- Lactosa

5- ¿A LOS GRANDES OLIGOSACÁRIDOS POLIMÉRICOS, FORMADOS POR LA UNIÓN DE MUCHOS MONOSACÁRIDOS SE LES LLAMA?

R: Polisacáridos

6- MENCIONE FALSO O VERDADERO ¿LOS CARBOHIDRATOS PUEDEN UNIRSE A PROTEÍNAS PARA FORMAR GLICOPROTEÍNAS?

R: VERDADERO

7- MENCIONE QUE SON LOS PROTEOGLICANOS Y EN DONDE ACTÚAN

R: Los proteoglicanos son proteínas unidas a un tipo particular de polisacáridos llamado glicosaminoglicanos

• Los proteoglicanos actúan como lubricantes y componentes estructurales en el tejido conjuntivo.

8- MENCIONE QUE SON LAS MUCINAS, DONDE SE SINTETIZAN Y EN DONDE SE ENCUENTRA EN MAYOR ABUNDANCIA

R: Proteína que contiene una cantidad sustancial de carbohidrato, también conocida como mucoproteína.

• Es secretado por el intestino.

9= REALICE UNA TABLA DONDE CLASIFIQUE LOS TIPOS DE CARBOHIDRATOS QUE EXISTEN

R= CARBOHIDRATOS

MONOSACÁRIDOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>glucosa, ribosa, desoxirribosa, galactosa, fructosa, gliceraldehído</li> </ul>
DISACÁRIDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>lactosa, sacarosa, maltosa, isomaltosa</li> </ul>
OLIGOSACÁRIDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rafinosa,</li> </ul>
POLISACÁRIDOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polímeros de glucosa, quitina, fructosano, gelatina,</li> </ul>
HOMOPOLISACÁRIDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formado por el mismo monosacárido, celulosa, almidón, glucógeno.</li> </ul>
HETEROPOLISACÁRIDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formado por diferentes tipos de monosacáridos, ácido hialurónico.</li> </ul>