

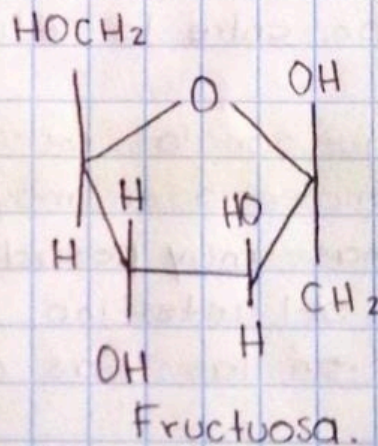
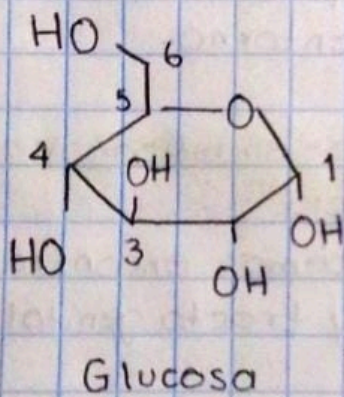
1. ¿Qué son los carbohidratos?

Son moléculas de azúcar. Son uno de los nutrientes principales que se encuentran en alimentos.

2. Describe que son los monosacáridos, y cuales son los más conocidos.

Consiste en un único azúcar, o azúcares simples. Los tres más conocidos son glucosa, Fructosa y galactosa. Hay 5 tipos.

3. Dibuje la proyección de Haworth de la glucosa y de la Fructuosa.



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

Son un tipo de glúcido formado por la unión de dos monosacáridos. Los más comunes son la sacarosa, la lactosa y la maltosa.

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

Clase	Subgrupo	Componentes.	Ejemplos
Azúcares Simple.	Monosacáridos	Galactosa Glucosa Fructosa	Azúcar de leche Frutas Miel.
	Disacáridos	Sacarosa Lactosa Maltosa	Azúcar común Azúcar de leche
Polisacáridos	Almidón	Amilosa Amilopectina Almidón mod. Almidón res. Insulina.	Cereales, leguminosas Verduras.
	Sin Almidón.	Celulosa Hemicelulosa Pectina. Gomas. Mucilagos. Glucanos.	Frutas, Verduras, Hortalizas.

5. ¿A los grandes oligosacáridos poliméricos, formados por la unión de muchos monosacáridos se les llama?
Polisacáridos.

6. Mencione falso o verdadero. ¿Los carbohidratos pueden unirse a proteínas para formar glicoproteínas?
Verdadero.

7. Mencione que son los proteoglicanos y en donde actúan.
Es una molécula de proteína encargada de formar y mantener la estructura de las células.
Se encuentran unidos al aparato de Golgi. Actúan como moduladores de señales en el proceso de comunicación entre la célula y su entorno.

8. Mencione que son las mucinas, donde se sintetizan y en donde se encuentra en mayor abundancia.
Son proteínas muy pesadas que podemos encontrar en el moco del intestino, pulmones y tracto genital. Secretadas en las vías aéreas.