

1. ¿CÓMO SON LOS CARBOHIDRATOS?

En su forma más básica, los carbohidratos están hechos de bloques de construcción de azúcares, y se pueden clasificar de acuerdo con la cantidad de unidades de azúcar que se combinan en su molécula. Son principales fuente de combustible del cuerpo.

2. DESCRIBE QUE SON LOS MONOSACARIDOS, CUANTOS TIPOS EXISTEN Y CUALES SON LOS MÁS CONOCIDOS.

Son los glúcidos más sencillos; no se hidrolizan, es decir no se descomponen en otros compuestos más simples. Poseen de tres a ocho átomos de carbono y su fórmula empírica es $(CH_2O)_n$, donde $n \geq 3$.

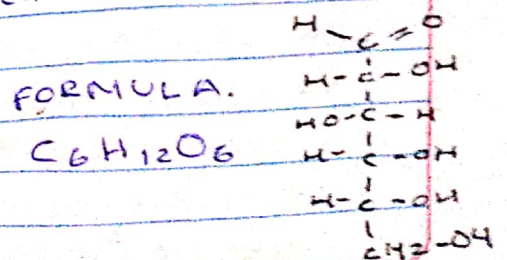
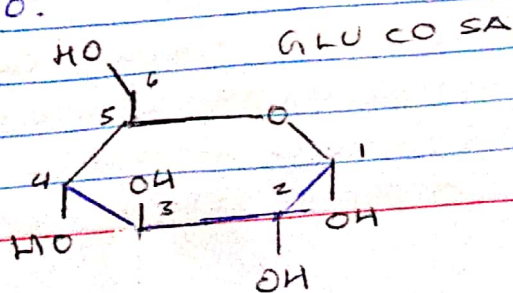
TIPOS:

ALDOSAS: diosas, gliceraldehido, triosas, gliceraldehido, tetrasas, eritrosa, treosa, pentosa, ribosa, desoxirribosa, arabinosa, xilosa, lixosa, hexosa, alosa, alitrosa, glucosa, galosa, manosa, idosa, galactosa, talosa.

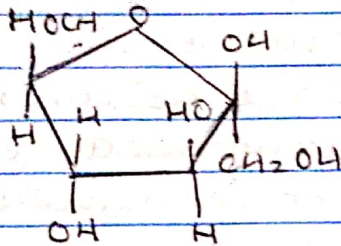
CELOSAS: dihidroxiacetona, enritrososa, ribulosa, xilulosa, psicosa, fructosa, sorbosa, tagatosa.

Las más conocidas son la glucosa, fructosa, y galactosa.

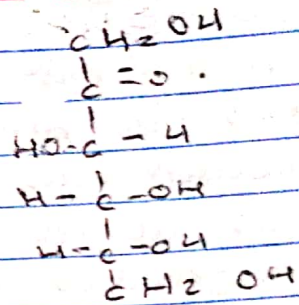
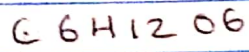
3. DIBOJE LA PROYECCIÓN DE HAWORTH DE LA GLUCOSA Y LA FRUCTOSA, ASÍ COMO SU FÓRMULA QUÍMICA INDICANDO CUAL DE LOS ISÓMEROS ES EL QUE METABOLIZA NUESTRO ORGANISMO.



Barrilito.



FORMULA!



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

Son un tipo de glúcidos formados por la condensación (unión) de dos monosacáridos mediante un enlace O-glucosídico (con pérdida de una molécula de agua) pues se establecen en forma de éter siendo un átomo de oxígeno el que une cada par de monosacáridos.

Los más comunes son: sacarosa, lactosa, la maltosa.

5. ¿A LOS GRANDES OLIGOSACARIDOS POLIMERICOS, FORMADOS POR LA UNIÓN DE MUCHOS MONOSACARIDOS SE LES LLAMA?

R = GLICOPROTEÍNAS.

6. MENCIONA FALSO O VERDADERO ¿LOS CARBOHIDRATOS PUEDEN UNIRSE A PROTEÍNAS PARA FORMAR GLICOPROTEÍNAS FALSO

7. MENCIONA QUE SON LOS PROTEOGLICANOS Y EN DONDE ACTUAN.

Son una molécula de proteína encargada de formar y mantener la estructura de las células.

Actúan como moduladores de señales en procesos de comunicación entre la célula y su entorno.

Rosa del Carmen Hernández 1^o C.

8 MENCIONA QUE SON LAS MUCINAS, DONDE SE SINTETIZAN Y EN DONDE SE ENCUENTRAN EN MAYOR ABUNDANCIA. SON PROTEINAS MUY PESADAS QUE PODEMOS ENCONTRAR EN EL MARCO DEL INTESTINO PERO TAMBIEN EN LOS PULMONES. SE ENCUENTRAN MÁS EN EL INTESTINO MÁS PRÓXIMO A LAS BACTERIAS Y QUE FORMA EL EPITELIO.

TABLA DE CLASIFICACIÓN DE CARBOHIDRATOS

AZUCARES: carbohidratos simples porque se encuentran en su forma más básica

ALMIDONES: carbohidratos complejos, hecho de muchos azúcares.

FIBRA: También carbohidrato complejo.

Barrilito.