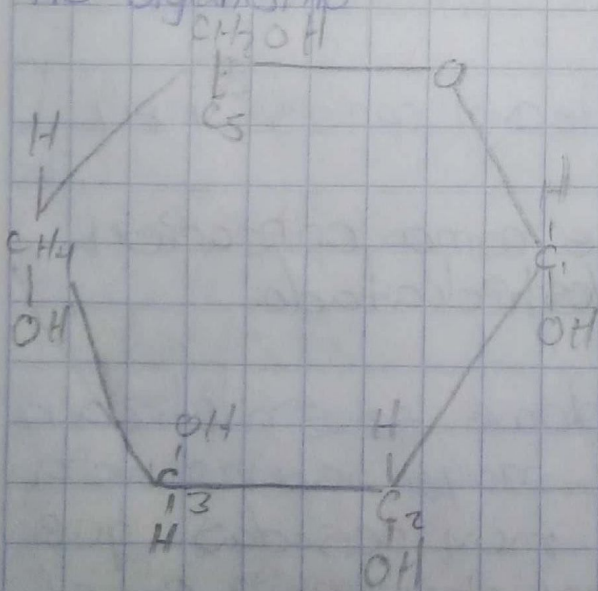


Questionario

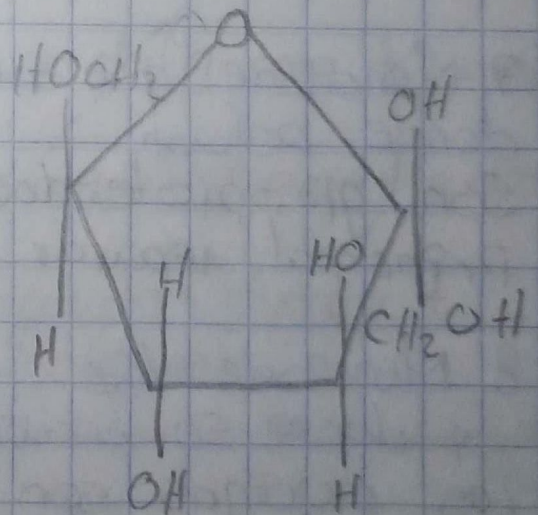
1- ¿Qué son los carbohidratos? Son aldehídos o cetonas con múltiples grupos hidroxilo

2 Describe que son los monosacáridos, cuantos tipos existen y cuales son los más conocidos
 Los monosacáridos son glucidos sencillos, existen 10 tipos de monosacáridos los más comunes son, fructosa, galactosa y glucosa

3- Dibuje la proyección de Haworth de la glucosa y de la fructosa, así como su fórmula química indicando cual de los isómeros es el que metaboliza nuestro organismo



Glucosa



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

Son un tipo de glúcidos formados por la condensación de dos monosacáridos mediante un enlace. Los disacáridos más comunes son la sacarosa, lactosa, maltosa

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

Son glicoproteínas que tiene como aplicación principal reparar la piel deshidratada

8 Mencione las mucinas, donde se sintetizan y donde se encuentran con mayor abundancia. Las mucinas son proteínas muy pesadas que podemos encontrar con mayor abundancia en el intestino. Se sintetizan protegiendo al intestino

Realice una tabla donde clasifique los tipos de carbohidratos que existen

	Carbohidrato	Características
M		
O	Galactosa	Hexosa (
n		
O	Ribosa	Pentosa
S		
a	Desoxirribosa	Pentosa
C		
a	Glucosa	Hexosa
r		
I	Fructosa	Hexosa
d		
O	Gliceraldehído	Triosa
D		
a	Maltosa	Disacárido (glucosa + glucosa)
r		
a	Sacarosa	Disacárido (glucosa + fructosa)
r		
r	Lactosa	Disacárido (glucosa + galactosa)
P		
o	Almidón	Polisacárido de glucosa
a		
s	Glucógeno	Polisacárido de glucosa
a		
r	Celulosa	Polisacárido de glucosa
e		
g	Quitina	Polisacárido de glucosa con nitrógeno.