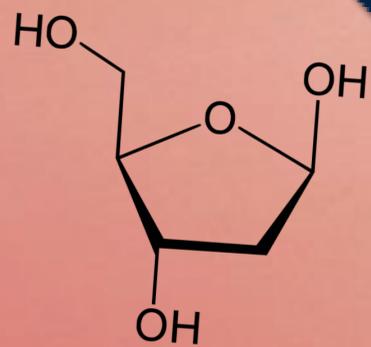


WUDS



Nombre del Alumno (a): Verónica del Carmen Torres Sánchez.

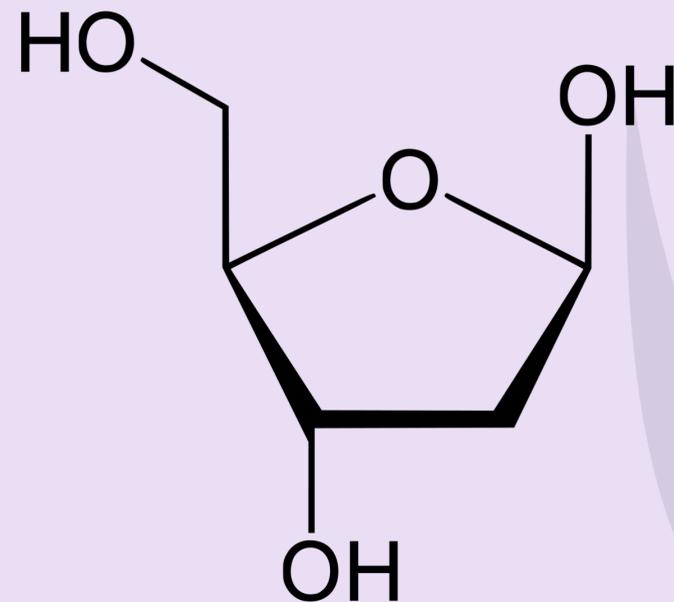
*1° cuatrimestre grupo "B"
semiescolarizado.*

Carrera: Lic. En enfermería.

Nombre del profesor: Ing. Beatriz López López.

Nombre de la materia: Bioquímica.

*Nombre del tema: CARBOHIDRATOS
Cuadro sinóptico.
1° Parcial*



pichucalco, Chiapas. A 02 de Diciembre de 2021.

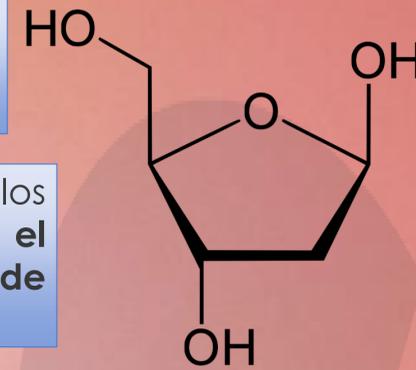
Carbohidratos

¿QUÉ SON?

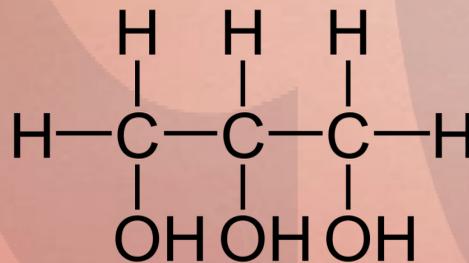
son unas biomoléculas que también toman los nombres de hidratos de carbono, glúcidos, azúcares o sacáridos

• están formadas por tres elementos fundamentales: el **carbono**, el **hidrógeno** y el **oxígeno**.

• Su principal función en el organismo de los seres vivos es la de **contribuir en el almacenamiento y en la obtención de energía**



EXISTEN CUATRO TIPOS, EN FUNCIÓN DE SU ESTRUCTURA QUÍMICA



Monosacáridos

están formados por una sola molécula (1 átomo de carbono).

• principal fuente de combustible para el organismo y hace posible que sean usados como una fuente de energía y también en biosíntesis o anabolismo

• algunos tipos de monosacáridos, como la **ribosa** o la **desoxirribosa**, forman parte del material genético del ADN

Disacáridos

están formados por dos moléculas de monosacáridos (2 átomos de carbono)

• los disacáridos más comunes están la **sacarosa**, la **lactosa** o azúcar de la leche, la **maltosa** (que proviene de la hidrólisis del almidón) y la **celobiosa** (obtenida de la hidrólisis de la celulosa).

Oligosacáridos

están formados por entre tres y nueve moléculas de monosacáridos (3-9 átomos de carbonos)

• unidas por enlaces y que se liberan cuando se lleva a cabo un proceso de hidrólisis, al igual que ocurre con los disacáridos

• los oligosacáridos pueden aparecer unidos a **proteínas**, dando lugar a lo que se conoce como **glucoproteínas**.

Polisacáridos

Son cadenas de más de diez monosacáridos (10 o más átomos de carbono)

se distinguen en dos tipos

• Almidón, que es la principal reserva de energía en tubérculos como cebollas, zanahorias, patatas y granos integrales

• Polisacáridos no almidonados, que forman parte del grupo de fibra dietética (aunque algunos oligosacáridos como la inulina también se consideran fibra dietética). Ejemplos son celulosa, hemicelulosas, pectinas y gomas.

BIBLIOGRAFIA.

- <https://www.eufic.org/es/que-contienen-los-alimentos/articulo/las-funciones-de-los-carbohidratos-en-el-cuerpo/>
- <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/carbohidratos.html>

