



Institución: Universidad Del Sureste “Matutino”

Asignatura: Química Orgánica

Temas: Carbohidratos, Lípidos Y Proteínas

Docente: Yeni Karen Canales Hernández

1°Cuatrimestre Del Nutrición

4°Parcial

Alumno(a): Sandra Ramos Solís

02-12-2021.

Bibliografía: <https://medlineplus.gou>  
<https://conceptodedefinicon.de>

Carbohidratos, Lípidos y Proteínas

Carbohidratos

También conocidos como hidratos de carbono, disacáridos, glúcidos y azúcares.

Están compuestos de carbono, hidrógeno y oxígeno

Son la fuente principal de la energía en la alimentación diaria y se puede encontrar en vegetales, frutas, verduras y semillas.

El sol es la fuente primigenia de la energía química de estos compuestos.

Se clasifican en:

- Monosacáridos
- Disacáridos
- Oligosacáridos
- Polisacáridos.

Lípidos

Son un grupo heterogéneo de sustancias, encontradas tanto en tejido vegetal como animal.

Se caracterizan por ser relativamente insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos, como el éter, cloroformo y benceno.

Coloquialmente son conocidos como:

- Grasas.

Las funciones de los lípidos son las siguientes:

- Función De reserva Energética
- Función Estructural
- Función Protectora
- Función Transportadora
- Función Biocatalizadora
- Reserva De Agua.

Proteínas

Las proteínas son moléculas grandes y complejas que desempeñan muchas funciones críticas en el cuerpo.

Están compuestas también por carbono, hidrógeno y oxígeno.

Se clasifican en forma general como:

- Holo proteínas
- Hetero proteínas.

Las funciones de las proteínas son:

- Función Enzimática
- Función Hormonal
- Reconocimiento De Señales Químicas
- Función De Transporte
- Función Estructural
- Función De Defensa
- Función De Movimiento
- Función De Reserva.