



**NOMBRE: ANA JOCABET GARCIA VELAZQUEZ**

**DOCENTE: DR. ENRIQUE EDUARDO ARREOLA JIMENEZ**

**1 "A"**

**BIOQUIMICA**

**TAPACHULA CHIAPAS A 18 DE DICIEMBRE DEL 2022.**

**Bender, M. /. (2022). Harper Bioquimica Ilustrada (29.a ed.). MCGRAW HILL  
EDUCATION.**

# CARBOHIDRATOS

## ¿QUÉ ES?

son moléculas altamente energéticas y fundamentales para el desarrollo de la vida.

Están compuestos principalmente por los átomos carbono (C), hidrógeno (H) y oxígeno

El término carbohidratos, azúcares e hidratos de carbono es intercambiable.



## FUNCIONES

Aporte de energía  
Almacenamiento de energía  
Formación de tejidos

Aporte de energía: la mayoría de los carbohidratos consumidos en la dieta humana son digeridos y transformados en glucosa

Almacenamiento de energía: la glucosa en exceso es transformada en una molécula llamada glucógeno y almacenada en el hígado

Formación de tejidos: los carbohidratos, en combinación con otras moléculas, forman la base

## Tipos de carbohidratos

Carbohidratos simples: contienen solo una o dos tipos de azúcares

Carbohidratos complejos: contienen más de dos tipos de azúcares.

Almidones: son carbohidratos complejos con alto contenido en glucosa

Fibras: contienen carbohidratos no digeribles

## Clasificación estructural de los carbohidratos

Monosacáridos: son azúcares simples en su forma más básica.

Disacáridos: formados por la unión de dos monosacáridos.

Oligosacáridos: contiene entre 3 y 10 monosacáridos. Es un polímero.

Polisacáridos: contiene cadenas largas de monosacáridos conectadas entre sí en diferentes orientaciones.

