



***Nombre del Alumno: Daniela García Penagos***

***Nombre del tema: Carbohidratos***

***Parcial: 4***

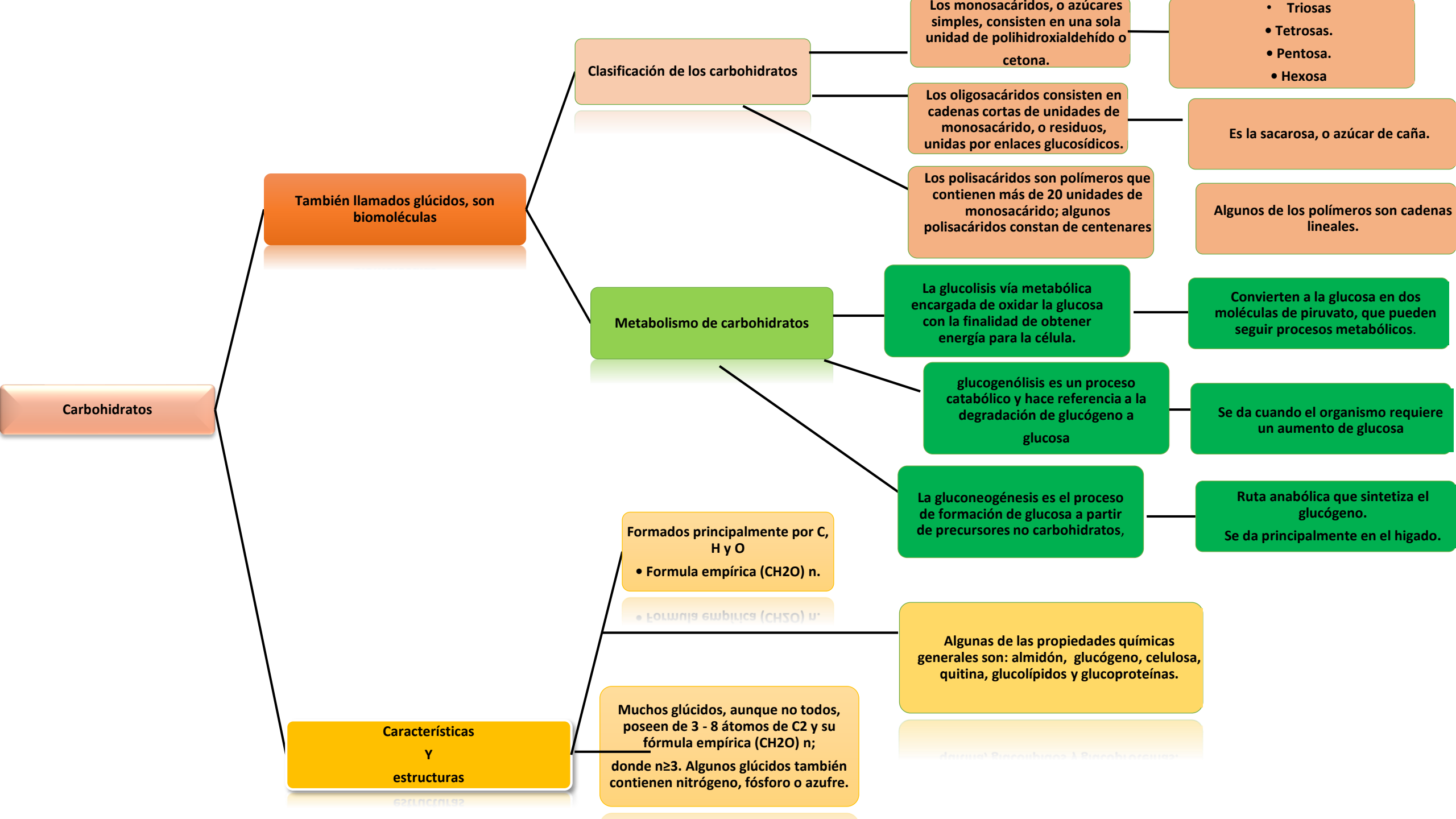
***Nombre de la Materia: Bioquímica***

***Nombre del profesor: Ing. Arreola Jiménez Eduardo Enrique***

***Nombre de la Licenciatura: Medicina Humana***

***Lugar y Fecha de elaboración: Tapachula, Chiapas, 18 de diciembre de 2022***

***1° "A"***



# Carbohidratos

También llamados glúcidos, son biomoléculas

## Clasificación de los carbohidratos

Los monosacáridos, o azúcares simples, consisten en una sola unidad de polihidroxialdehído o cetona.

- Triosas.
- Tetrasas.
- Pentosa.
- Hexosa

Los oligosacáridos consisten en cadenas cortas de unidades de monosacárido, o residuos, unidas por enlaces glucosídicos.

Es la sacarosa, o azúcar de caña.

Los polisacáridos son polímeros que contienen más de 20 unidades de monosacárido; algunos polisacáridos constan de centenares

Algunos de los polímeros son cadenas lineales.

## Metabolismo de carbohidratos

La glucólisis vía metabólica encargada de oxidar la glucosa con la finalidad de obtener energía para la célula.

Convierten a la glucosa en dos moléculas de piruvato, que pueden seguir procesos metabólicos.

glucogenólisis es un proceso catabólico y hace referencia a la degradación de glucógeno a glucosa

Se da cuando el organismo requiere un aumento de glucosa

La gluconeogénesis es el proceso de formación de glucosa a partir de precursores no carbohidratos,

Ruta anabólica que sintetiza el glucógeno. Se da principalmente en el hígado.

## Características y estructuras

Formados principalmente por C, H y O

- Formula empírica (CH<sub>2</sub>O) n.

Muchos glúcidos, aunque no todos, poseen de 3 - 8 átomos de C<sub>2</sub> y su fórmula empírica (CH<sub>2</sub>O) n; donde n≥3. Algunos glúcidos también contienen nitrógeno, fósforo o azufre.

Algunas de las propiedades químicas generales son: almidón, glucógeno, celulosa, quitina, glucolípidos y glucoproteínas.