

# WDS

## CUADRO SINOPTICO

*Nombre del Alumno: Shady Mariell López Enamorado*

*Nombre del tema: Carbohidratos*

*Parcial: I I*

*Nombre de la Materia: Bioquímica*

*Nombre del profesor: Venegas Castro María de los Ángeles*

*Nombre de la Licenciatura: Enfermería*

*Cuatrimestre: I*

## Introducción a los Carbohidratos

Los carbohidratos, las biomoléculas con más abundancia en la naturaleza, son un vínculo directo entre la energía solar y la energía de los enlaces químicos de los seres vivos. proceso bioquímico en el que se captura la energía luminosa y se utiliza para impulsar la biosíntesis de moléculas orgánicas con energía abundante a partir de las moléculas con poca energía: CO<sub>2</sub> y H<sub>2</sub>O.

La mayoría de los carbohidratos contienen carbono, hidrógeno y oxígeno en una proporción (CH<sub>2</sub>O)<sub>n</sub>, de aquí su nombre. Se han adaptado a una amplia diversidad de funciones biológicas, como fuentes de energía, como elementos estructurales y como precursores de la producción de otras biomoléculas. Los carbohidratos se clasifican en monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos y polisacáridos, según el número de unidades de azúcares sencillos que contengan; también son partes integrales de otras biomoléculas.

En el presente cuadro hablaremos sobre el tema de los carbohidratos o hidratos de carbono que puede ser representado por su fórmula general (CH<sub>2</sub>O)<sub>n</sub> son moléculas que tienen como función primordial dotar de energía al cuerpo humano a través de la formación de glucosa.

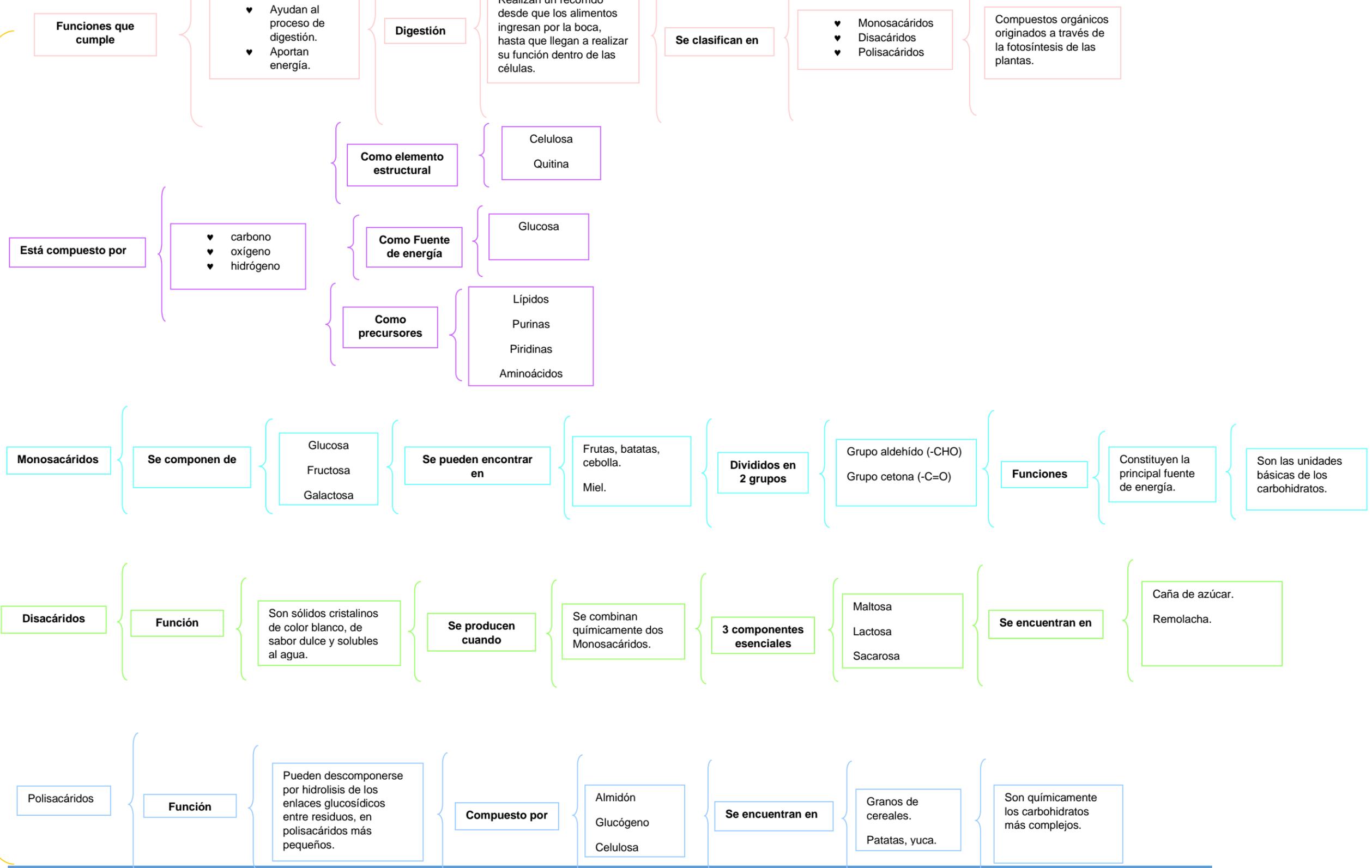
Los azúcares más simples de carbohidratos se denominan monosacáridos y poseen una sola molécula se llaman oligosacáridos y los que contienen más de diez moléculas de monosacáridos son los polisacáridos.

Estas moléculas se hallan en una amplia gama de alimentos, principalmente el azúcar común; la enzima llamada amilasa ayuda a descomponer los carbohidratos en la glucosa ósea el azúcar en la sangre, la cual es de donde proviene la energía por parte del cuerpo.

Los carbohidratos que se consumen con más frecuencias son los polisacáridos (presente en los tubérculos, legumbres y cereales), y en menor proporción los monosacáridos y disacáridos (que se hallan en frutas, leche y azúcar).

La digestión de los hidratos de carbono comienza en la cavidad bucal y pasa por una serie de procesos en los que intervienen enzimas cuya función es catalizar reacciones químicas, dando como resultado a los monosacáridos que son absorbidos en el duodeno y el yeyuno por un mecanismo activo, es muy importante incluirla en la alimentación variada y balanceada.

Carbohidratos



### **Conclusión**

Nuestro cuerpo es un maquina viviente, compleja y muy funcional, para poder entenderlo debemos comprender primeramente de que estamos hechos, los carbohidratos son parte importante de nosotros, gracias a ellos puede haber un almacenamiento de energía correcto en nuestros sistemas, sin duda alguna a como hemos visto los carbohidratos son parte constituyente de nuestro cuerpo, así como de la naturaleza.

La glucosa es el carbohidrato más importante. Casi todo el carbohidrato de la dieta se absorbe hacia el torrente sanguíneo como glucosa formada mediante hidrólisis del almidón y los disacáridos de la dieta, y otros azúcares se convierten en glucosa en el hígado.

Para concluir este trabajo podemos decir que nos ha ayudado a conocer más cómo reaccionan esos químicos en nuestro cuerpo, conocer su estructura y su nomenclatura, así también como su estado físico y químico en la naturaleza.

### **Bibliografía**

Antología UDS "Bioquímica" de los puntos 2.1 al 2.8