



Mapa conceptual

Nombre del Alumno: Ana Belen Gómez Álvarez

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial: II

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura: Lic. en Enfermería

Cuatrimestre: I "B"

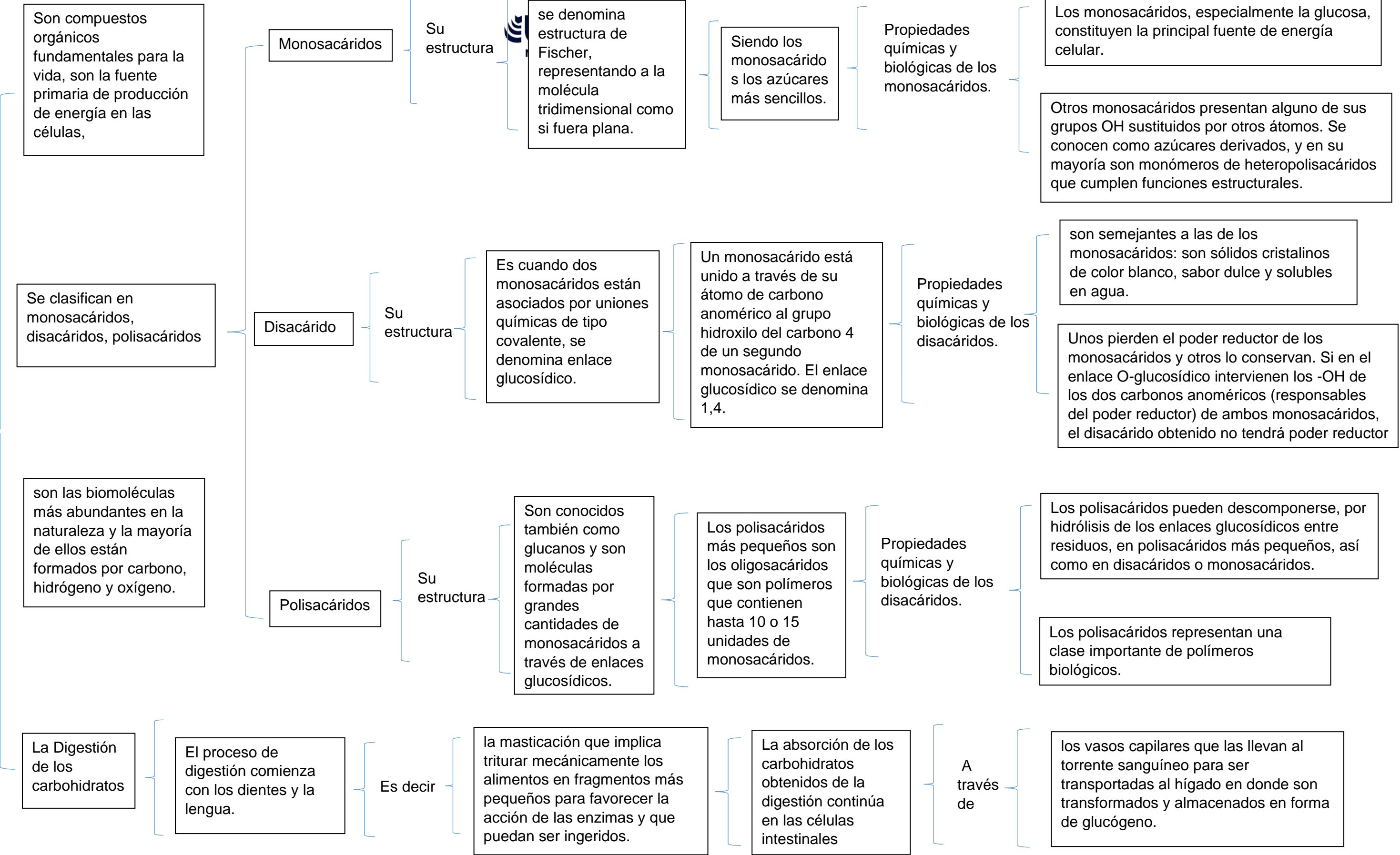
INTRODUCCION

El siguiente mapa conceptual da a conocer el tema de carbohidratos, estos se pueden definir como compuestos orgánicos que se originan a través del proceso de fotosíntesis realizado por las plantas, son fundamentales para la vida y representan un papel fundamental en la dieta humana.

Los carbohidratos se caracterizan por ser importantes, ya que todos los seres vivos los utilizan como base fundamental de su metabolismo, son la fuente primaria de producción de energía en las células, además de servir como reserva de energía y jugar un papel estructural muy importante. Los carbohidratos son las biomoléculas más abundantes en la naturaleza y la mayoría de ellos están formados por carbono, hidrógeno y oxígeno.

Para analizar más a fondo este tema, cabe mencionar que los carbohidratos se encuentran en forma individual, es decir, como monosacáridos, en forma asociada formando disacáridos (dos monosacáridos), trisacáridos (tres monosacáridos), hasta generar moléculas muy complejas como los almidones y celulosa principalmente.

CARBOHIDRATOS



CONCLUSIÓN

En conclusión, entendimos que los carbohidratos son muy importantes y fundamentales en la vida y/o dieta una persona porque son utilizados en el metabolismo, estos son compuestos orgánicos y recordemos también que son la fuente de energía principal para las células, son los más abundantes en la naturaleza y generalmente están formados por carbono, hidrógeno y oxígeno. Y algo de mucha importancia es su clasificación, pues, estos se clasifican o dividen en 3 principales, los cuales son, primero los monosacáridos, que son los más pequeños o sencillos, un ejemplo de ellos es la glucosa, segundo los disacáridos que son cuando dos monosacáridos están unidos químicamente a través de un enlace covalente, llamado enlace glucosilado, y tercero los polisacáridos, que, tal como lo menciona el nombre de “poli” al principio del término, están formados por muchos o grandes cantidades de monosacáridos a través de enlaces glucosídicos.