



Mi Universidad

CUADRO SIPNOTICO.

García Olivares Consuelo Anahí.

Carbohidratos.

Parcial I

Bioquímica I.

Ma. de los Ángeles Venegas Castro.

Licenciatura en enfermería.

Cuatrimestre I

Comitán de Domínguez, Chiapas a 04 de diciembre del 2022.

INTRODUCCIÓN.

En este tema abordaremos una parte de los bioelementos, nos enfocaremos un poco más en los carbohidratos y todo aquello que lo conforma si bien sabemos la mayoría de las cosas se apoyan de otras para realizar sus funciones o para que simplemente sean lo que es, en este caso es valido recordar que los carbohidratos es uno de los bioelementos que conforman al ser humano ,estas se originan a través de la fotosíntesis, podemos encontrarlos en distintos de nuestros alimentos y tienen distintas funciones al igual que podemos clasificarlos en 3 secciones que son monosacáridos, disacáridos y polisacáridos que mas a fondo igual tienen clasificación y la función de cada uno ellas, pero, en general la función de los carbohidratos es dar energía durante el día.

Carbohidratos.

Definición.

¿Qué es?

- Son compuestos orgánicos que se originan a través del proceso de fotosíntesis.
- Son la fuente primaria de producción de energía de las células.
- Son las biomoléculas más abundantes de la naturaleza.

Clasificación.

Monosacáridos.

Definición.

Son los azúcares más sencillos.

Clasificación.

Aldosas.

Poseen un grupo aldehído (-CHO).

Cetosas.

Poseen un grupo cetona (-C=O)

Función biológica.

Constituyen la principal fuente de energía celular.

Disacáridos.

¿Cómo se forman?

Cuando dos monosacáridos están asociados por uniones químicas de tipo covalente,

Función.

Actúan como nutrientes de las células para la obtención de energía o como metabolitos intermediarios de procesos biológicos, como la respiración celular y la fotosíntesis.

Propiedades

Son sólidos cristalinos de color blanco, sabor dulce y solubles en agua.

Polisacáridos.

Definición.

Son moléculas formadas por grandes cantidades de monosacáridos a través de enlaces glucosídicos.

Propiedades biológicas.

Pueden descomponerse, por hidrólisis de los enlaces glucosídicos entre residuos.

Polímeros biológicos.

Función.

Se relacionan usualmente con estructura o almacenamiento

Digestión.

¿Cómo se realiza?

Dientes y lengua.

Trituran los alimentos en fragmentos pequeños y permite que puedan ser ingeridos.

La saliva juega un papel importante en el inicio de la degradación de los alimentos.

Esófago o tracto digestivo.

Se lleva a cabo contracciones musculares mediante movimientos llamados peristalsis, participando en una digestión mecánica.

Estómago.

Se secretan los jugos gástricos, compuesto por ácido clorhídrico y enzimas como la pepsina y la lipasa.

El jugo gástrico actúa con el bolo alimenticio para conformar una mezcla llamada quimo que pasa al intestino delgado por contracción del músculo del estómago.

El quimo.

Es la primera parte del intestino delgado y donde se lleva a cabo la mayor cantidad de digestión química, para degradar a los alimentos en sus componentes más simples.

CONCLUSIÓN.

Para finalizar, comprendemos que las biomoléculas son de gran importancia dentro de nuestros alimentos o que básicamente vivimos de ellos y que nos ayudan a re confortar nuestro crecimiento, es de gran importancia consumirlos en cantidades exactas o en sí lo que necesite nuestro cuerpo para poder obtener un balance y que se lleve a cabo todo su proceso y gracias a ello pueda transformarse en energía y fortalecer cada uno de nuestros órganos.

Cabe recalcar que tampoco hay que exagerar de estos, hablando generalmente de los carbohidratos, si bien tenemos entendido son azúcares simples y por lógica si se consume mucho de esta a largo plazo puede causarnos daño por eso es recomendable consumir lo necesario.

FUENTES DE CONSULTA.

UDS. 2022. Introducción a las biomoléculas y el metabolismo. Antología de bioquímica PDF. 4482ddcc047c914541f3627d25cb6206-LC-LEN104 BIOQUIMICA .pdf (plataformaeducativauds.com.mx)