



Mi Universidad

Cuadro sinóptico

Nombre del Alumno: Erika del Carmen Gutierrez Ozuna

Nombre del tema: "CARBOHIDRATOS"

Parcial: 1º

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 1º

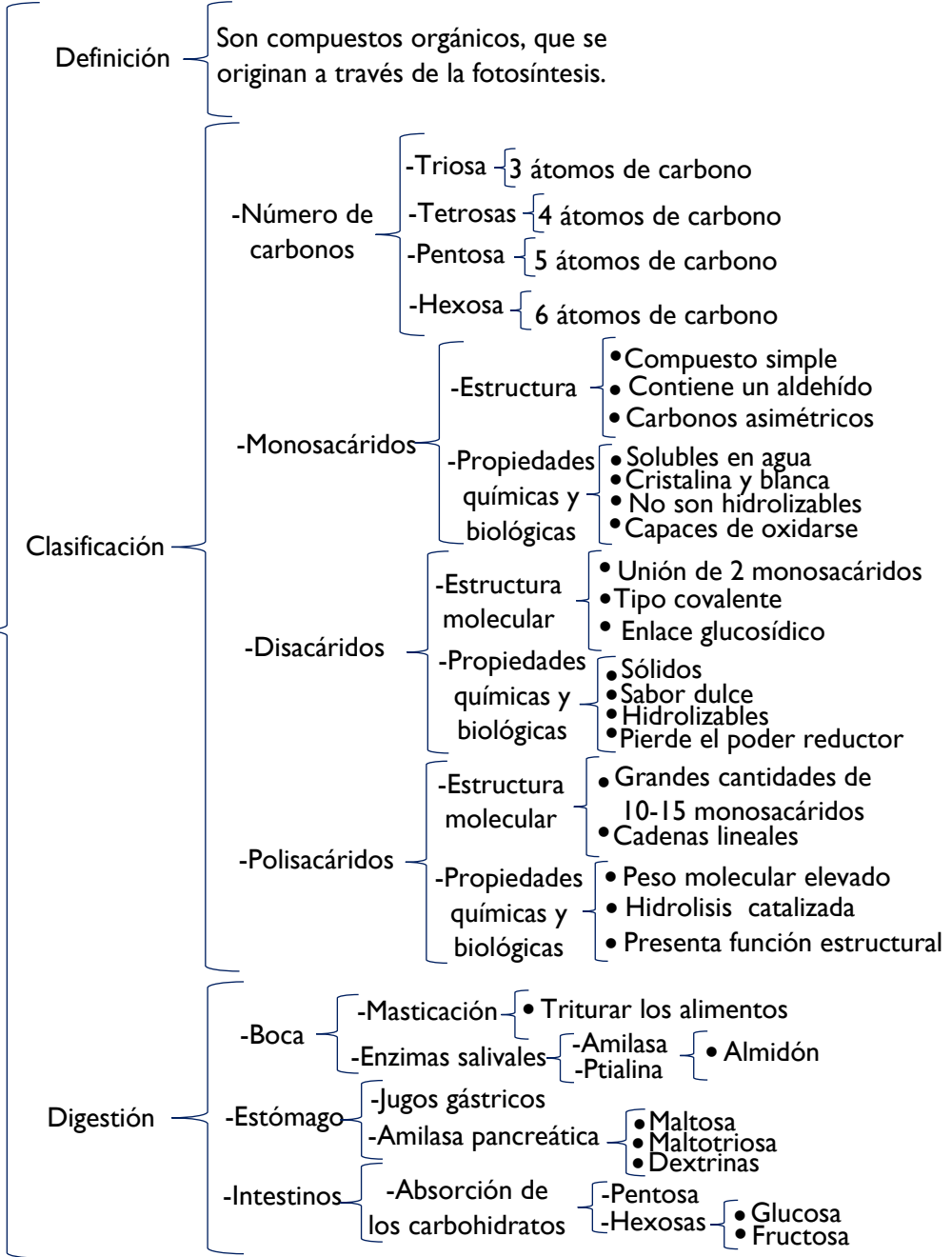
INTRODUCCION

En el presente trabajo abordaremos el tema de los carbohidratos también conocido como hidratos de carbono, puede ser representado por su forma general $(CH_2O)_n$ como sabemos son las biomoléculas mas abundantes de la naturaleza. Son fundamentales para la vida y también forman parte fundamental en la dieta humana, ya que en todos los seres vivos tienen como función primordial dotar energía en el cuerpo humano a través de la formación de la glucosa, está formada por hidrogeno, carbono y el oxígeno. Posteriormente se habla acerca de la clasificación de los carbohidratos y como lo veremos se puede clasificar en 3 partes; monosacáridos, disacáridos y polisacáridos.

Los monosacáridos son compuestos simples, están formados por 3 a 5 átomos de carbono donde los monosacáridos más abundantes y de mayor importancia son las pentosas y hexosas, aquellos monosacáridos que tienen un grupo funcional aldehído se denominan aldosas y los que poseen un grupo cetona se denominan cetosas. En los disacáridos se menciona acerca de su estructura, sus propiedades químicas y biológicas ya que sus propiedades de los disacáridos son muy semejantes a las de los monosacáridos. Son azúcares que están compuestos por 2 unidades de monosacáridos unidos mediante un enlace glucosídico dicho enlace se forma entre un carbono anomérico de una azúcar con el grupo hidroxilo de otra.

Los polisacáridos son biomoléculas que se encuentran conformadas por la unión de una importante cantidad de monosacáridos, se puede distinguir en polisacáridos de almacenamiento y estructurales. Entre los polisacáridos mas notables nos encontramos con celulosas, almidón y glucógeno, donde también se observará sus propiedades químicas y biológicas; son insolubles en agua y no tienen poder reductor. Por ultimo se habla acerca de la digestión en carbohidratos es un proceso en la que se lleva a cabo la degradación de los alimentos comienza en la boca ya que contiene enzimas salivales, es un papel importante en el inicio de la degradación de los alimentos, posteriormente el estomago donde se secretan los jugos gástricos actúan como el bolo alimenticio y por ultimo finaliza en los intestinos donde se realiza la absorción de los carbohidratos obtenidos de la digestión de la células intestinales.

C
A
R
B
O
H
I
D
R
A
T
O
S



CONCLUSIÓN

En esta actividad aprendí acerca de los carbohidratos son muy importantes en nuestra alimentación, ya que nos proporciona la energía que necesitamos para desarrollar nuestras actividades diarias; pero tampoco hay que exceder en el consumo de estos, debido a que el exceso de los carbohidratos nos puede traer muchas consecuencias en nuestros organismos, como por ejemplo: la glucosa en la sangre puede causar un alto riesgo en el ser humano debido a esto se produce la diabetes.

También nos enseña que el almidón es el mas importante de todos los carbohidratos ya que es la principal reserva de energía de las plantas como animales, es uno de los nutrientes mas presentes en la dieta y esencial para el correcto funcionamiento del organismo. Sin embargo, su importancia radica principalmente en la energía que nos proporciona para complementar nuestros procesos vitales esto puede ser beneficioso para las personas que practican algún deporte, ya que son una parte importante de una dieta equilibrada se pueden encontrar en algunos nutrientes necesarios para nuestro organismo.

De mi punto de vista este tema me pareció de importancia no hay carbohidratos “buenos”, ni “malos” todos son necesarios; sin embargo, debemos balacearlo y consumirlos en porciones adecuadas para la salud. Trate de evitar los alimentos que tiene mucha azúcar pueden tener muchas calorías, pero poca nutrición, como se mencionaba anteriormente al comer demasiada azúcar puede traer consecuencias; aumenta el azúcar en la sangre y esto puede ocasionar que la persona suba de peso. Antes de consumir un alimento es recomendable observar la etiqueta de información nutricional para saber sin un alimento o bebida tiene azucares agregados.

FUENTE DE CONSULTA

- (UDS. 2022. Antología de bioquímica)

PDF. <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/4482ddcc047c914541f3627d25cb6206-LC-LEN104%20BIOQUIMICA%20.pdf>