

18 DE OCTUBRE DEL 2022

TRABAJO DE PLATAFORMA

Asignatura: Bioquímica
catedrático: sergio chong
Velázquez

CRUZ ROBLERO ROLANDO

GLUCOLISIS

¿Qué es?

La glucólisis tiene lugar en el citoplasma celular. Consiste en una serie de diez reacciones, cada una catalizada por una enzima determinada.

Resultado final

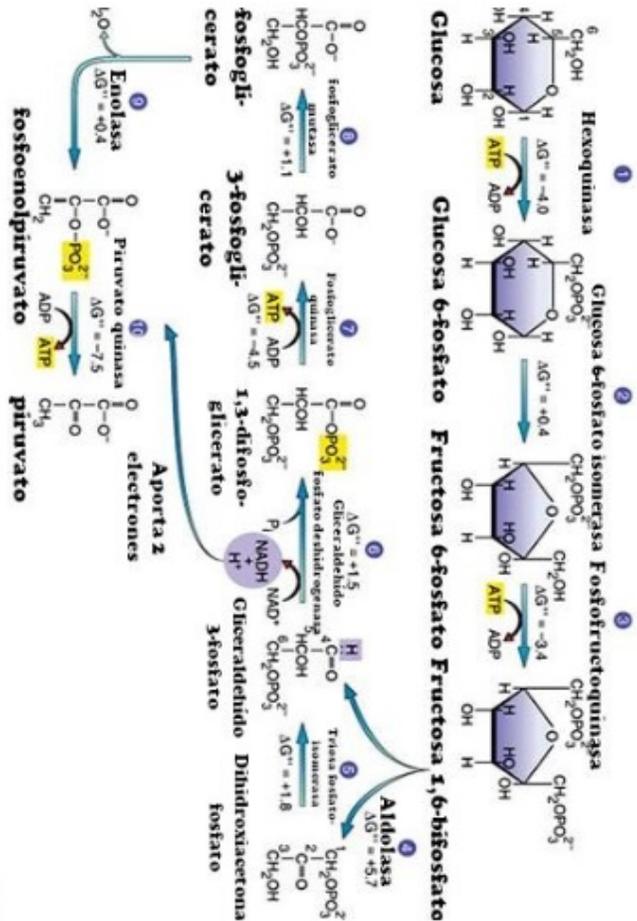
La glicólisis es la conversión de glucosa a dos moléculas de piruvato, rindiendo un total de 2 ATP y 2 NADH.

Para que sirve

La generación de moléculas de alta energía (ATP y NADH) como fuente de energía celular en procesos de respiración aeróbica (presencia de oxígeno) y fermentación (ausencia de oxígeno)

fases

- Desdoblamiento del piruvato.
- Fermentación.
- Ciclo de Cori.



carbohidratos

Los carbohidratos también llamados hidratos de carbono son los azúcares, almidones y fibras que se encuentran en una gran variedad de alimentos

Azúcares: También se llaman carbohidratos simples porque se encuentran en su forma más básica. Pueden agregarse a los alimentos, como el azúcar en dulces, postres, alimentos procesados y refrescos.

Carbohidratos malos simples.
Consumir estos hidratos provoca picos de insulina. Como consecuencia, el páncreas trabaja más y se puede producir diabetes, almacenamiento de grasas o problemas de obesidad.

Almidones: Son carbohidratos complejos que están hechos de muchos azúcares simples unidos.

Fibra: También es un carbohidrato complejo. Su cuerpo no puede descomponer la mayoría de la fibra, por lo que comer alimentos con fibra puede ayudarle a sentirse lleno y hacer que sea menos probable que coma en exceso.

- Cereales refinados como arroz blanco.
- Pasta y pan blancos.
- Confituras y jaleas.
- Refrescos.
- Alcohol.