

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

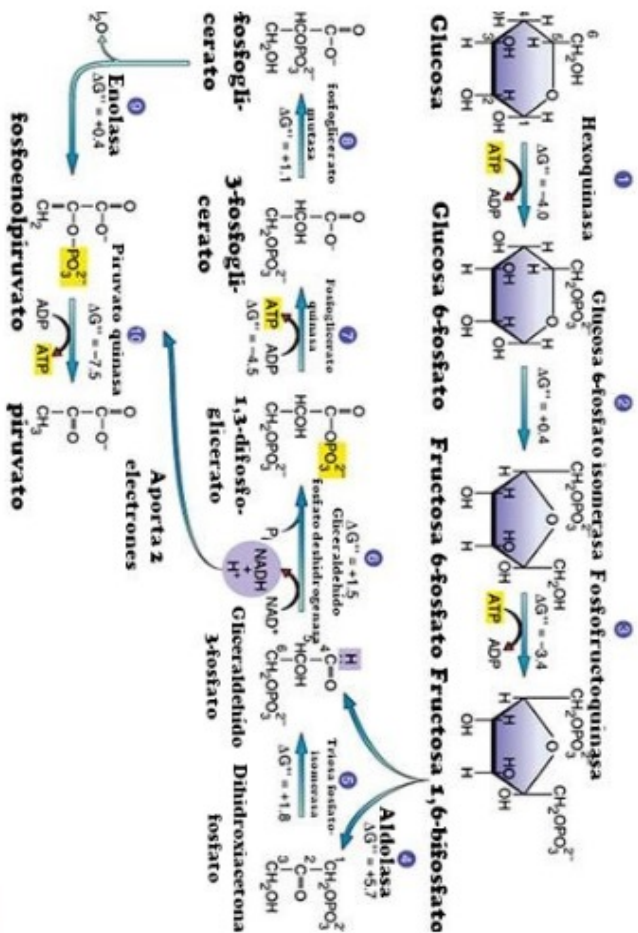
La glicólisis es la conversión de glucosa a dos moléculas de piruvato, rindiendo un total de 2 ATP y 2 NADH.

## 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.