



**Mi Universidad**  
**CARBOHIDRATOS**

*Nombre del Alumno Marvin Alejandro Palomeque Cornelio*

*Nombre del tema: Carbohidratos*

*Parcial III*

*Nombre de la Materia: Bioquímica*

*Nombre del profesor: Beatriz López López*

*Nombre de la Licenciatura: Enfermería*

*Cuatrimestre: 1er.*

# CARBOHIDRATOS



## LOS CARBOHIDRATOS

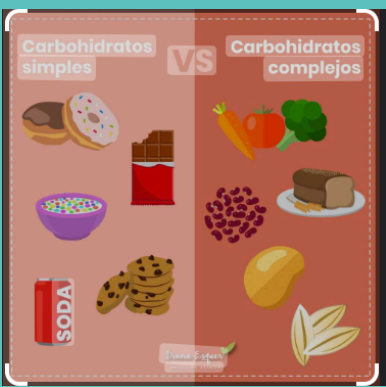
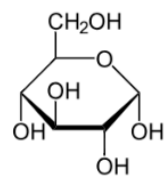


## ¿Que son?

Macromolécula más abundante del cuerpo humano. Son la principal fuente de energía del cuerpo humano.

## Carbohidrato principal

LA GLUCOSA



## Clasificación general

Simples

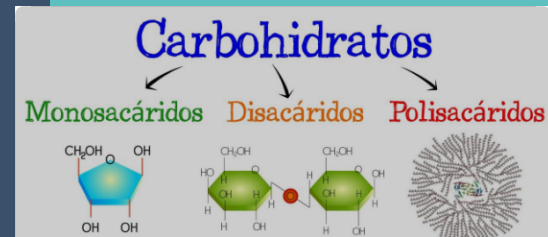
Complejos

## Clasificación según el número de carbonos

Monosacáridos

Disacáridos-Oligosacáridos

Polisacáridos



## MONOSACCHARIDES



## MONOSACÁRIDOS

Son los mas simples y no son tan golpeados o perjudicados por las enzimas; llegan intactos para ser procesados.

## DISACÁRIDOS

Compuestos de azúcares simples, necesitan que el cuerpo los convierta en monosacáridos antes que se puedan absorber en el tracto alimentario.



# CARBOHIDRATOS

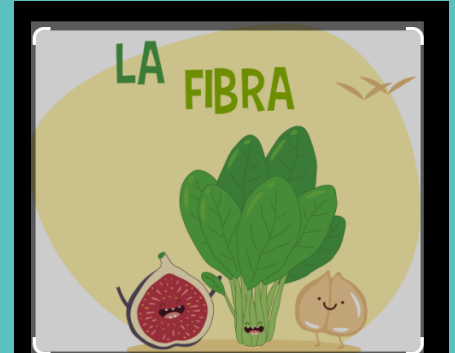


## POLISACÁRIDOS

son químicamente los carbohidratos más complejos. Tienden a ser insolubles en el agua y los seres humanos sólo pueden utilizar algunos para producir energía.

Carbohidrato que el cuerpo no absorbe

**LA FIBRA**



Carbohidrato que el cuerpo no necesita

**Sacarosa**



Carbohidrato que brinda mayor saciedad

**Almidón**

