



# UUDS

## CARBOHIDRATOS

**MATERIA: BIQUIMICA**

**DOCENTE: BEATRIZ LOPEZ  
LOPEZ**

**ALUMNA: KARLA GPE. MERITO  
GOMEZ**



**LICENCIATURA: ENFERMERIA**

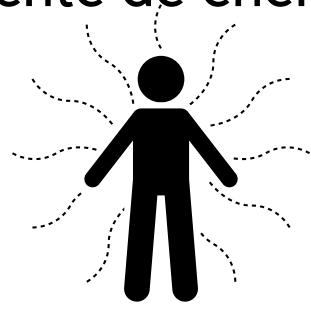


**GRADO: PRIMER CUATRIMESTRE**



# CARBOHIDRATOS

Los carbohidratos son la principal fuente de energía del cuerpo humano



## Carbohidratos Simples

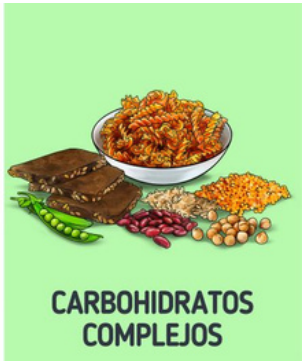
Son absorbidos y convertidos en energía rápidamente en este grupo es donde encontramos la lactosa (leche), fructosa (frutas), azúcar (glucosa)



CARBOHIDRATOS SIMPLES

## Carbohidratos Complejos

Son moléculas largas conocidas como almidón, contienen fibra, algo de proteína, vitaminas y minerales.



CARBOHIDRATOS COMPLEJOS

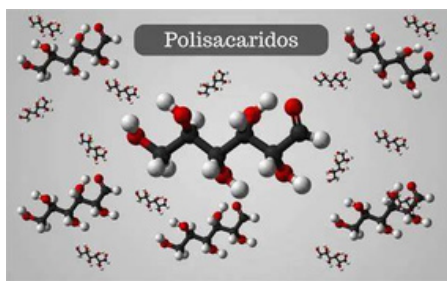
Los carbohidratos se pueden dividir en tres grupos:

### EJEMPLOS DE MONOSACÁRIDOS

#### 1 Monosacáridos



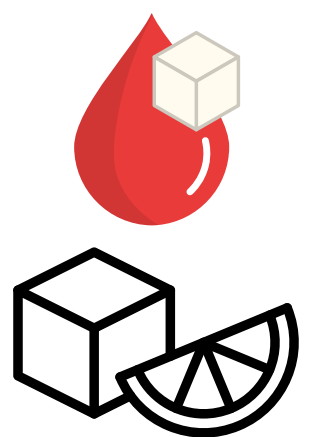
#### 2 Polisacáridos



#### 3 Disacáridos

## Monosacárido

Los carbohidratos más sencillos son los monosacáridos o azúcares simples. Estos azúcares pueden pasar a través de la pared del tracto alimentario sin ser modificados por las enzimas digestivas.  
ejemplo: Glucosa, Fructosa, y Galactosa.



## Disacáridos

Los disacáridos, compuestos de azúcares simples, necesitan que el cuerpo convierta en los monosacáridos antes que se puedan absorber en el tracto alimenticio.

ejemplo: Sacarosa (azúcar de mesa), lactosa y maltosa

## Polisacáridos

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

ejemplo: Almidón, Glicógeno (almidón animal), Celulosa

