



**NOMBRE DEL ALUMNO: Jesús Alonso Cruz  
Mérida**

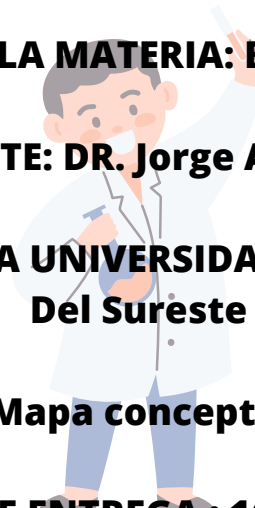
**NOMBRE DE LA MATERIA: BIOQUIMICA I**

**NOMBRE DEL DOCENTE: DR. Jorge Arturo Lopez Cadenas**

**NOMBRE DE LA UNIVERSIDAD: Universidad  
Del Sureste**

**PROYECTO: Mapa conceptual proyecto.**

**FECHA DE ENTREGA : 16/10/2023**



# CARBOHIDRATOS

ESTRUCTURA



CARBONO (C)  
+  
HIDRATO

También llamado

HIDRATOS DE  
CARBONO

FUNDAMENTALES  
PARA EL DESARROLLO  
DE LA VIDA

MOLECULAS  
ALTAMENTE  
ENERGÉTICAS

Tipos

Oligosacaridos

Tipos

Acidos

Neutros

Fucosil

Unidos por

Enlaces  
Glucosidicos

Son  
Union de 2 a 10  
monosacaridos

Su absorción

Se lleva a cabo  
un proceso de  
hidrólisis

Absorcion

Disacaridos

Su función es

Son

2 moléculas de  
monosacaridos

Pueden

Hidrolizarze

Fuente de  
energía para  
la celula

Su fórmula es



Contacto

Piel con  
piel

Necesitan que  
el cuerpo los  
convierta en  
monosacaridos

MONOSACARIDOS

Su fórmula general



Algunos

Forman parte del  
material genético

Son la  
Unidad mínima y  
simple de los  
carbohidratos

Su función es

Anabolismo

Formados por

Una única  
célula

Usarlos como  
fuente de energía  
inmediata

Biosintesis

POLISACARIDOS

Mas de 10  
monosacaridos

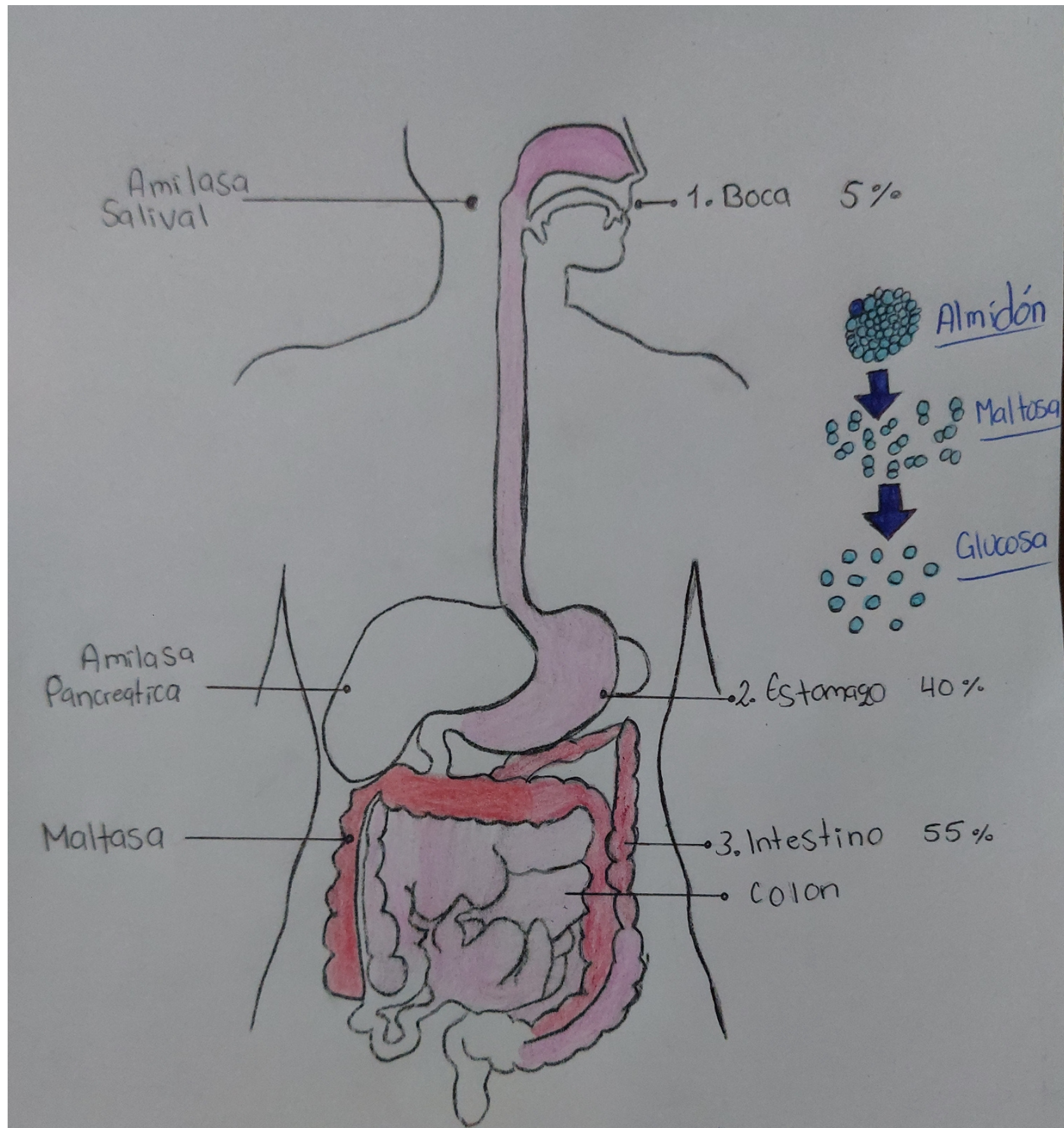
Absorcion en

INTESTINO  
DELGADO

Su función es

Labores de  
estructura de  
almacenamiento

Forma  
estructuras  
celulares



Jesús Alonso Cruz Mérida.

# Bibliografía :



- <https://www.significados.com/carbohidratos/>
- <https://www.google.com/amp/s/cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/carbohidratos.html%3famp>
- <https://decs.bvsalud.org/es/this/resource/?id=9194#:~:text=Los%20monosac%C3%A1ridos%20son%20t%C3%ADpicamente%20sustancias,comparten%20la%20f%C3%B3rmula%20general%20CnH2nOn.&text=gov%2Fmesh%2FD009005-,Nota%20de%20alcance%3A,m%C3%A1s%20b%C3%A1sicas%20de%20los%20CARBOHIDRATOS.>
- <https://es.m.wikipedia.org/wiki/Disac%C3%A1rido#:~:text=La%20f%C3%B3rmula%20molecular%20de%20los,pasa%20al%20medio%20de%20reacci%C3%B3n.>
- <https://ocw.unican.es/mod/page/view.php?id=538&lang=en#:~:text=La%20absorci%C3%B3n%20de%20los%20monosac%C3%A1ridos,de%20inhibici%C3%B3n%20competitiva%20entre%20ambas.>
- <https://www.fao.org/3/W0073S/w0073s0d.htm#:~:text=Los%20disac%C3%A1ridos%20compuestos%20de%20az%C3%BAcaros,la%20lactosa%20y%20la%20maltosa.>
- <https://e1.portalacademico.cch.unam.mx/alumno/biologia1/unidad1/biomoleculas/funcionescarbohidratos>
- [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0004-06222001000400002#:~:text=En%20la%20clasificaci%C3%B3n%20m%C3%A1s%20sencilla,y%20sialil%20fucosil%20Doligosac%C3%A1ridos%20que](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222001000400002#:~:text=En%20la%20clasificaci%C3%B3n%20m%C3%A1s%20sencilla,y%20sialil%20fucosil%20Doligosac%C3%A1ridos%20que)