Nombre del Alumno: Clara Luz Gonzalez Lopez

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial: 1

Nombre de la Materia: Bioquímica 1

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: 1

INTRODUCCION

Los carbohidratos también se conocen como glúcidos o hidratos de carbono, ya que son compuestos orgánicos que se originan en el proceso de la fotosíntesis realizado por las plantas, por ser fundamentales para la vida. Los carbohidratos es uno de los principales nutrientes que se encuentran en los alimentos y bebidas, ya que en pocas palabras podemos decir que son moléculas de azúcar en la cual el cuerpo descompone los carbohidratos en glucosa y esta sirve para proporcionar energía a todas nuestras células, desde el cerebro hasta los músculos y funcionan como combustible fácil y rápido, ya que también podemos encontrarlos en forma de almidón, cadenas largas de moléculas de glucosa para poder ser un almacenamiento de energía, los carbohidratos se pueden dividir en monosacáridos (glucosa, fructosa y galactosa), en disacáridos (sacarosa), y los polisacáridos (almidón) que son posibles encontrarlas en los alimentos como, cereales, pan, arroz, frutas, miel y azúcar. Uno de los compuestos importantes de los carbohidratos son el carbono, hidrogeno y oxigeno ya que estas tienen la formula general que es (CH2O)n.

CARBOHIDRATOS

DEFINICION

Se le conoce como hidratos de carbono, son compuestos que contienen hidratos de carbono, hidrogeno y oxígeno, nuestro organismo la metaboliza para producir glucosa, para así poder obtener energía.

CARACTERISTICAS

Son componentes orgánicos mas extendidos en la biosfera, extendidos en la biosfera.

Son nutrientes principales de tejido vegetal (60-90%), que lo utilizamos como fuente de energía.

CLASIFICACION

Monosacáridos: son azucares sencillos, que son solubles en agua y tienen sabor dulce. (glucosa)

Disacáridos: cuando dos monosacáridos están asociados por uniones químicas. (sacarosa)

Polisacáridos: son conocidos como glucanos y son moléculas formadas por grandes cantidades de monosacáridos. (almidón)

FUNCION

Tienen 5 funciones, como principal es de la de proporcionar energía a todas las células, la construcción de macromoléculas, la conservación y ayudar al metabolismo.

DIGESTION DE LOS CARBOHIDRATOS

Aparato Digestivo

Está conformado por boca, parte de la faringe, esófago, intestino delgado y grueso. Dientes lengua, glándulas salivales, vesícula, hígado y páncreas

Metabolismo

Digestión: el almidón es el único polisacárido utilizado por los animales.

Monogástricos: son aquellos son estomago simple, como los equinos, felinos y humanos.

Fuente de consulta

Universidad del sureste. 2023. Antología de Bioquímica 1. PDF

https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/cbe65dc90333c419f4c12914f0e8300d-LC-LEN104%20BIOQUIMICA.pdf