



Mi Universidad

MAPA CONCEPTUAL

Royber Domínguez Hernández

3er Parcial

Bioquímica

Qfb. Hugo Nájera Mijangos

Licenciatura en Medicina Humana

1° semestre

Comitán de Domínguez, Chiapas a 3 de noviembre de 2024

CARBOHIDRATOS

Son uno de los principales nutrientes en nuestra alimentación.

Son Biomoléculas compuestas de carbono, hidrógeno y oxígeno.

Estos ayudan a proporcionar energía al cuerpo. Se pueden encontrar tres principales tipos de carbohidratos en los alimentos: azúcares, almidones y fibras.

CLASIFICACIÓN

Carbohidratos Simples:
 Monosacáridos, Disacáridos.
Carbohidratos Complejos:
 Polisacáridos

Monosacáridos: Ribosa, Glucosa, Galactosa.

Disacáridos: Sacarosa, Lactosa.

Polisacáridos: Almidón, Glucógeno, Quitina, Ácido glucurónico.

FUNCIONES

El cuerpo descompone las azúcares y la mayoría de los almidones en glucosa, que posteriormente circulan en su sangre para utilizarlas como energía.

El cuerpo necesita las tres formas de carbohidratos para funcionar correctamente.

Su principal función en el organismo de los seres vivos es la de contribuir en el almacenamiento y en la obtención de energía de forma inmediata, sobre todo al cerebro y al sistema nervioso.

BIBLIOGRAFÍAS

LITERATURA, BIOQUÍMICA DE HARPER, 30° EDICIÓN.

MEDLINEPLUS, INFORMACIÓN PARA LA SALUD. 02/04/2022