



**Mi Universidad**

**UNIVERSIDAD DEL  
SURESTE**

**SINTESIS**

*Nombre del Alumno: MELISSA ESCOBAR ESCOBAR*

*Nombre del tema: CARBOHIDRATOS*

*Parcial: 1er parcial*

*Nombre de la Materia: BIOQUIMICA*

*Nombre del profesor: IRIS BERISE RODRIGUEZ PEREZ*

*Nombre de la Licenciatura: ENFERMERIA*

*Cuatrimestre: 1er CUATRIMESTRE*

*Fecha: 25 DE NOVIEMBRE DE 2024*

*Lugar: FRONTERA COMALAPA CHIAPAS*

Los carbohidratos se definen por ser moléculas altamente energéticas que son fundamentales para el desarrollo, podemos conocer la clasificación de los carbohidratos ya que estos se dividen en dos: las azúcares simples ya que la glucosa no puede hidrolizarse en moléculas más simples y los carbohidratos complejos ya que estos se definen por estar compuestos de dos o más azúcares simples. Algo que debemos destacar es que también se pueden dividir según su grupo funcional, y estos son tres que son nombrados como: grupo aldehído, grupo cetona, grupo hidroxilo. Podemos dar a conocer que los carbohidratos los podemos nombrar por el número de carbonos que tengan y estos se conocen como: Monosacáridos, Disacáridos, Oligosacáridos y Polisacáridos.

Sabemos que los carbohidratos se encuentran compuestos por C, H, O, esto quiere que cada carbono contiene carbono principalmente, hidrógeno y oxígeno, sabemos que gracias a esto nosotros podemos tener energía al consumirlos y así poder llevar a cabo nuestras diversas actividades.

Con esto podemos conocer el metabolismo de los carbohidratos por esto vamos a conocer las fases que pasan para que los carbohidratos puedan darnos energía, como fase uno esta: La digestión salival se define por que al momento de masticar nuestros alimentos estos se parten en pequeñas partes o fragmentos los cuales se mezclan con la saliva esta contiene enzima llamada ptialina que cataliza la hidrólisis del almidón en maltosa, en la fase dos que se conoce como la digestión gástrica .ya que cuando los alimentos ya están en el estómago se mezclan con los jugos gástricos y estos seden un medio ácido así facilitando la hidrólisis de unidades de maltosa, amilopeptina y amilasa en glucosa, como fase tres que se conoce como la digestión intestinal ya que los almidones que antes se consumieron pasan al intestino delgado, donde una serie de enzimas rompen los enlaces de los disacáridos liberando los monosacáridos, y para culminar esta la fase cuatro que se define por ser la absorción ya que en esta fase los monosacáridos son absorbidos a través de las células que cubren el intestino delgado pasando así por el torrente sanguíneo, estando ahí se distribuyen a los diferentes tejidos del cuerpo donde será utilizados para obtener energía , terminando así con el metabolismo de los carbohidratos.