



UDSA

Mi Universidad

super nota

Nombre del Alumno: Rosalinda Gomez Perez

Nombre del tema: Carbohidratos

Parcial: Modulo I

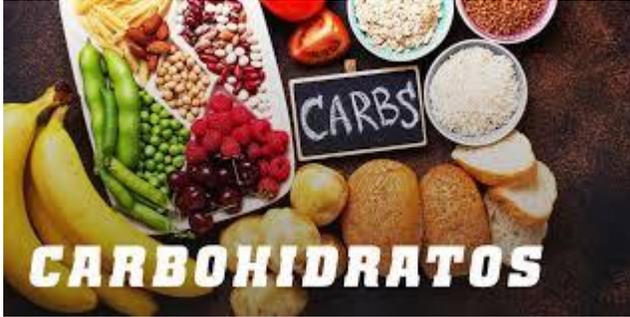
Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: I RO

¿ QUE ES EL CARBOHIDRATO ?



. Los carbohidratos contienen carbono, hidrogeno y oxígeno en una proporción (CH₂O), de aquí su nombre poseen 2 funcionalidades primordiales en la célula como fuente de almacenamiento de energía química y mantenerla estructural.

MONOSACARIDOS

Los monosacáridos son los carbohidratos más simples, también conocidos como azúcares simples.



POLISACARIOS

Los polisacáridos son carbohidratos complejos que se encuentran en muchos alimentos, como los cereales, las raíces y las legumbres.



DISACARIOS

Los disacáridos son un tipo de hidrato de carbono que se encuentran en muchos alimentos, entre ellos:
Leche, Granos, Zanahorias, Piña, Frutas, Verduras.



CARBOHIDRATOS SIMPLE

Los carbohidratos simples son biomoléculas que se encuentran en forma natural en algunos alimentos y también se añaden a otros:



OLISACARIDOS

Los oligosacáridos son carbohidratos complejos formados por la unión de 2 a 10 monosacáridos mediante enlaces glicosídicos



CARBOHIDRATOS COMPLEJOS

Los carbohidratos complejos son un macronutriente que se encuentra en alimentos como las legumbres, las verduras, los granos enteros y las frutas.

| | | | |
|-------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| AVENA 66gr. carbs | ARROZ INT. 77gr. carbs | BONIATO 20gr. carbs | PATATA 17gr. carbs |
| PAN INT. 41gr. carbs | QUINOA 64gr. carbs | LENTEJAS 63gr. carbs | PASTA INT. 75gr. carbs |
| CUSCÚS 77gr. carbs | GUI SANTES 14gr. carbs | COPOS MAÍZ 80gr. carbs | CALABAZA 7gr. carbs |