



Nombre del Alumno: Yeni Paola López Vázquez

Nombre del tema: carbohidratos

Parcial: II

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Aldrin de Jesús Maldonado

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: I

Lugar y Fecha de elaboración: I I / I 0 / 2024.

CARBOHIDRATOS

Además de proteínas y lípidos (grasas), los carbohidratos (hidratos de carbono) son nutrientes que se encuentran en la mayor parte de los alimentos.

¿Sirven para?

Proporcionan energía a todas nuestras células. Brindan energía a todos los órganos del cuerpo, desde el cerebro hasta los músculos.

importancia

- Fuente principal de energía
- Regulación del metabolismo y homeostasis
- Papel en la síntesis de proteínas y lípidos.

Se caracterizan por

- Fuentes: alimentos vegetales y animales
- Estructura química: cadenas de carbono con grupos funcionales
- Propiedades físicas: solubilidad, viscosidad y textura
- Funciones biológicas:
- Fuentes de energía
- Componentes estructurales de energía.

tipos y fuentes

Carbohidratos simples (azucare):

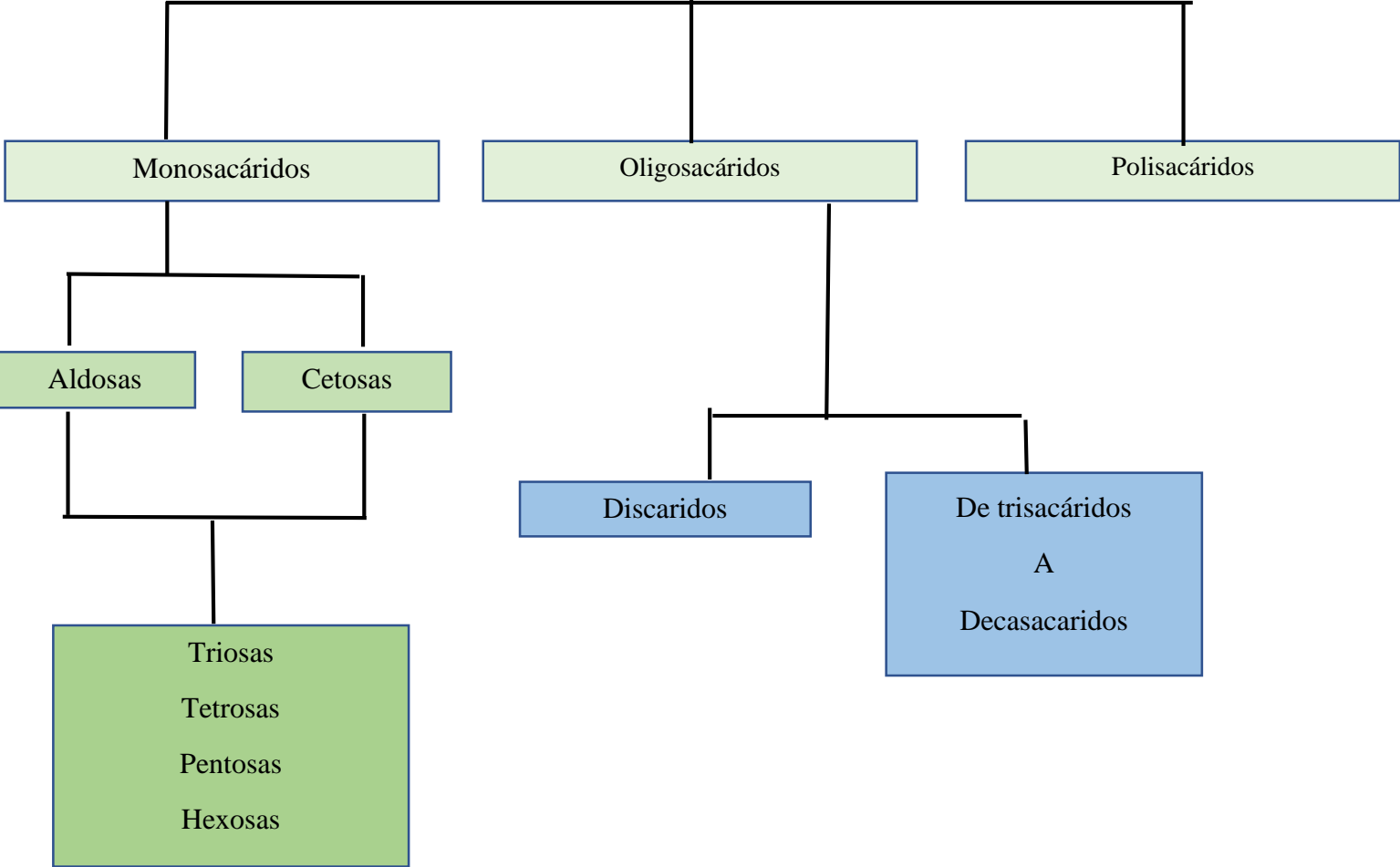
Frutas

Verduras

Lácteos

- Carbohidratos complejos:
Cereales
Tubérculos
Legumbres.

CARBOHIDRATOS



REFERENCIAS.

- Guyton, A. C., & Hall, J. E. (2016). Tratado de fisiología médica. Elsevier.
- Whitney, E. N., & Rolfes, s R. (2019).
- Nutrición y dieto terapia. Medica panamericana.

-Moral L. (2021). ¿Qué hidratos de carbono debemos consumir y cuales no (y cuándo)?