

UNIVERSIDAD DEL SUR



UDS
MI Universidad

ASIGNATURA. **BIOQUIMICA**
DOCENTE. **NIUZET ADRIANA**
CRUZ PAEZ

No. ACTIVIDAD. **2**

ACTIVIDAD. **SUPER NOTA**
"CARBOHIDRATOS,
LIPIDOS Y PROTEINAS"

ALUMNO. **ELEK GIOVANNI ZAMORA**
RECINOS

FECHA. **Lunes, 18 de nov de 2024**

Fecha de cierre: Sábado, 30 de nov de
2024

CARBOHIDRATOS *¿QUE ES?*

Los carbohidratos son compuestos que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno en las proporciones 6:12:6. Durante el metabolismo se queman para producir energía, y liberan dióxido de carbono (CO₂) y agua (H₂O). Los carbohidratos en la dieta humana están sobre todo en forma de almidones y diversos azúcares.

Los carbohidratos se pueden dividir en tres grupos:

- monosacáridos, ejemplo, glucosa, fructosa, galactosa;
- disacáridos, ejemplo, sacarosa (azúcar de mesa), lactosa, maltosa;
- polisacáridos, ejemplo, almidón, glicógeno (almidón animal), celulosa.



LÍPIDOS

¿QUE ES?
Los carbohidratos son compuestos que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno en las proporciones 6:12:6. Durante el metabolismo se queman para producir energía, y liberan dióxido de carbono (CO₂) y agua (H₂O). Los carbohidratos en la dieta humana están sobre todo en forma de almidones y diversos azúcares.

1. Triglicéridos (grasas y aceites): Glicerol
Ácidos grasos: o Saturados (AGS) o Monoinsaturados (AGM) o Poliinsaturados (AGP):
AGP omega-3 (n-3)
AGP omega-6 (n-6) 2. Fosfolípidos (ej. Lecitina) 3. Esteroles (ej. Colesterol)



PROTEÍNAS *¿QUE ES?*

Proteínas simples. También conocidas como holoproteínas, están conformadas solo por aminoácidos o sus derivados.

- Proteínas conjugadas. También conocidas como heteroproteínas, su estructura está formada, además de por aminoácidos, por otras sustancias como metales, iones, entre otras.
- Proteínas fibrosas. Su estructura tiene forma de fibras largas y son insolubles en agua.
- Proteínas globulares. Su estructura es enrollada y compacta, con casi forma esférica y suelen ser solubles en agua.

Las proteínas son macromoléculas formadas por unidades estructurales llamadas aminoácidos. Siempre contienen en su estructura carbono, oxígeno, nitrógeno, hidrógeno y muchas veces también azufre.



BIBLIOGRAFIA

CARBOHIDRATO

<https://www.fao.org/4/w0073s/w0073s0d.htm#:~:text=Los%20carbohidratos%20son%20compuestos%20que,de%20almidones%20y%20diversos%20az%C3%BAcares.>

LIPIDO

[chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfindmkaj/https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2013-07-24-cap-6-grasas.pdf](https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2013-07-24-cap-6-grasas.pdf)

PROTEINA

<https://concepto.de/proteinas/>