

LOS CARBOHIDRATOS

1.- Complete el siguiente enunciado con las palabras correctas del recuadro superior.

Azúcares	Cerebro	Biomoléculas	Hidrógeno
Hidratos de carbono			

Los carbohidratos son unas que también toman los nombres de , glúcidos, o sacáridos. Estas moléculas están formadas por tres elementos fundamentales: el carbono, el y el oxígeno, este último en una proporción algo más baja. 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 y al sistema nervioso.

2.- Señale con una X las fuentes de carbohidratos



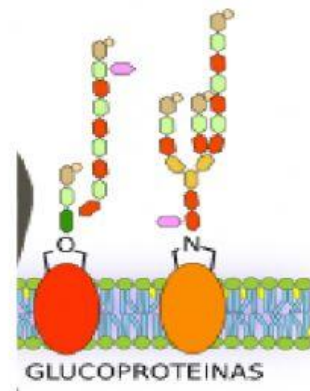
BY: WELYNTON ALLAS

3.- Una con líneas acerca de los tipos de glúcidos y su ejemplo.

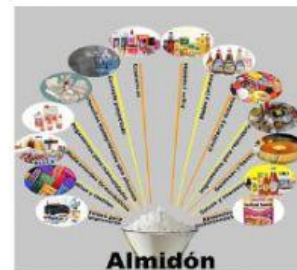
Monosacáridos



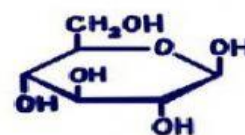
Polisacáridos



Oligosacáridos



Disacáridos



Glucose
 $C_6H_{12}O_6$

BY: WELYNTON ALLAS

LOS LÍPIDOS

1.-Coloque las funciones de los lípidos según su definición

Fosfolípidos y colesterol forman parte de las membranas biológicas.	
El colesterol es precursor de compuestos de gran importancia biológica, como hormonas sexuales o suprarrenales y vitamina D que interviene en la regulación del metabolismo de calcio.	
Los triglicéridos proporcionan 9 kcal/g, más del doble de energía que la producida por los glúcidos. Además, pueden acumularse y ser utilizados como material de reserva en las células adiposas.	
La grasa dietética es necesaria para el transporte de las vitaminas liposolubles A, D, E y K, así como para su absorción intestinal.	

Reguladora

Estructural

Transporte

Energética

BY: WELYNTON ALLAS

2.-Complete el siguiente enunciado con las palabras y la imagen correcta del recuadro superior.

Animal		Monoinsaturados	
	Vegetal		Saturados

Alimentos con ácidos grasos

Son de origen [] y no son grasas saludables ya que al pasar el tiempo nos van a generar problemas de colesterol.

Comestibles con ácidos grasos

[] Son de origen [] y son grasas saludables.

3.- Escoja con un click los principales tipos de lípidos en el organismo

Grasas o aceites

Almidón

Fosfolípidos

Ésteres de colesterol

Insulina

BY: WELYNTON ALLAS