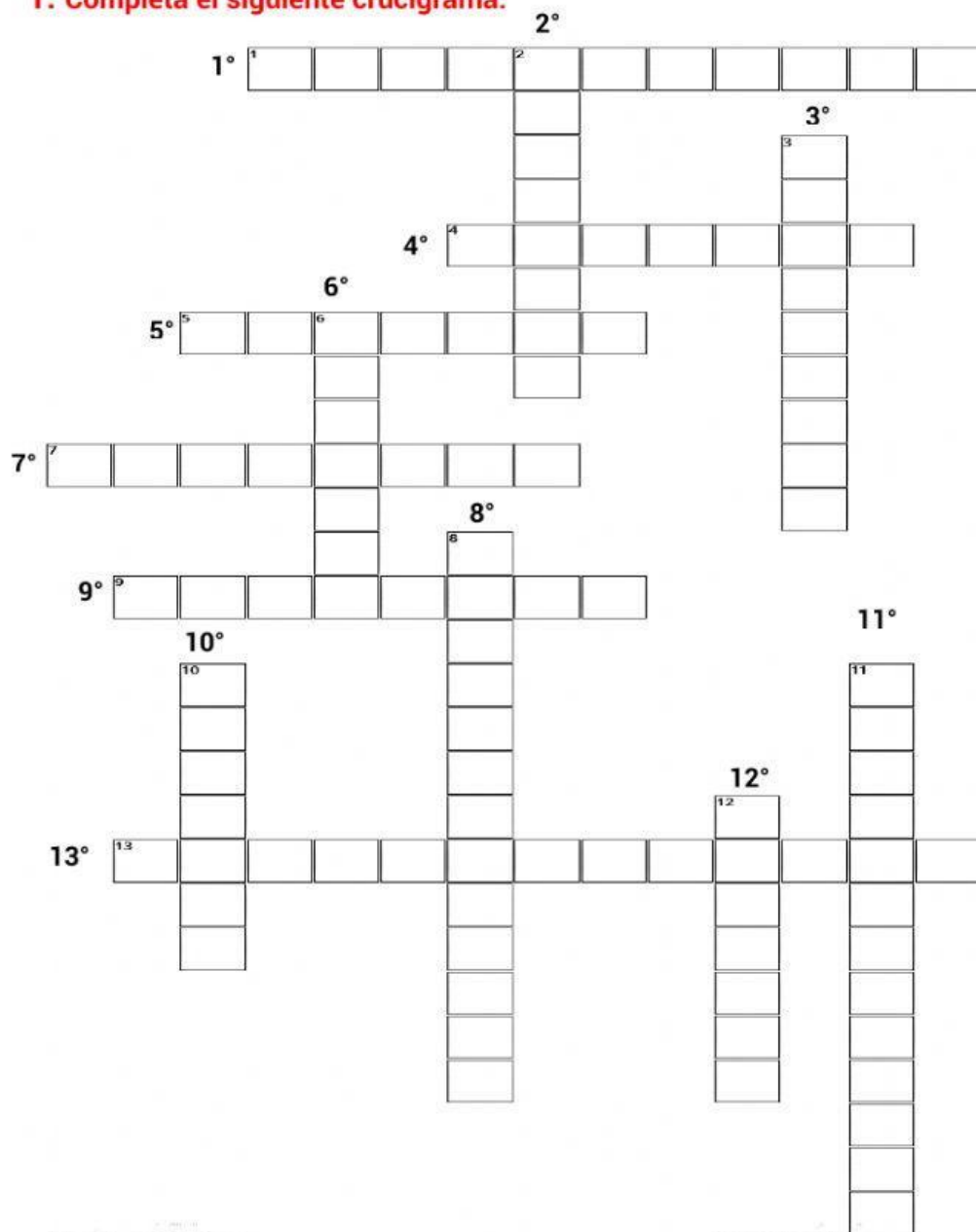


ACTIVIDAD: Compuestos de interés biológico

1. Completa el siguiente crucigrama.



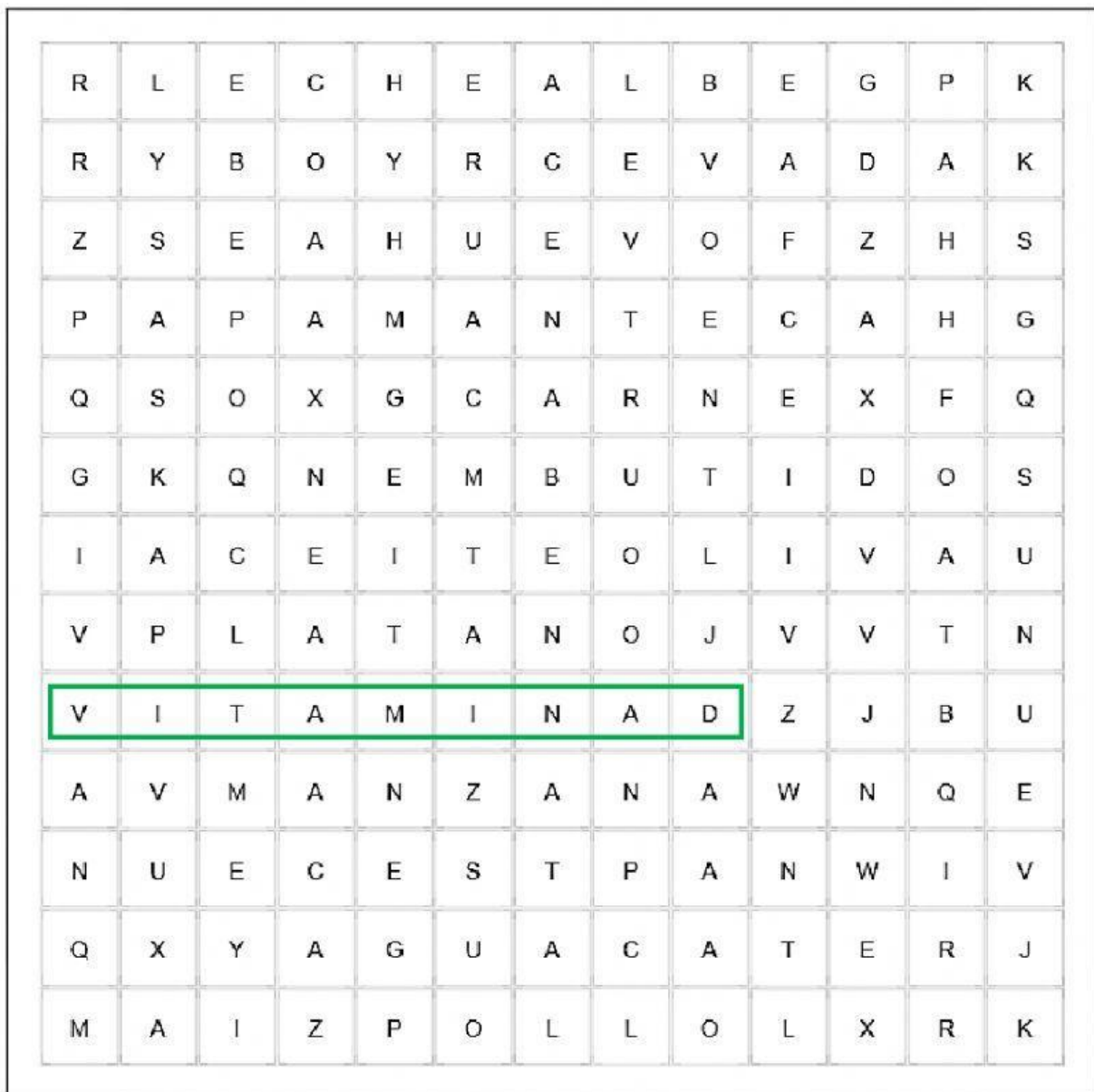
Horizontales

1. Son un tipo de glúcidos formados por la unión de dos monosacáridos.
4. Carbohidrato de absorción lenta en la dieta humana. Se encuentra en legumbres, cereales y tubérculos, principalmente.
5. Tipo de azúcar que se produce durante el proceso de fermentación. Se encuentra en la cerveza y el pan.
7. Tipo de azúcar natural que se encuentra en muchas frutas.
9. Tipo de azúcar que está hecho de 2 monosacáridos más simples: glucosa + fructosa.
13. Son los glúcidos más sencillos que no se descomponen en otros compuestos más simples.

Verticales

2. Componente fundamental de la pared de las células vegetales.
3. Son moléculas grandes y complejas formadas por cadenas lineales de aminoácidos.
6. Tipo de azúcar que se encuentra en la leche y otros productos lácteos. Formado por Glucosa + Galactosa.
8. Son carbohidratos complejos formados por un gran número de azúcares simples.
10. Es la principal molécula que nos aporta energía a nuestro cuerpo.
11. Moléculas de azúcar compuestas principalmente de C-H-O.
12. Son insolubles en agua pero fácilmente disueltos en solventes orgánicos.

2. En la sopa de letras encuentre 14 alimentos que nos aportan los carbohidratos, proteínas y grasas, además al final escribe los alimentos que encuentre.



1. VITAMINAD

6.

11.

2.

7.

12.

3.

8.

13.

4.

9.

14.

5.

10.

15.