



Nombre del alumno:

**Módulo I. Carbohidratos**

**Tema 2 Clasificación y propiedades**

Competencia a desarrollar: **Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.**

**Instrucciones:** Con base a la explicación de su profesor lea cada una de las preguntas y arrastre del rectángulo la respuesta correcta, posteriormente de clic en [Terminado](#) y [comprobar mis respuestas](#), haga captura de pantalla y envíe como imagen la calificación obtenida, es importante escribir su nombre.

Glucosa

Disacáridos

Mucilagos

Lactosa

Pectina

Sacarosa

Monosacáridos

Glucógeno

Almidón

Polisacáridos

1. Se le considera azúcar de mesa.

2. Su fórmula es  $C_6H_{12}O_6$  y es utilizada como fuente de energía inmediata por todas las células.

3. Es llamada "azúcar de la leche".

4. Es la reserva de energía en los animales.

5. Es la reserva de energía en los vegetales.

6. Sustancias de origen vegetal con aspecto viscoso, se encuentran en nopales y algunos hongos.

7. Son considerados como azúcares simples.

8. La lactosa y maltosa son clasificados como.

9. En forma de gel realiza funciones depurativas, elimina toxinas y sustancias nocivas del organismo.

10. El almidón, glucógeno y celulosa, se clasifican cómo.