

## Autoevaluación Glúcidos



Indica el grado en el que te encuentras en el cumplimiento de las siguientes metas.



Aspectos a considerar	1: Insuficiente	2: Aceptable	3: Bueno	4: Muy bueno
1- Identifico las características de los glúcidos y su clasificación.				
2- Identifico las series estereoquímicas D y L.				
3- Represento a la glucosa y la fructosa con las fórmulas de Fischer y Haworth.				
4- Puedo explicar si un glúcido es reductor o no.				
5- Formulo disacáridos (maltosa, lactosa, celobiosa y sacarosa).				
6- Conozco las principales características de los polisacáridos.				
7- Puedo sugerir a alguien un edulcorante a incluir en su dieta.				
8- Relaciono el proceso de la fotosíntesis con los conceptos trabajados.				
9- Relaciono el proceso de la fermentación alcohólica con los conceptos trabajados.				
10- Puedo llevar a cabo diferentes ensayos para identificar un glúcido en una muestra problema.				
11- Sé aplicar los conceptos referidos a la esteroisomería.				

- ↳ ¿Qué aspectos me faltan entender de este tema?
- ↳ ¿Cómo me fue con el cumplimiento de las tareas?
- ↳ ¿Qué fue lo que más me gustó?
- ↳ Una idea que me llevo clara:

### Créditos:

✓ **Imágenes:**

- Figura 1: Checkmarks vector, Freepik, 2015, recuperado de [http://www.freepik.com/free-vector/check-marks\\_681734.htm](http://www.freepik.com/free-vector/check-marks_681734.htm), Gratis para uso comercial con atribución.



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-Compartir Igual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).