



**Nombre de alumno: Cristián  
Sebastián Hernández Gordillo**

**Nombre del profesor: María de los  
Ángeles Venegas castro**

**Nombre del trabajo: tabla  
comparativa**

**Materia: bioquímica 1**

**Grado: 1° cuatrimestre**

**Grupo: A**

## Carbohidratos

Los hidratos de carbono, glucídicos o azúcares son biomoléculas que contienen átomos de carbono, hidrógeno y oxígeno. El término carbohidrato, que significa hidrato (agua) de carbono, se origina de la proporción 2:1 del hidrógeno al oxígeno que es la misma proporción que se observa en el agua (H<sub>2</sub>O)

**Están hechos de los elementos de carbono (C), hidrógeno y oxígeno**

Molécula básica formada por cada una

C<sub>6</sub>, H<sub>12</sub>, O<sub>6</sub> azúcares  
C<sub>6</sub>, H<sub>12</sub>, O<sub>11</sub> sacarosa y maltosa  
C<sub>6</sub>, H<sub>10</sub>, O<sub>5</sub> polisacáridos

**Monosacáridos**  
**Oligosacáridos**  
**Disacáridos**

Muchos alimentos contienen carbohidratos, incluso:

Fruta y jugo de fruta.

Cereal, pan, pasta y arroz.

Leche y productos lácteos, leche de soja.

Frijoles, legumbres y lentejas.

Verduras con almidón como las patatas y el maíz.

## Lípidos

Los lípidos son moléculas o formadas por carbono (C), hidrógeno (H) y oxígeno (O), que por la baja polaridad de sus moléculas son insolubles o poco solubles en agua y solubles en solventes orgánicos (Éter, benceno, cloroformo, etc).

**Están hechos de los elementos de carbono (C), hidrógeno y oxígeno**

son un grupo heterogéneo de sustancias orgánicas que tienen en común el ser moléculas no polares, insolubles en el agua, solubles en los solventes orgánicos, estar formadas de Carbono, Hidrógeno, Oxígeno y en ocasiones Fósforo, Nitrógeno y Azufre y que son ésteres reales o potenciales de los ácidos

**Hay de dos tipos: a) Lípidos simples: Acilglicéridos (monoglicéridos, diglicéridos y triglicéridos) y b) Lípidos complejos (fosfoglicéridos, esfingolípidos y ceras)**

Tipos principales de lípidos que se encuentran en los organismos vivos  
Fosfolípidos. Consisten en dos cadenas de ácidos grasos, un grupo fosfato y un grupo glicerol. ...

Glicolípidos. ...

Colesterol. ...

Triglicéridos. ...

Esteroides. ...

Lipoproteínas. ...

Cera.

## Bibliografías

Definición, composición y fórmula

<https://es.slideshare.net/juroan/carbohidratos-lipidos-proteinas-y-enzimas>

Clasificación de los lípidos

<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://dagus.unison.mx/smoreno/3%2520L%25C3%25ADpidos.pdf&ved=2ahUKEwjZ-laL2LjzAhWkkWoFHfVXBTKQFnoECAQQBg&usg=AOvVaw2ANvc-EeqnGvQx9-k9sY2f&cshid=1633624288784>

Ejemplos de carbohidratos

<https://medlineplus.gov/spanish/ency/patientinstructions/000321.htm>

Ejemplos de lípidos

<https://www.geosalud.com/nutricion/tipos-de-lipidos.html>