



Mi Universidad

Tabla comparativa

Nombre del Alumno: Makeyla Martínez López

Nombre del tema: carbohidratos y lípidos

Parcial: No. 2

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: María Venegas

Nombre de la Licenciatura: Medicina veterinaria y zootecnia

Cuatrimestre: No. 1

Carbohidratos	Lípidos
<p>Los carbohidratos son biomoléculas solubles en agua encargadas de producir la energía en los organismos, por lo tanto podría decirse que son las biomoléculas más importantes, puesto que sin energía no podríamos realizar las actividades diarias.</p>	<p>Los lípidos también proveen energía, pero estos la almacenan por más tiempo que los carbohidratos. Algunos de los lípidos son flexibles, mientras que otros no, unos forman puentes de hidrógeno y otros son carbonos libres.</p>
<p>Composición: Los carbohidratos están compuestos por: -Carbono, -Hidrógeno -Oxígeno Estos juntos son denominados azúcares.</p>	<p>Composición: Los lípidos son compuestos principalmente por: -Carbono -Hidrógeno En menor medida: -Oxígeno En algunos casos puede contener: -Fósforo, azufre y nitrógeno.</p>
<p>Molécula básica: La molécula básica formadora de los carbohidratos es el “sacárido”.</p>	<p>Molécula básica: La molécula básica formadora de los lípidos son los “ácidos grasos”.</p>
<p>Clasificación: Los carbohidratos están clasificados en: -Monosacáridos -Oligosacáridos -Disacáridos</p>	<p>Clasificación: Los lípidos se clasifican en dos, estos son: -Lípidos saponificables (grasas). -Lípidos insaponificables (ej. Las vitaminas).</p>
<p>Ejemplo: Los alimentos que contienen azúcares, puesto que el azúcar es lo que denomina al carbohidrato.</p> <div data-bbox="300 1209 909 1344" style="text-align: center;"> </div>	<p>Ejemplo: Un ejemplo de lípidos saponificables son las grasas como el aceite.</p> <div data-bbox="1215 1133 1260 1260" style="text-align: center;"> </div> <p>Un ejemplo de lípidos insaponificables son las vitaminas.</p> <div data-bbox="1308 1344 1514 1433" style="text-align: center;"> </div>

Fuentes de consulta

- Autor: Dr. Carlos Muñoz Retana. Actualizado: 22 de Octubre, 2020
<https://www.geosalud.com/que-son-los-lipidos.html>
- Autor: cosmetólogas.com: 26 de noviembre, 2014
<http://www.cosmetologas.com/noticias/val/1851-0/1%C3%ADpidos-caracter%C3%ADsticas-clasificaci%C3%B3n-y-funciones.html>
- Autor: Dr. Carlos Muñoz Retana. Actualizado: 2 de junio,2020
<https://www.geosalud.com/nutricion/hidratos-de-carbono-carbohidratos.html>