



Mi Universidad

Tabla comparativa

Nombre del Alumno: *Victor Calvo Vázquez*

Nombre del tema: *Tabla comparativa de los carbohidratos y lípidos*

Parcial: *I*

Nombre de la Materia: *Bioquímica I*

Nombre del profesor: *María De Los Ángeles Venegas Castro*

Nombre de la Licenciatura: *Medicina veterinaria y zootecnia*

Cuatrimestre: *Primero*

Introducción

Hablaremos principalmente de dos temas los cuales son los carbohidratos y los lípidos.

Carbohidratos: Los carbohidratos son unas biomoléculas que también toman los nombres de hidratos de carbono, glúcidos, azúcares o sacáridos; aunque los dos primeros nombres, los más comunes y empleados, no son del todo precisos, ya que no se tratan estrictamente de átomos de carbono hidratados

Las fuentes más saludables de carbohidratos son aquellas que no tienen algún proceso humano, es decir, están en su estado más puro. Por ejemplo, granos enteros, verduras y frutas.

Las fuentes menos saludables son aquellas más industrializadas, harinas refinadas, dulces, pasteles, refrescos azucarados, etc

Lípidos: Los lípidos son un grupo heterogéneo de compuestos orgánicos. Dentro de ellos se encuentran las grasas, que se dividen en saturadas e insaturadas. Su estructura química varía y sus propiedades y funciones también dependiendo de los ácidos que contengan

Las grasas y los aceites son los principales lípidos que se encuentran en los alimentos, y contribuyen a la textura y, en general, a las propiedades sensoriales y de nutrición; no hay una distinción entre ambos grupos, aun cuando algunos consideran que las grasas son de origen animal y los aceites de origen vegetal, o bien, las grasas son sólidas a “temperatura ambiente”, mientras que los aceites son líquidos.

Sus principales fuentes son las semillas oleaginosas y los tejidos animales, terrestres y marinos, ya que las frutas y las hortalizas presentan normalmente muy bajas concentraciones, con algunas excepciones como el aguacate, las aceitunas y algunos tipos de nueces.

Carbohidratos	Lípidos
<p>Definición: Es un sinonimo que describe las moléculas que fundamental tienen una estructura constituida por hidrógeno, oxígeno y carbono</p>	<p>Definición: Son biomoléculas orgánicas formadas por C, H y O pudiendo contener además N, P y S. Son un grupo muy heterogéneo de moléculas. Tienen en común las siguientes propiedades: Son insolubles en agua, pero solubles en disolventes orgánicos, es decir, no polares.</p>
<p>Composición: Carbono (C) Hidrógeno (H) Oxígeno (O)</p>	<p>Composición: Carbono (C) Hidrógeno (H) Oxígeno (O) En algunos casos también puede tener Fósforo y Nitrógeno</p>
<p>Molécula Básica formadora de cada una: (CH₂O)_n</p>	<p>Molécula Básica formadora de cada una: CH-CH</p>
<p>Clasificación: se dividen en cuatro los cuales son. Monosacáridos: Estos sacáridos se distinguen por la orientación de los grupos hidroxilos (-OH), lo que les brinda propiedades químicas y organolépticas especiales. Disacáridos: se forman por la unión de diferentes monosacáridos, los cuales se encuentran unidos en carbonos específicos de cada molécula. Polisacáridos: Son estructuras más complejas formadas por varias uniones de diferentes sacáridos. Oligosacáridos: Son cadenas de más de diez monosacáridos</p>	<p>Clasificación: se dividen en dos los cuales son lípidos simples y compuestos. 1. Lípidos simples: ester de ácidos grasos y alcoholes. Grasas y aceites: Esteres de glicerol con ácidos monohidroxilicos Ceras: Esteres de alcoholes monohidroxilicos y ácidos grasos 2. Lípidos Compuestos: Lípidos simples conjugados con moléculas no lipídicas. Fosfolípidos: Esteres que contienen ácido fosfórico en lugar de un ácido graso, combinado con una base de nitrógeno. Glucolípidos: Compuestos de carbohidratos, ácidos grasos y esfingosinol, llamados cerebrósidos Lipoproteínas: compuestos de lípidos y proteínas.</p>
<p>Ejemplos:</p>	<p>Ejemplos:</p>



Coclusión

Es muy importante saber los componentes y en que podemos localizar a los lipidos y carbohidratos como lo importabnte que estos dos son para nosotros los seres vivos

Gracias alas siguientes descripciones logramos culminar con el trabajo

(Formato APA)

LÃPIDOS, FUNCIÃN Y ORIGEN. (s. f.). LÃPIDOS, FUNCIÃN Y ORIGEN.

Recuperado 7 de octubre de 2021, de

<https://garridonow.blogspot.com/2015/08/lipidos-funcion-y-origen.html>

S. (2021, 17 junio). *¿Qué son los carbohidratos?* Salud180.

<https://www.salud180.com/nutricion-y-ejercicio/que-son-los-carbohidratos>

Definición Y Composición Química De Los Lípidos [on23wg833yl0]. (s. f.). Definición Y

Composición Química De Los Lípidos [On23wg833yl0]. Recuperado 7 de octubre de 2021, de <https://idoc.pub/documents/idocpub-on23wg833yl0>

Carbohidratos. (s. f.). CuidatePlus. Recuperado 7 de octubre de 2021, de

<https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/carbohidratos.html>

Cancela, M. D. P. (2016, 26 mayo). *Estructura química de los carbohidratos: composición y clasificación*. Estructura química de los carbohidratos: composición y clasificación. <http://www.innatia.com/s/c-carbohidratos/a-estructura-quimica-de-ch.html#definicion-de-carbohidrato>