



**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.

<b>Carbohidratos</b>	<b>Lípidos</b>
<p><b>Definición:</b> Es un sinónimo que describe las moléculas que fundamentalmente tienen una estructura constituida por hidrógeno, oxígeno y carbono</p>	<p><b>Definición:</b> 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><b>Composición:</b> Carbono (C) Hidrógeno (H) Oxígeno (O)</p>	<p><b>Composición:</b> Carbono (C) Hidrógeno (H) Oxígeno (O) En algunos casos también puede tener Fósforo y Nitrógeno</p>
<p><b>Molécula Básica formadora de cada una:</b> (CH<sub>2</sub>O)<sub>n</sub></p>	<p><b>Molécula Básica formadora de cada una:</b> CH-CH</p>
<p><b>Clasificación: se dividen en cuatro los cuales son.</b>  <b>Monosacáridos:</b> Estos sacáridos se distinguen por la orientación de los grupos hidroxilos (-OH), lo que les brinda propiedades químicas y organolépticas especiales.  <b>Disacáridos:</b> se forman por la unión de diferentes monosacáridos, los cuales se encuentran unidos en carbonos específicos de cada molécula.  <b>Polisacáridos:</b> Son estructuras más complejas formadas por varias uniones de diferentes sacáridos.  <b>Oligosacáridos:</b> Son cadenas de más de diez monosacáridos</p>	<p><b>Clasificación: se dividen en dos los cuales son lípidos simples y compuestos.</b>  <b>1. Lípidos simples:</b> ésteres de ácidos grasos y alcoholes.  <b>Grasas y aceites:</b> Ésteres de glicerol con ácidos monohidroxilicos  <b>Ceras:</b> Ésteres de alcoholes monohidroxilicos y ácidos grasos  <b>2. Lípidos Compuestos:</b> Lípidos simples conjugados con moléculas no lipídicas.  <b>Fosfolípidos:</b> Ésteres que contienen ácido fosfórico en lugar de un ácido graso, combinado con una base de nitrógeno.  <b>Glucolípidos:</b> Compuestos de carbohidratos, ácidos grasos y esfingosinol, llamados cerebrósidos  <b>Lipoproteínas:</b> compuestos de lípidos y proteínas.</p>
<p><b>Ejemplos:</b></p>	<p><b>Ejemplos:</b></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>