



Nombre de alumno: Paola del Carmen Zarquiz Aguilar.

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro





Nombre del trabajo: Tabla Comparativa

Materia: Bioquímica

Grado: 1°

Grupo: LEN10EMC0121-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de Octubre de 2021.

	DEFINICIÓN	COMPOSICIÓN	MOLÉCULA BÁSICA	CLASIFICACIÓN	EJEMPLOS
CARBOHIDRATOS	Llamados también "hidratos de carbono" altamente energéticas y fundamentales para el desarrollo de la vida. Su función es contribuir en el almacenamiento y la obtención de energía. Se encuentran en plantas y animales. Abundantes en la naturaleza.	Es la unión de tres elementos químicos base (carbono, hidrógeno y oxígeno). Debes que la estructura química dependerá del tipo de azúcar de que se trate.	Los monosacáridos.	<p>Carbohidratos simples: También conocidos como monosacáridos, son moléculas simples que al unirse forman carbohidratos más complejos los cuales son: la glucosa, la ribosa, la galactosa y la fructosa. Al unir dos monosacáridos forman disacáridos.</p> <p>Carbohidratos complejos: También conocidos como polisacáridos son aquellos que contienen más de 10 unidades de monosacáridos, formando estructuras más complejas que pueden ser lineares o ramificadas, los cuales son: el almidón, el glucógeno y la celulosa.</p>	<p>✓ carbohidratos complejos</p>  <p>✗ cabohidratos simples</p> 
LÍPIDOS	Son moléculas orgánicas, Son hidrófobos (insolubles en agua). Cumpliendo funciones como la reserva energética, transporte, sostén del cuerpo. Siendo unido generalmente con carbohidratos dominado ácidos grasos. Llamado incorrectamente grasas debido a los lípidos que provienen de la grasa de los animales.	Compuestas principalmente por Carbono e hidrogeno con una menor cantidad de Oxígeno, también pueden contener fósforo, Azufre y Nitrógeno.	Ácidos grasos + glicerol	<p>Lípidos saponificables</p> <p>Simple. Son los que contienen carbono, hidrógeno y oxígeno. - Acilglicéridos. Estando sólido se les llama grasas y cuando están líquidos o temperatura ambiente se le llaman aceites. - Céridos (ceras).</p> <p>Complejos. Además de tener las moléculas de carbono, hidrógeno y oxígeno, contienen nitrógeno, fósforo, azufre. Siendo también las moléculas que forman la membrana celular. - Fosfolípidos. - Fosfoglicéridos. - Fosfoesfingolípidos. - Glucolípidos. - Cerebrósidos. - Gangliósidos.</p> <p>Lípidos insaponificables - Terpenoides. - Esteroides. - Prostaglandinas.</p>	 

(anonimo, 2021)

Referencias

anonimo. (09 de octubre de 2021). *En Forma180*. Obtenido de Salud180:
<https://www.salud180.com/nutricion-y-ejercicio/que-son-los-carbohidratos>

(Jesús, 2019)

Referencias

Jesús, S. d. (30 de Mayo de 2019). *Significados* . Obtenido de Significado de Carbohidratos (Qué son, Concepto y Definición :
<https://www.significados.com/carbohidratos/>

(Zanin, 2021)

Referencias

Zanin, T. (08 de 10 de 2021). *TUASAUDÉ*. Obtenido de Funcion Y Clasificacion de los Carbohidratos : <https://www.tuasaude.com/es/carbohidratos/>

(Anonimo, 2021)

Referencias

Anonimo. (10 de 10 de 2021). *Hidratos de Carbono*. Obtenido de Hidratos de Carbono: <https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2013-07-24-cap-7-hidratos-carbono.pdf>

(Anonimo, Cosmetologas.com, 2021)

Referencias

Anonimo. (10 de 10 de 2021). *Cosmetologas.com*. Obtenido de Lipidos: características, clasificacion y funciones. :
<http://www.cosmetologas.com/noticias/val/1851-0/l%C3%ADpidos-caracter%C3%ADsticas-clasificaci%C3%B3n-y-funciones.html>

(Paz, 2021)

Referencias

Paz, C. M. (10 de 10 de 2021). *unidad estructural de los nutrientes* . Obtenido de unidad estructural de los nutrientes: <http://www.colegio-marcelapaz.cl/D->

7/images/CORMUN_ESTUDIA/CURSOS/8_OCTAVO/CIENCIAS_NATURALES/S
EM16/Biolog%C3%ACa_8%C2%B0basico_ppt_semana16.pdf