



# Mi Universidad

*Nombre del alumno: Yaneth Beatriz Álvarez Santiz*

*Nombre del tema: tabla comparativa*

*2do. Parcial*

*Nombre Materia: Bioquímica*

*Nombre del Docente: María de los Ángeles Venegas*

*Nombre de la Licenciatura: Enfermería*

*1er. Cuatrimestre*

*Lugar y Fecha de elaboración: Plan de Ayala, 08 de octubre 2021*

	Carbohidratos	Lípidos
Definición	Sustancia que se disuelve en el agua, compone las reservas energéticas de las células animal y vegetal	Molécula que no se disuelve en el agua, se encuentra en tejidos que almacenan grasas.
Composición	Carbono, hidrogeno y oxigeno	Carbono, hidrogeno y oxigeno
Molécula formadora	Almidones y diversos azucars	Ácido graso
Clasificación	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Monosacáridos</li> <li>-Oligosacáridos</li> <li>-Disacáridos</li> <li>-Polisacáridos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saponificable</li> <li>-Simples</li> <li>-Complejo</li> <li>-No saponificable</li> </ul>
Ejemplo	 <p>Alimentos con carbohidratos</p>	 <p>Alimentos con lípidos</p>

Latham, M. C. (2002). *nutricion humana*. Obtenido de <http://www.fao.org/3/w0073s/w0073s0d.htm#:~:text=Los%20carbohidratos%20son%20compuestos%20que,de%20almidones%20y%20diversos%20az%C3%BAcares>.