



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"> -Monosacáridos -Oligosacáridos -Disacáridos -Polisacáridos 	<ul style="list-style-type: none"> -Saponificable -Simples -Complejo -No saponificable
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>.