



**Mi Universidad**

## **Cuadro comparativo**

*Nombre del Alumno:* Alma Azucena Claudio González

*Nombre del tema:* Cuadro comparativo

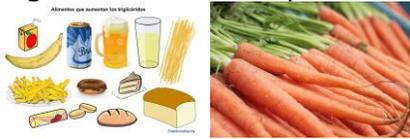
*Parcial:* II

*Nombre de la Materia:* Bioquímica

*Nombre del profesor:* María de los Ángeles Venegas Castro

*Nombre de la Licenciatura:* Enfermería

*Cuatrimestre:* I°

	Carbohidratos	Lípidos
Definición	Son compuestos orgánicos que son los azúcares, la mayoría de estos se encuentran en frutas, productos lácteos, etc.	Lípidos o también llamados grasas son sustancias insolubles en agua pero si en solventes orgánicos.
Composición	Están formados a nivel químico por Carbono, Oxígeno e Hidrógeno.	Están formados por Carbono, Hidrógeno, Oxígeno y como complementario pueden tener Nitrógeno o Fósforo.
Molécula básica formadora de cada una	Es la molécula de azúcar o monosacárido.	Moléculas no polares.
Clasificación	Se clasifican en 4 grupos: monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos y polisacáridos.	Lípidos simples, lípidos complejos e insaponificables
Ejemplos	Glucosa, fructosa, galactosa, etc. 	Triglicéridos, ceras, terpenos, etc. 

## Bibliografía

- Trudy McKee, J. R. (2014, 2008, 2004). *CAPÍTULO 11: Lípidos y membranas*. (J. d. Fraga, Ed.)  
 Recuperado el 09 de 10 de 2021, de AccessMedicina:  
<https://accessmedicina.mhmedical.com/content.aspx?bookid=1960&sectionid=148095989>
- UDS. (2021). *UDS*. Recuperado el 09 de 10 de 2021, de  
<http://www.plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/1bdc8e817b83914e1a7ff55cd9de499d-Antologia%20de%20Bioqu%C3%ADmica.pdf>