



UNIVERSIDAD DEL SURESTE.

Nombre del Tema.
Tabla Comparativa.

Parcial.
Unidad 2.

Cuatrimestre.
1er Cuatrimestres.

Nombre de la Materia.
Bioquímica.

Nombre de la Licenciatura.
Enfermería.

Nombre Del Prof.
María de los Ángeles Venegas Castro.

Nombre Del Alumno.
Luz Esmeralda Pérez Hernández.

| CARBOHIDRATOS. | LIPIDOS. |
|---|--|
| <p>DEFINICION. Esta es una sustancia orgánica, soluble en agua que constituyen las reservas energéticas de las células, animales y vegetales, esta misma esta compuesta por un numero determinado de átomos de oxígeno y el doble de átomos de hidrogeno.</p> <p>COMPOSICION. Estos compuestos están formados por carbono, hidrógeno y oxígeno. Estos dos últimos elementos se encuentran en los glúcidos en la misma proporción que en el agua, de ahí su nombre clásico de hidratos de carbono.</p> <p>MOLECULA BASICA FORMADORA. Los carbohidratos se conocen como hidratos de carbono, pues la estructura química general luce como un carbono con una molécula de agua $C_n (H_2O)_n$.</p> <p>CLASIFICACION. Los carbohidratos se pueden dividir en tres grupos: monosacáridos, ejemplo, glucosa, fructosa, galactosa; disacáridos, ejemplo, sacarosa (azúcar de mesa), lactosa, maltosa; polisacáridos, ejemplo, almidón, glicógeno (almidón animal), celulosa.</p> <p>EJEMPLOS. 1.-Fruta y jugo de fruta. 2.-Cereal, pan, pasta y arroz. 3.-Leche y productos lácteos, leche de soja. 4.-Frijoles, legumbres y lentejas. 5.-Verduras con almidón como las patatas y el maíz. 6.-Alimentos dulces como galletas, caramelo, torta, mermelada, jalea, miel y otros alimentos que contienen azúcar adicionada.</p> | <p>DEFINICION. Los lípidos son una sustancia orgánica no soluble en agua, esta se encuentra en el tejido adiposo y en otras partes del cuerpo de los animales, así también en los vegetales, también en algunas semillas de las plantas. Esta misma sirve como reserva energética.</p> <p>COMPOSICION. Los lípidos son biomoléculas orgánicas formadas básicamente por carbono e hidrógeno y generalmente también oxígeno; pero en porcentajes mucho más bajos. Además, pueden contener también fósforo, nitrógeno y azufre.</p> <p>MOLECULA BASICA FORMADORA. Los lípidos no forman estructuras poliméricas macromoleculares como las proteínas o polisacáridos, por lo cual sus pesos moleculares no alcanzan valores elevados.</p> <p>CLASIFICACION. Hay de dos tipos: a) Lípidos simples: Acilglicéridos (monoglicéridos, diglicéridos y triglicéridos) y b) Lípidos complejos (fosfoglicéridos, esfingolípidos y ceras). Lípidos insaponificables: no contienen ácidos grasos, por ello, no pueden formar jabones, por ejemplo: los terpenos, esteroides y los eicosanoides.</p> <p>EJEMPLOS. 1.-Los ejemplos de lípidos incluyen: las grasas, aceites, ceras, ciertas vitaminas (tales como A, D, E y K). 2.-Las hormonas y la mayor parte de la membrana celular que no se compone de la proteína. 3.-Los lípidos no son solubles en agua como son no polares, pero son así solubles en disolventes no polares tales como cloroformo</p> |

FORMATO APA.

<https://espanol.kaiserpermanente.org/es/health-wellness/health-encyclopedia/he.carbohidratos-prote%C3%ADnas-grasas-y-az%C3%BAcar-en-la-sangre.uq1238abc> Revisado: 31 agosto, 2020 Autor: [El personal de Healthwise](#)
CUNSLTADO: 07-10-21.

Universidad Nacional del Litoral Secretaría Académica Dirección de Articulación, Ingreso y Permanencia Año 2018 Páginas de Internet. http://www.unl.edu.ar/ingreso/cursos/medicina/wp-content/uploads/sites/8/2017/10/Quimica_09.pdf

- Bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/ciencia/volumen3/ciencia3/122/htmsec_5.htm
 - www.virtual.unal.edu.co/cursos/ciencias/2000024/lecciones/cap01/01_01_10.htm
- Consultado: 07-10-21.