



**Mi Universidad**

**Tabla comparativa**

*Nombre del Alumno: Josmary Selinette Albores Hernández*

*Nombre del tema: TABLA COMPARATIVA DE CARBOHIDRATOS Y LIPIDOS*

*Parcial: I*

*Nombre de la Materia: BIOQUIMICA*

*Nombre del profesor: MARIA DE LOS ANGELES VENEGAS CASTRO*

*Nombre de la Licenciatura: Licenciatura En Enfermería 1-B*

*Cuatrimestre*

	CARBOHIDRATOS	LÍPIDOS
DEFINICION	Son los compuestos orgánicos denominados azúcares, y están formados por carbono, oxígeno e hidrógeno.	Los lípidos son un grupo heterogéneo de biomoléculas. Son sustancias naturales que no se disuelven en agua, realiza un conjunto de funciones en los seres vivos.
COMPOSICION	Esta compuesto por elementos CARBONO, HIGROGENO Y OXIGENO	Está compuesto por elementos CARBONO, HIGROGENO Y OXIGENO. Pero el Oxígeno en porcentajes muy bajos.
MOLECULA FORMADORA	Está formada por una o varias unidades constituidas por cadenas de 3 a 7 átomos. (CH <sub>2</sub> O) <sub>n</sub>	C, H y un poco de oxígeno son lípidos simples. Además puede tener P, S, o N que son los lípidos complejos.
CLASIFICACION	MONOSACARIDOS DISACARIDOS OLIGOSACARIDOS POLISACARIDOS	Lípidos simples, lípidos complejos, lípidos inseparables. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ácidos grasos</li> <li>• Fosfolípidos</li> <li>• Esfingolípidos</li> </ul>
EJEMPLO	<p><b>CARBOHIDRATOS SIMPLES</b></p>  <p><b>CARBOHIDRATOS COMPLEJOS</b></p> 	<p><b>Lípidos</b></p>  <p><b>Saturados</b> No tienen dobles enlaces en su molécula. Son sólidos a temperatura ambiente.</p> <p><b>Polinsaturados</b> Tienen Varios dobles enlaces. Son líquidos a temperatura ambiente. (Omega 3 y 6)</p> <p><b>Monosaturados</b> Tienen un doble enlace. Son líquidos a temperatura ambiente. (Omega 9)</p>