



**Nombre de alumno: ANDRIK EDELVANI
VILLATORO AYALA**

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

**Nombre del trabajo: CUADRO
COMPARATIVO**

**Materia: INTRODUCCION A LA HISTORIA DE
LA MEDICINA VETERINARIA ZOOTECNIA**

Grado: PRIMER CUATRIMESTRE

Grupo: "B"

Carbohidratos	Lípidos
Definición: Son moléculas de azúcar, junto con las proteínas y las grasas. Los carbohidratos son uno de los tres nutrientes principales que se encuentran en alimentos y bebidas.	Definición: Grasas, sustancia orgánica insoluble en el agua que se encuentra en el tejido adiposo y en otras partes del cuerpo de los animales, así como en los vegetales, especialmente en las semillas de ciertas plantas.
Composición: a) Polialcoholes b) Aldehídos c) Cetonas	Composición: Saturados Insaturados
Moléculas básicas: C, H Y O	Molécula básica: C, H y O, en ocasiones de fósforo, nitrógeno y azufre.
Clasificación: Monosacáridos, Disacáridos, polisacáridos.	Clasificación: Lípidos saponificables Lípidos insaponificables
Ejemplos: Leche y productos lácteos, leche de soja. Frijoles, legumbres y lentejas.	Ejemplo: Colesterol Triglicéridos

BIBLIGRAFIA

UDS2021.ANTOLOGIA DE BIOQUIMICA I RECUPERADO EL 15 DE OCTUBRE DE 2021. CAPITULO DOS. URL