



**Nombre de alumno: JORGE CARLOS
CASTAÑÓN COELLO**

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

**Nombre del trabajo: ACTIVIDAD 1,
UNIDAD 2**

Materia: BIOQUIMICA

Grado: 1°

Grupo: B

Comitán de Domínguez Chiapas a 15 de OCTUBRE de 2021.

-	CARBOHIDRATOS	LIPIDOS
DEFINICION	Es una Sustancia orgánica sólida, blanca y soluble en agua, que constituye las reservas energéticas de las células animales y vegetales. Son biomoléculas de azúcar junto con proteínas y grasas, también reciben el nombre de hidratos de carbono	sustancia orgánica insoluble en 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; está constituida por una mezcla de ácidos grasos y ésteres de glicerina y sirve como reserva de energía.
COMPOSICION	están compuestos de una cadena de cinco o seis átomos de carbono con un grupo cetona que es un carbono con doble ligadura	saturados insaturados complejos simples
MOLÉCULA BÁSICA	C,O Y H	C,O Y H también de nitrógeno azufre y fosforo
CLASIFICACION	monosacáridos, oligosacáridos, disacáridos, polisacáridos	lípidos saponificables lípidos insaponificables
EJEMPLO	FRUTAS  PAN, ARROZ, CEREAL 	ACEITES  GRASAS 