



Infografía, unidad 4.

Melannie Valeria Argueta cruz.

Universidad del Surorte

Lic. en Nutrición

3er. Cuatrimestre

Ing. Eduardo Enrique Amador Jiménez.

Bioquímica

Tapachula, Chiapas a 26 de Julio 2025.



"CARBOHIDRATOS"

¿Qué son?

Son uno de los tres macronutrientes esenciales en la alimentación humana. Su función principal es proporcionar energía al cuerpo.



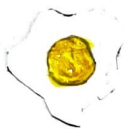
Funciones: Energía, forman estructuras importantes y Reserva, ayuda a almacenar energía.

Clasificación:

- 1.- monosacáridos
- 2.- Disacáridos
- 3.- Oligosacáridos
- 4.- Polisacáridos.

Estructura:

Biomoléculas compuestas por carbono, hidrógeno y oxígeno



"LIPIDOS"



¿Qué son?

Grupo diverso de compuestos orgánicos insolubles en agua, pero solubles en solventes orgánicos, como el éter o el cloroformo.



Funciones:

1. Almacenamiento de energía
- 2.- Protección
3. Absorción de Vitaminas



Clasificación:

1. Triglicéridos
2. Ácidos grasos.
3. Colesterol.



"BIBLIOGRAFIA".

Biología. Universidad del Sur
Biblioteca digital. Plataforma UDS.
Comitán de Domínguez, Chiapas.
Mayo - Agosto 2025.

¿Qué son lípidos?: <https://concepto.de>

Estructuras lípidos: <https://www.quimica.es>

Funciones: <https://www.ucum.es>