



Alumna Georgina Beatriz Alvarez Alfonzo

Profesora Cervantes Monroy Luz Elena

Trabajo sobre mapa conceptual lípidos

Grupo ``A`` Grado 6º

GRASAS (LÍPIDOS)

1. Ácidos grasos
2. Triacilgliceroles
3. Ésteres de ceras
4. Fosfolípidos
5. Esfingolípidos
6. Isoprenoides

Los lípidos son un grupo heterogéneo de biomoléculas

Conjunto de moléculas orgánicas, que están constituidas principalmente por carbono e hidrógeno.

Transportan las vitaminas A, D, E y K (liposolubles) hasta nuestras células.

Forman parte de la estructura de las membranas celulares.

Se denominan lípidos simples cuando en su composición sólo se encuentran moléculas de carbono, oxígeno e hidrógeno como, por ejemplo, las grasas, los aceites y las ceras.

Consumir demasiadas grasas puede conducir a la obesidad.

Lípidos moléculas como los fosfolípidos, los esteroides, los carotenoides, las grasas y los aceites

Los podemos encontrar en los siguientes alimentos: nata, yema de huevo, manteca, tocino.

Son componentes estructurales importantes de las membranas celulares.

Los lípidos o grasas presentes en los alimentos están compuestos de ácidos grasos unidos a una molécula de glicerol, un alcohol

https://www.google.com/search?rlz=1C1CHBD_esMX748MX748&sxsrf=ALeKk02ujOTnF3BnyZ8oArpYPgtKr5XiVQ%3A1592028478244&ei=Pm3kXv7HDtC-

https://www.google.com/search?q=lipidos+pdf&rlz=1C1CHBD_esMX748MX748&oq=lipidos+p&aqs=chrome.1.69i57j69i59j0l6.4231j0j8&sourceid=chrome&ie=UTF-8