



**NOMBRE: RUBI DE JESUS ALVAREZ SANCHEZ**

**MATERIA: BIOQUIMICA**

**FECHA: 05/06/2020**

**6TO SEMESTRE ENFERMERIA**

BIBLIOGRAFIAS: <https://conceptodefinicion.de/lipidos/>

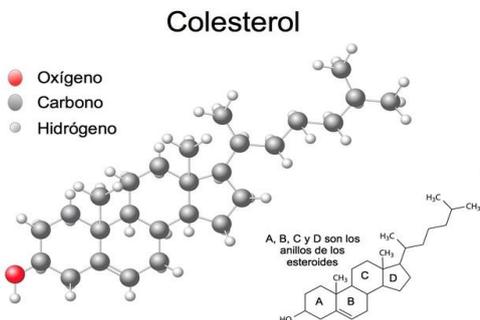
<https://es.wikipedia.org/wiki/L%C3%ADpido#:~:text=Son%20las%20unidades%20b%C3%A1sicas%20de,reduce%20el%20punto%20de%20fusi%C3%B3n.>

[http://biomodel.uah.es/model2/lip/prop.htm#:~:text=Propiedades%20de%20los%20%C3%ADpidos,y%20apolares%20a%20un%20tiempo\).](http://biomodel.uah.es/model2/lip/prop.htm#:~:text=Propiedades%20de%20los%20%C3%ADpidos,y%20apolares%20a%20un%20tiempo).)

<https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/nutrientes/tipos-de-lipidos-3476#:~:text=Los%20podemos%20encontrar%20en%20los,Huevos.>

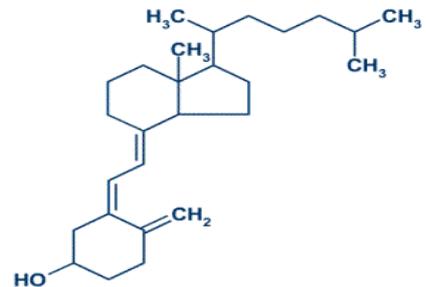
## LÍPIDOS

Los Lípidos son un grupo de compuestos biológicos que se clasifican conjuntamente por su estructura, generalmente apolar (carbono, hidrógeno y oxígeno), que hace que sean poco solubles en agua.



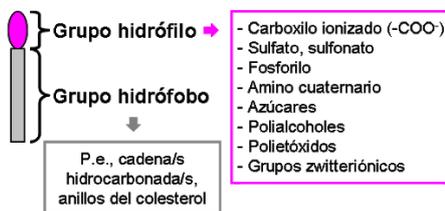
## ESTRUCTURA QUÍMICA

Son las unidades básicas de los lípidos saponificables, y consisten en moléculas formadas por una larga cadena hidrocarbonada (CH<sub>2</sub>) con un número par de átomos de carbono (2-24) y un grupo carboxilo (COOH) terminal.



## PROPIEDADES DE LOS LÍPIDOS.

En cuanto a su polaridad, los lípidos pueden ser: Hidrófobos (apolares). Anfifílicos/anfipáticos (polares y apolares a un tiempo).



## CLASIFICACIÓN DE LOS LÍPIDOS.

Los lípidos son un grupo muy heterogéneo que usualmente se subdivide en dos, atendiendo a que posean en su composición ácidos grasos (lípidos saponificables) o no los posean (lípidos insaponificables).



Los podemos encontrar en los siguientes alimentos: nata, yema de huevo, manteca, tocino, mantequilla, leche, aceite de coco, carne magra, frutos secos, aguacate, aceites de oliva, de semillas, etcétera.



Un perfil de lípidos en sangre ayuda a detectar la dislipidemia. El perfil de lípidos en sangre incluye 4 categorías principales de paquetes de lípidos (lipoproteínas): Colesterol total (TC), Lipoproteínas de baja densidad (LDL), Lipoproteínas de alta densidad (HDL), y Triglicéridos (TG)

## Estructuras del colesterol y los triglicéridos

