



Universidad del Sureste

Escuela de Medicina

Materia:
Fisiopatología II

Metabolismo de lípidos.

Docente: MARCO POLO RODRIGUEZ ALFONZO

Alumno: Alfredo Morales Julián

3-B

Lugar y fecha

Comitán de Domínguez Chiapas a 01/09/2020.

Metabolismo de lípidos

Lípidos exógenos

Más del 95% de los lípidos de la dieta son:
Triglicéridos

El 5% restante de los lípidos de la dieta son:
Fosfolípidos
Ácidos grasos libres (AGL)
Colesterol (presente en alimentos como colesterol esterificado)
Vitaminas liposolubles

Lípidos endógenos

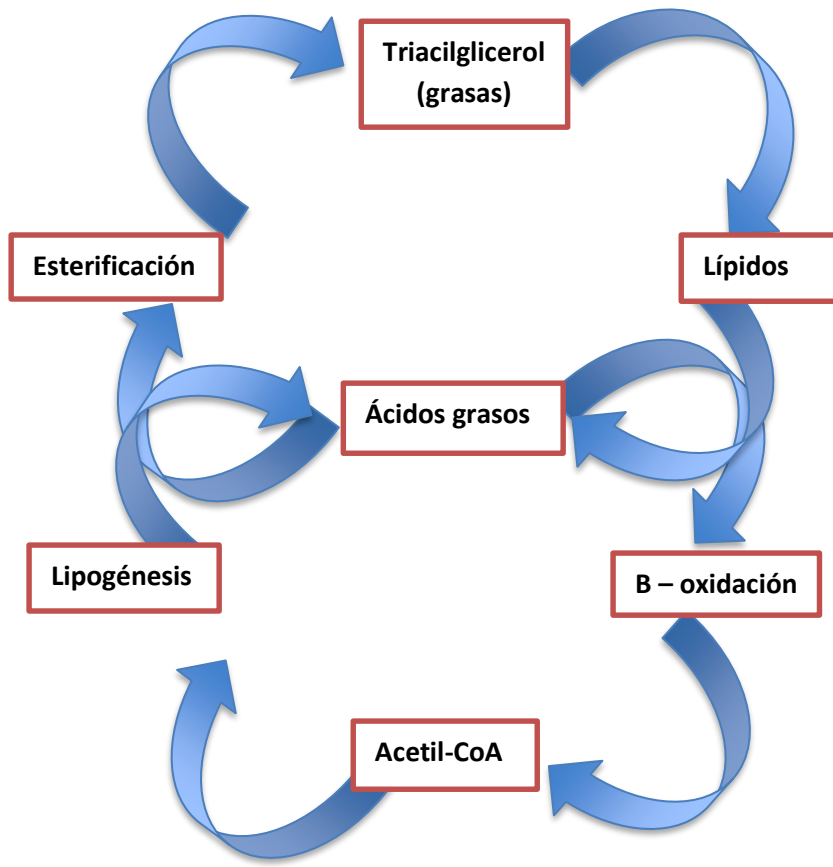
Las lipoproteínas de muy baja densidad (VLDL) contienen apoproteína B-100 (apo B), se sintetizan en el hígado y transportan triglicéridos y colesterol a los tejidos periféricos

Las lipoproteínas de densidad intermedia (IDL) son el producto del procesamiento de las VLDL y los quilomicrones por la LPL.

Las lipoproteínas de baja densidad (LDL), productos del metabolismo de las VLDL y las IDL, son las lipoproteínas con mayor concentración de colesterol. Entre el 40 y el 60% de las LDL se elimina en el hígado

Las lipoproteínas de alta densidad (HDL) son, en un principio, lipoproteínas carentes de colesterol, que se sintetizan tanto en los eritrocitos como en el hígado

La lipoproteína (a) [Lp(a)] es LDL que contiene apoproteína (a) y se caracteriza por la presencia de 5 regiones ricas en cisteína denominadas bisagra (kringles).



Referencia:

Carol Goldberg, A. (2018). *Generalidades sobre el metabolismo de los lípidos*. MANUAL MSD Versión para profesionales. <https://www.msmanuals.com/es/professional/trastornos-endocrinol%C3%B3gicos-y-metab%C3%B3licos/trastornos-de-los-l%C3%ADpidos/generalidades-sobre-el-metabolismo-de-los-l%C3%ADpidos>