



**Nombre del alumno: Juan Carlos
López Gómez**

**Nombre del profesor:
Q.F.B Gladys Elena Gordillo Aguilar**

**Nombre del trabajo:
Mapas lípidos**

Materia: Bioquímica

Grado: 1 semestre

Comitan de Domínguez Chiapas a 09 de noviembre del 2020

Lípidos

Moléculas orgánicas que están compuestas principalmente por carbono e hidrógeno, y que tienen como característica principal el ser insolubles en agua pero solubles en otros compuestos orgánicos como la bencina y el cloroformo.

Funciones

Reserva de energía del organismo. Ciertos lípidos conocidos como triglicéridos (tres moléculas de azúcar) constituyen en el cuerpo la reserva energética por excelencia.

Soprote estructural del cuerpo. Los lípidos sirven como materia prima en la construcción de numerosas estructuras biológicas.

Regulación y comunicación celular. Diversas vitaminas, hormonas y glucolípidos no son más que grasas segregadas por diversos órganos y ganglios del cuerpo, que las emplea como mecanismo de regulación de diversas respuestas del organismo.

Transporte. En conjunto con ácidos biliares y lipoproteínas, los lípidos van desde los intestinos a sus distintos destinos y sirven de transporte a otros nutrientes.

Protección térmica. La grasa corporal defiende al interior del organismo de la acción del frío ya que a mayor grasa presente menor radiación térmica hacia afuera y, por ende, menor pérdida de calor.

Saponificable

Simples.

Su estructura comprende mayormente átomos de oxígeno, carbono e hidrógeno. Por ejemplo: los acilglicéridos (que al solidificarse se conocen como grasa y al hacerse líquidos como aceites).

Complejos.

Tienen (además de los átomos mencionados) abundantes partículas de nitrógeno, azufre, fósforo, u otras moléculas como glúcidos.

Ácidos grasos: Ácidos grasos saturados. Compuestos por enlaces simples únicamente. Por ejemplo: ácido láurico, ácido palmítico. Ácido margárico, ácido raquítrico, **Ácidos grasos insaturados.** Con presencia de enlaces dobles más difíciles de disolver. Por ejemplo: ácido oleico, ácido linoleico, ácido palmitoleico, etc.
Acilglicéridos. Son ésteres de ácidos grasos con glicerina (glicerol).
Fosfolípidos. El ácido fosfatídico contiene una molécula de glicerol.

Clasificación

No saponificables.

Lípidos que no pueden hidrolizarse por no presentar enlaces éster.

Terpenos. Lípidos derivados del isopreno, aceites esenciales como el mentol, limoneno, geraniol o el fitol de la clorofila.
Esteroides. Los ácidos biliares, las hormonas sexuales, la vitamina D y los corticoides.
Prostaglandinas. Derivados de ácidos grasos esenciales complejos, como el omega-3 y el omega-6.

Bibliografía

González-Bacerio, J. (23 de 06 de 2010). *Las lipasas: enzimas con potencial para el desarrollo*. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/biote/v12n1/v12n1a13.pdf>

universidad abierta y a distancia de mexico. (04 de 05 de 2020). *generalidades de la química* . Obtenido de https://csba.unadmexico.mx/pluginfile.php/38438/mod_label/intro/U1.%20Generalidades%20de%20la%20qu%C3%ADmica.pdf