



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
(UDS).**

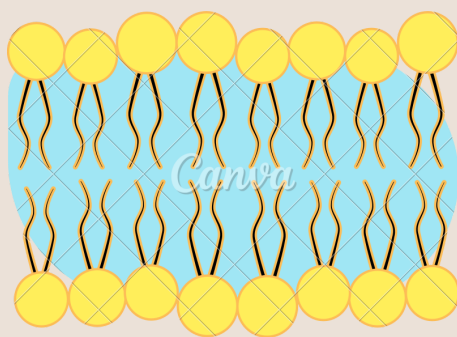
**Dra. Paulina Maribel Juárez rodas.**

**Alumna: Evelin samira andres  
velazquez.**

**Licenciatura: Medicina Humana.**

**Materia: Nutrición.**

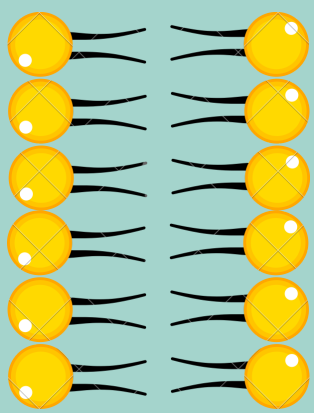
**Actividad: Infografía de Ácidos  
grasos.**



# ÁCIDOS GRASOS.

LÍPIDOS...

## ¿QUÉ SON?

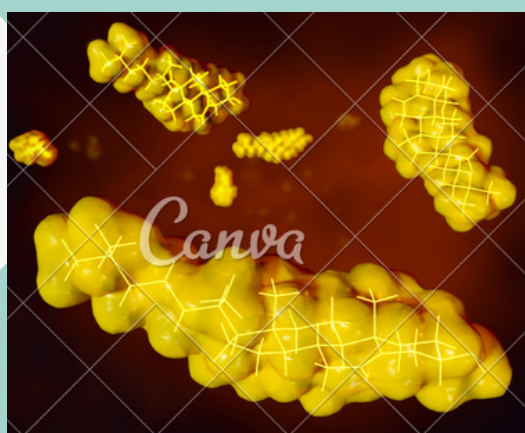


1

- Conocido como lípidos.
- Son moléculas muy energéticas.
- Son necesarias en todos los procesos celulares en presencia de oxígeno.

2

- Son ácidos monocarboxílicos, presentan una cadena hidrocarbonada lineal y número par de átomos de carbono.



## CLASIFICACIÓN.

3

Ácidos...

- Grasas saturadas.
- Grasas insaturadas.
- Grasas hidrogenadas.

GRASAS SATURADAS	GRASAS INSATURADAS	GRASAS HIDROGENADAS
<i>En exceso son perjudiciales, inflamatorias, aumentan el colesterol, etc.</i>	<i>Son saludables para el corazón, colesterol, circulación, anti-inflamatorias, etc.</i>	<i>Muy perjudiciales para el corazón, peores que cualquier otro tipo de grasa</i>

Lípidos Saponificables

Acidos Grasos

Lípidos Simples (neutros)

Lípidos Complejos (polares)

Glicéridos

Céridos

Aceites  
Grasas

Ceras

Glicéridolípidos

Esfingolípidos

Esfingomielinas  
Cerebrósidos  
Gangliósidos

Lípidos Insaponificables

Isoprenoides

Esteroides

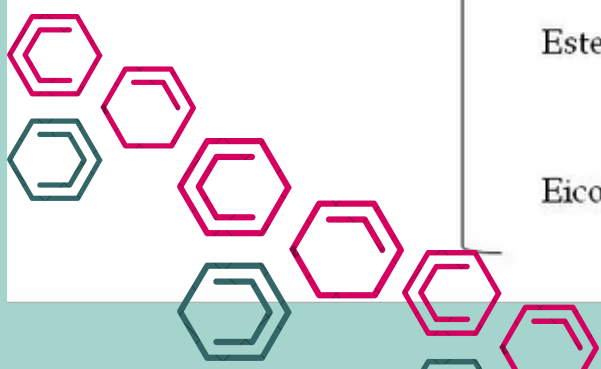
Eicosanoides

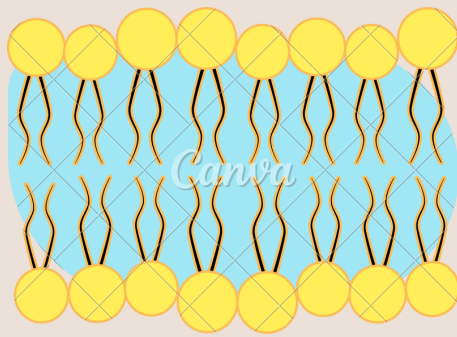
Vitaminas y otros compuestos

Esteroles  
Hormonas Esteroideas  
Acidos biliares

Prostaglandinas  
Tromboxanos  
Leucotrienos

4





# ÁCIDOS GRASOS.

LÍPIDOS...

## FUNCIONES...

Las tres funciones principales:

# S

- Energética.
- Reguladora.
- Estructurales.

Otras:

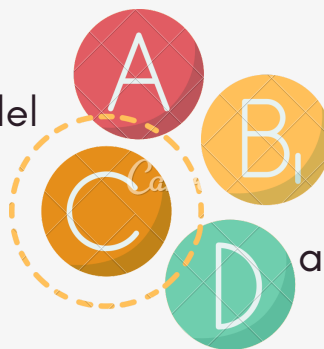
- Lubricantes.
- Señalización celular.
- Transporte de vitaminas.
- Precursores de hormonas.



Favorece el desarrollo y funcionamiento del cerebro.



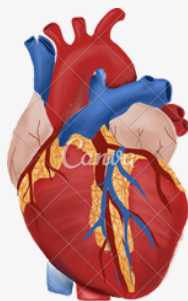
Componente estructural de las células.



Favorecen la absorción de las vitaminas.

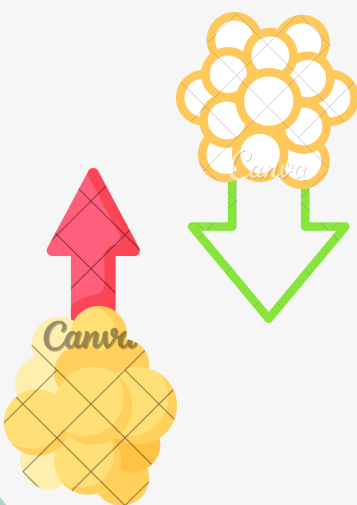


Son fuente de energía.



Algunos ayudan a mantener la salud del corazón y de los vasos sanguíneos.

## ¿CUÁNTA GRASA HAY EN LOS ALIMENTOS?



- Los ácidos grasos deben ser equilibrado, no puede haber mucho ni puede haber poco.

### BIBLIOGRAFÍA.

HARPER BIOQUIMICA ILUSTRADA (31.a ed.). McGraw-Hill.