



**Mi Universidad**

**Súper Nota**

*Nombre del Alumno: Anette Brigith Álvarez Rojas*

*Nombre del tema: Lípidos*

*Parcial 4*

*Nombre de la Materia: Bioquímica I*

*Nombre del profesor: Beatriz López*

*Nombre de la Licenciatura Enfermería*

*Cuatrimestre I*

# LIPIDOS

## 1. CONCEPTO DE LÍPIDO

Los lípidos son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir, no son solubles en agua o soluciones acuosas.



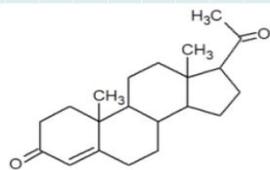
## 2. PUEDEN CLASIFICARSE

- Ácidos grasos
- Triacilgliceroles
- Ésteres de ceras
- Fosfolípidos
- Esfingolípidos
- Isoprenoides



## 3. CARACTERÍSTICAS

Están formadas, principalmente, por carbono e hidrogeno y, en menor cantidad por oxígeno. Algunos lípidos pueden contener fósforo, azufre e hidrógeno, pero no es muy común.



## 4. CLASIFICACIÓN

- Simples
- Compuestos
- Asiciados



## 1. COMPUESTOS

Son compuestos formados por ácidos grasos de diferentes tipos unidos que se encuentran unidos a un glicerol, en cuyo caso hablamos de glicéridos o a otro tipo de alcohol de cadena más larga, en cuyo caso hablamos de céridos



# LIPIDOS

## 2. SIMPLES

Son neutros, es decir, no poseen carga. Son compuestos formados por ácidos grasos de diferentes tipos unidos que se encuentran unidos a un glicerol, en cuyo caso hablamos de glicéridos o a otro tipo de alcohol de cadena más larga, en cuyo caso hablamos de céridos



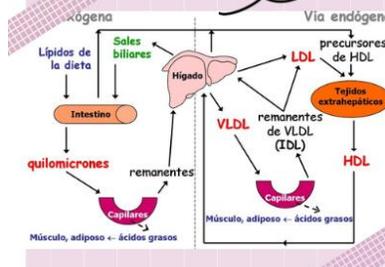
## 3. ASOCIADOS

Son moléculas que presentan un único grupo carboxílico unido a una cadena hidrocarbonada, en la cual el número de átomos, de ácidos grasos difieren entre sí en la longitud de la cadena y en la presencia, número y posición de dobles enlaces.



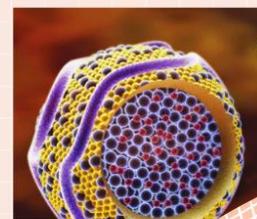
## 4. METABOLISMOS

La expresión metabolismo de los lípidos se refiere al proceso que involucra la síntesis y degradación en los organismos vivos de los lípidos, es decir, sustancias insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos.



## 1. IMPORTANCIA DEL COLESTEROL

El colesterol participa en la producción de hormonas, sobre todo en las mujeres, y sintetiza los ácidos biliares esenciales para la digestión y la absorción de grasas. Sin embargo, los niveles altos de ambos pueden ser perjudiciales para la salud.



## 2. IMPORTANCIA DEL TRIGLICÉRIDOS

Habría que decir que los triglicéridos es la forma más eficiente que tiene el organismo de almacenar energía: esto es, en forma de grasa. Pues bien, lo que almacenan las células constituyentes del tejido adiposo, que son las que conforman "la grasa", son los triglicéridos.

