

**Mi Universidad**

**NOMBRE DEL ALUMNO:** Lorenzo Antonio Genarez pinto

**NOMBRE DEL TEMA:** LÍPIDOS

**PARCIAL:** 4

**NOMBRE DE LA MATERIA:** BIOQUÍMICA

**NOMBRE DEL PROFESOR:** BEATRIZ LÓPEZ LÓPEZ

**NOMBRE DE LA LICENCIATURA:** ENFERMERÍA

**CUATRIMESTRE:** I

# Lípidos:

Un lípido es una macro biomolécula que es soluble en solventes no polares. Las funciones de los lípidos incluyen almacenamiento de energía, señalización, y actuando como componentes estructurales de membranas celulares.



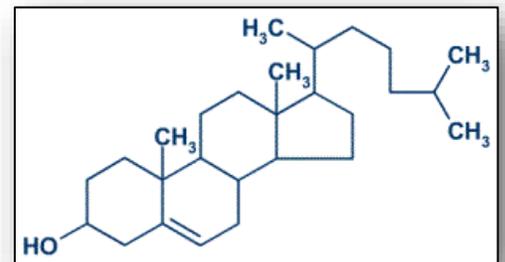
## Características generales de los

### Lípidos:

- Son sustancias que presentan baja polaridad y se caracterizan por ser insolubles en solventes polares y solubles en solventes orgánicos (apolares).
- Reservan energía.
- Funcionan como aislante térmico.
- Favorecen la absorción de vitaminas.
- Son fuente de ácidos grasos.

## ESCRUTURA:

Una molécula de grasa consta de dos partes: un esqueleto y tres colas de ácidos grasos. El glicerol es una pequeña molécula orgánica con tres grupos hidroxilo (OH), mientras que un ácido graso consta de una larga cadena de carbonos unida a un grupo carboxilo.

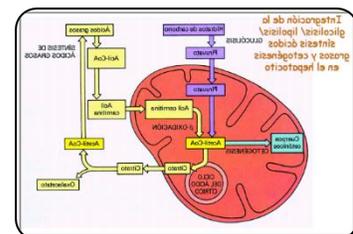


## Metabolismo de Lípidos:

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.

Los tipos de lípidos que usualmente se consideran son:

- Sales biliares
- Colesteroles
- Eicosanoides
- Glucolípidos



## Importancia del colesterol y triglicéridos:

Los triglicéridos nos aportan energía, mientras que 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.

