

***Nombre del Alumno: miguel ángel López camas***

***Nombre del tema: lípidos***

***Parcial : 4 parcial***

***Nombre de la Materia : bioquímica***

***Nombre del profesor: Beatriz López López***

***Nombre de la Licenciatura: Lic. enfermería***

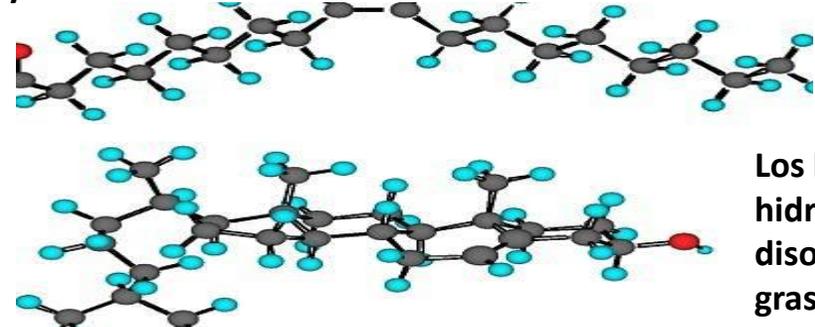
***Cuatrimestre: Imer cuatrimestre***

***PICHUCALCO CHIAPAS A 4 DE DICIEMBRE DEL 2022***

**SUPER NOTA**

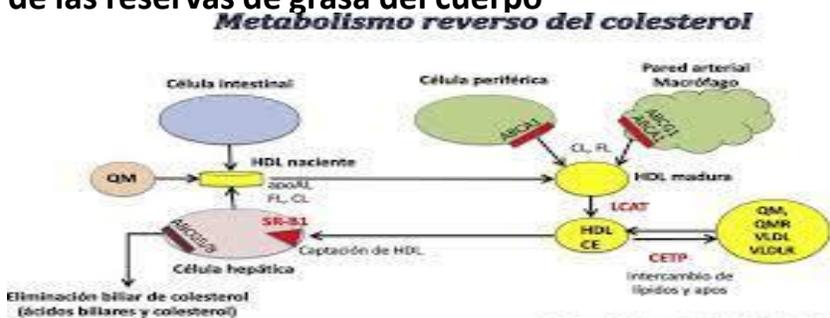
## CARACTERÍSTICAS GENERAL DE LOS LIPIDOS:

Cada uno tiene unas funciones distintas en el organismo, pero todos tienen unas características comunes: Ser altamente energéticos (1 gramo de lípidos aporta 9 Kilocalorías). Ser insolubles en el agua. Ser solubles en disolventes orgánicos como éter y cloroformo.



## METABOLISMO DE LOS LIPIDOS:

El metabolismo de los lípidos es el procesamiento de los lípidos para el uso de energía, el almacenamiento de energía y la producción de componentes estructurales, y utiliza las grasas de fuentes dietéticas o de las reservas de grasa del cuerpo.



# \*LIPIDIOS

Los ácidos grasos son biomoléculas constituidas por lípidos que se forman a partir de una cadena de hidrógeno y carbono lineal.

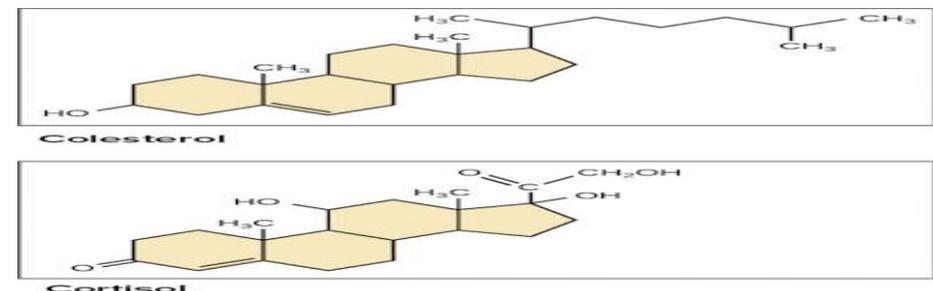
## CASIFICACION DE LOS LIPIDOS:

Los lípidos tienen como característica principal el ser hidrófobos (insolubles en agua) y solubles en disolventes orgánicos. Se los llama incorrectamente grasas, ya que las grasas son solo un tipo de lípidos procedentes de animales. Cumplen diversas funciones en los organismos vivos.



## ESTRUCTURA MOLECULAR DE LOS LIPIDOS:

Los lípidos son biomoléculas orgánicas formadas básicamente por carbono e hidrógeno y generalmente también oxígeno; pero en porcentajes mucho más bajos. Además pueden contener también fósforo, nitrógeno y azufre.



## IMPORTANCIA DE CORESTEROL Y TRIGLISERIDO:

Los triglicéridos y el colesterol son grasas que se encuentran en la sangre y en el tejido debajo de la piel. Comparten entre sí algunas similitudes, entre las que podemos destacar que son un factor de riesgo para el desarrollo de enfermedades del corazón cuando sus niveles son elevados.

El colesterol se produce en el hígado y también se lo consume a partir de la carne y los productos lácteos.





# ***BIBLIOGRAFIA***

Triglicéridos y colesterol: | Humana.pr <http://www.humana.pr> ›  
wp-content › uploads › 2018/04