



Mi Universidad

Super Nota

Nombre del Alumno: Briana Jacqueline García Lujano

Nombre del tema: Lípidos

Parcial: 4to

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Beatriz López López

Nombre de la Licenciatura: Lic. Enfermería

Cuatrimestre: 1er



Lípidos



- Son moléculas responsables de la reserva de energía y la formación de membranas, transporte de colesterol y triglicéridos.
- Tienen carácter hidrofóbico (repelente al agua).
- Están compuesto por C, H, O y en algunos casos pueden contener P y S.



Características

- * Hidrofóbicos
- * Saponificables (jabones)
- * Parte de estructuras celulares
- * Membrana (triglicéridos)



Se clasifican

Saponificables

- Estos contienen ácidos grasos
- Es la unidad básica de los lípidos
- No tiene enlaces entre los átomos de C

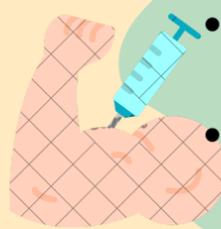
Se clasifican en:

- Simples (grasas)
- Complejos



No Saponificables

- No contienen ácidos grasos
- Esteroides



Tipos de lípidos

Triglicéridos

* Son lípidos necesarios para estructurar la membrana y para crear energía.

* Apolipoproteínas: Son moléculas de proteínas que se unen a los lípidos para crear energía.

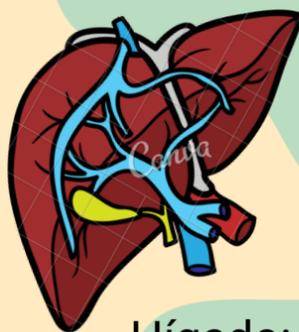
- * Vía erógena
- * Vía endógena
- * Vía excreción

Niveles de triglicéridos
Normal: 150mg/dL
Media: 150-180mg/dL
Alto: 180-200 mg/dL



Colesterol (Catabolizar)

Cataliza a ésteres de colesterol esto se une a Apolipoproteína (Apo. A1) Llegando al torrente sanguíneo y después a los órganos (hígado, ovarios y vesícula biliar).



- Hígado: Principal órgano que recibe las grasas (órgano de excreción)
- Vesícula biliar: Produce sales biliares. Se unen con las grasas. Si no son eliminadas se forman cálculos

Cantidad de calorías apropiadas para consumo

- Carbohidratos: 45% - 55% = 1g = 4 calorías
- Proteínas: 15% - 25% = 1g = 4 calorías
- Lípidos: 25% - 35% = 1g = 9 calorías

