

# UDS

NOMBRE DEL ALUMNO

José aidan espinosa Juárez

NOMBRE DEL TEMA

**Lípidos**

PARCIAL

**3erbimestre**

NOMBRE DEL PROFESOR

**María de los ángeles Venegas**

NOMBRE DE LA MATERIA

**Bioquímica**

NOMBRE DE LA LICENCIATURA

**Enfermería**

# Introducción

Como sabemos los lípidos son biomoléculas que están compuestas por carbono hidrógeno y en menor cantidad de oxígeno, son solubles en agua y insolubles en disolventes orgánicos, estos son importantes para nuestro organismo ya que es una fuente de energía para nuestro organismo y en que nosotros podemos realizar nuestras actividades diarias

Los lípidos se clasifican en ácidos grasos y esto se deriva los ácidos grasos saturados e insaturados. También podemos encontrar a los lípidos solubles e insolubles cada uno con su respectiva función así como también las propiedades que estos tienen físicas y químicas que son importantes para la estructuración de estos hablemos brevemente sobre cuáles son las funciones de los lípidos entre ellas podemos mencionar que son una gran fuente de energía y además termorregulan es decir ayudan a mantener el cuerpo a una temperatura normal

En el metabolismo los lípidos pasan a través de un proceso en donde la mayoría de los órganos intervienen para realizar cierta función y así nosotros obtener energía de estos, así como también las propiedades que estos tienen físicas y químicas que son importantes para la estructuración de estos. Hablemos también de estas cuales las cuales funciones de los lípidos entre ellas podemos termoregular, es decir ayuda a mantener al cuerpo a una temperatura corporal

En los metabolismos los lípidos pasan a través de un proceso en donde la mayoría de los organismos intervienen para analizar una cierta función y así nosotros obtener energía de estos si bien dicho es importante conocer más a detalle de los lípidos a saber de una estructura y las ventajas que uno puede tener en nuestra dieta correcta de vino a los altos niveles de grasas en nuestro organismo que puede desencadenar un mal funcionamiento de alto grado de colesterol malo que nos puede ocasionar un aumento de peso con que el paso del tiempo este pueda convertirse en la obesidad

Tener una dieta balanceada que nos pueda llevar a un estilo de vida saludable y tener en cuenta nuestras calorías y pues llevar a cabo nuestra vida saludable

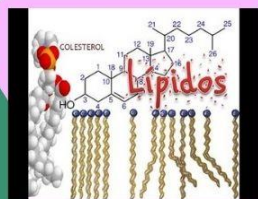
**BIOMOLECULAS ENCARGADAS DEL TRASPORTE DE CORESTEROL**

★  
SU CARACTERÍSTICA PRINCIPAL ES DECIR QUE SON SOLUBLES



Lípidos

se clasifican en:  
simples  
compuestos:  
glicosforosco  
asociados:  
treoenoides elcasonoides



esflingopilos ;componentetes de las mendranas celulares animales y vejetales,estas moléculas contienen un aminoacicohl

# lipidos

**PROPIEDADES QUÍMICAS.**

- Combustibilidad:** Es la energía liberada cuando un compuesto se oxida o una reducción completa (quemar) como el alqueno. El calor para el valor de combustión de los.
- Oxidación:** Cuando un átomo sufre una pérdida de electrones, y el número de oxidación aumenta.
- Reducción:** Cuando un átomo sufre una ganancia de electrones, y el número de oxidación disminuye.
- Acidez:** Propiedad de una sustancia de tener un pH alto mayor a 7
- Basicidad:** Propiedad de una sustancia de tener un pH bajo menor a 7

propiedades químicas

estirización: es un ácido graso se une un alcohol liberandouna molécula sapilinisificacion. un ácido graso se une hacia una base de molécula

**Chemical Properties**

- Toxicity
- Oxidation States
- Heat of Combustion
- Chemical Stability
- Flammability
- Coordination Number
- Reactivity
- Possible Chemical Bonds
- Enthalpy of Formation

- Poseen 3 componentes básicos:
  - Molécula de ácido graso
  - Esfingosina
  - Un grupo de cabeza polar
- Se dividen en 3 subclases:
  - Esfingomielinas
  - Glucosfingolípidos
  - Gangliósidos

propiedades físicas

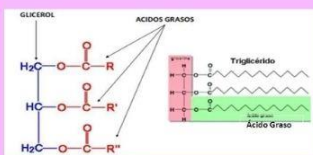
punto de fucion

accion de calor

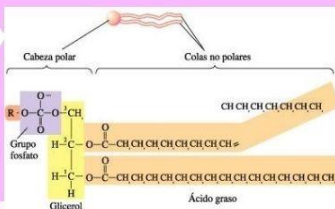
uso biologico: las grasas y ceiteslipidos,actuan como alternativa



ACIDOS GRACOSO:LIPIOMS MAS NUMERO DE PAR ATOMOS DE CARBONO QUE FORMAN CADENAS DE HIDROCARBONA



iioprenoides gran grupo de moléculas que contiene 3 carbonos que se repiten estos estan formados por esteponos y esteroides



**Estimulantes fisiológicos de la secreción del glucagón**

- Pancreosina
- arginina
- ejercicios
- Alimentos ricos en proteína

- Funciones de los lípidos**
- Componentes de membranas
  - Fuente de reserva energética
  - Reguladores Biológicos
  - Pigmentos (retinol, carotenos)
  - Cofactores (vitamina K)
  - Detergentes (ácidos biliares)
  - Transportadores (dolicoles)
  - Hormonas (derivados de la vitamina D, hormonas sexuales)
  - Mensajeros celulares (eicosanoides, derivados de fosfatidilinositol)
  - Ancladores de proteínas

trial gliceroles: tambien conocidos como trigleserios o grasas neutras, son esteretes de cliserol con 3 moléculas

**Unidad 3 Los lípidos**

1. Los lípidos: propiedades generales
2. Ácidos grasos
3. Triacilglicéridos
4. Ceras
5. Lípidos de membrana
6. Lípidos sin ácidos grasos

I.E.S. Los Boliches Biología 2º Bachillerato

# Conclusión

Los lípidos nos permiten formar estructuras celulares, son esenciales para la vida y aunque creamos que son malos no debemos suprimirlos de la dieta, simplemente moderarlos

Los lípidos son un conjunto de sustancias heterogéneas que desempeñan diversas funciones en los seres vivos. Los lípidos más importantes son las grasas, los aceites, las ceras, los fosfolípidos, los esfingolípidos, los glicolípidos, los terpenos y los esteroides.

Las grasas y los aceites son mezclas complejas de triglicéridos. Estos son triésteres del glicerol con ácidos grasos. Son solubles en solventes orgánicos e insolubles en agua. Tratados con hidróxidos alcalinos producen glicerol y jabón. Este proceso se llama saponificación.

Los esteroides derivan del ciclo pentano perhidrofenantreno. Entre ellos son importantes los esteroides en particular el colesterol que cumplen diversas funciones necesarias para los seres vivos, pero que, en exceso, es uno de los causantes de enfermedades cardiovasculares

## ácidos grasos

Generalmente no se encuentran libres si no que se obtienen por la hidrólisis de otros lípidos. Están formados por una larga cadena hidrocarbonada y un grupo carboxilo (-COOH). Tienen un número par de átomos de carbono, generalmente entre 12 y 24. Pueden ser saturados o insaturados y suelen adoptar formas de zig-zag:

# Fuente de energía y formato APA

[\(Microsoft Word - 03 L\355pidos.doc\) \(xunta.gal\)](#)

Curtis, H. Barnes, N.S. (2009) Biología. Editorial Médica Panamericana.

Díaz, J. (2006). Bioquímica: un enfoque básico aplicado a las ciencias de la vida. México. UNAM. • Fell, David. (1999). Bases del Control del Metabolismo. España. Editorial Omega.

- Lehninger. (2009). Bioquímica. México. Editorial Omega

- Lodish. H. Berk, A. Matsudaria, P. Kaiser, C. Scott, M. Zipursky, L. Darnell, J. (2007). Biología celular y molecular. 5ª edición. México. Editorial Médica Panamericana.

- Lozano, J. A. (2005). Bioquímica y biología molecular en Ciencias de la salud. México. McGraw Hil