



Mi Universidad

Súper Nota

Nombre del Alumno: Tania Geraldine Ballinas Valdez

Nombre del tema: LÍPIDOS

Parcial: 3 unidad

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: Maria de los Angeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: I-A

INTRODUCCIÓN

Este trabajo que hice es para dar a conocer el tema de lípidos que está presente en alimentos de nuestra dieta en gran o poca medida que aportan grandes cosas para nuestro cuerpo al igual que ayudan para que se utilice cuando el cuerpo desempeña procesos biológicos y este a la vez sea parte fundamental de nuestro organismo.

Se debe consumir en una cantidad apropiada, ya que el consumo excesivo de lípidos o grasas como todo el mundo conoce, puede producir sobrepeso u obesidad por eso es importante tener una dieta balanceada y tener un consumo apropiado de grasas.

Muchas veces consumimos alimentos, pero no sabemos que contienen grasas ya sea grasas buenas o malas que ingresan a nuestro organismo a través de la comida que consumimos en nuestras comidas diarias. Espero que este trabajo sea de utilidad para aprender un poco más de los lípidos y darse una idea como es que este se clasifica en muchas y donde muchas veces los encontramos.

Trate de ser lo más clara en el trabajo para que así sea fácil comprender el tema y ver que los lípidos son importantes para todos, creo que este tema nos beneficia, ya que así aprendemos que tipo de alimentos debemos consumir y el valor nutricional que nos proporcionan y a la vez que alimentos proporcionan grasas que no son buenas en nuestro cuerpo y que el consumo excesivo puede producir enfermedades como el colesterol y la obesidad factores que hacen que nuestro organismo decaiga y no sea capaz de enfrentarlo solo.

También para nuestra carrera es bueno conocer un poco de las biomoléculas que están presentes en nuestra comida y los beneficios que brindan para nuestro organismo.

CONCEPTO

Son biomoléculas orgánicas compuestas de carbono, hidrógeno y oxígeno



PROPIEDADES FÍSICAS

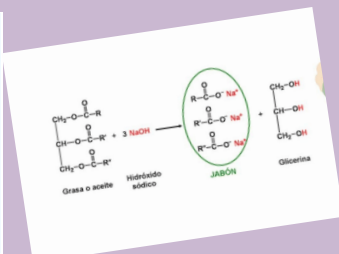
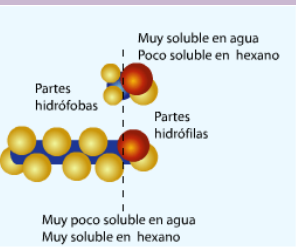
- La untuosidad y la plasticidad
- Solventes en los líquidos
- Emulsiones y Punto de fusión

Propiedades Físicas

- Insolubles H₂O
- Anfipáticas
- Punto de fusión mayor en lípidos saturados

PROPIEDADES QUÍMICAS

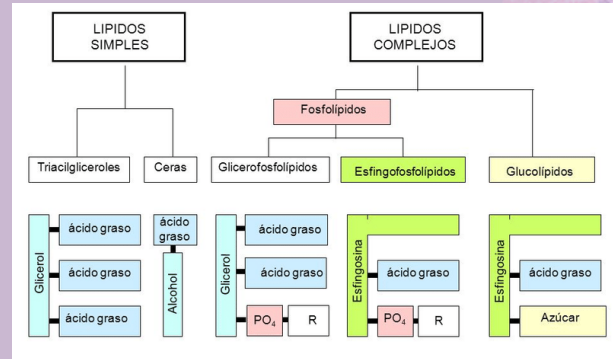
- Acción del Calor
- Hidrogenación



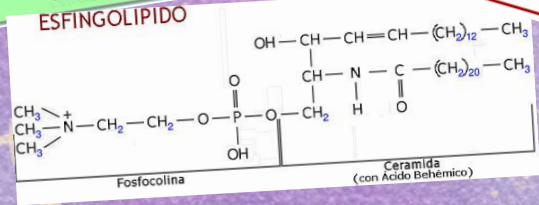
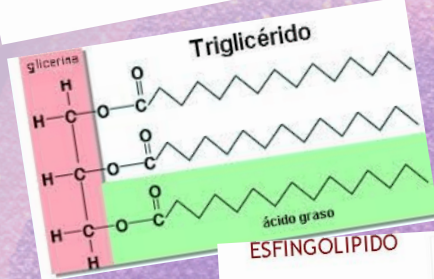
LÍPIDOS

CLASIFICACIÓN

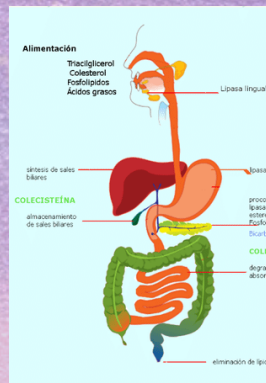
SAPONIFICABLES	INSAPONIFICABLES
Tienen ácidos grasos	NO tienen ácidos grasos
ACILGLICÉRIDOS FOSFOLÍPIDOS ESFINGOLÍPIDOS CERAS	TERPENOS ESTEROIDES EICOSANOIDES



Ácidos grasos



METABOLISMO DE LOS LÍPIDOS



CONCLUSIÓN

Los lípidos son muy importantes en nuestra dieta y el consumo adecuado ayuda a nuestro cuerpo a que funcione bien y tengamos reserva de grasas buenas para que cuando el cuerpo lo utilice este mismo se libere de manera apropiada. Todo esto es importante conocerlo porque conoceremos por qué en las dietas es recomendado el consumo o evitar el consumo de ciertos alimentos que a lo mejor estén dando muchas grasas al organismo.

BIBLIOGRAFIA

- Universidad del Sureste.2022
Antología de Bioquímica
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/4482ddcc047c914541f3627d25cb6206-LC-LEN104%20BIOQUIMICA%20.pdf>
- Fundación para la diabetes Novo Nordisk.2020 Los lípidos
<https://www.fundaciondiabetes.org/sabercomer/392/los-lipidos>
- Monografías ASESORA: MC. ING. MIRIAM VILCA.2022 Lípidos: clasificación
<https://www.monografias.com/trabajos101/lipidos-funciones/lipidos-funciones>
- Bioquímica clínica nutricional.2021 Lipídos
<https://www.iidenut.org/instituto/2018/10/16/clasificacion-actualizada-de-los-lipidos/>