

Mi Universidad

Súper nota

Nombre del Alumno: Adriana Zohemy Roblero Ramírez

Nombre del tema: Lípidos

Parcial: Tercera unidad

Nombre de la Materia: Bioquímica

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura de enfermería

Cuatrimestre: Primer cuatrimestre, grupo A

INTRODUCCIÓN

Los seres humanos somos constituyentes de muchas biomoléculas importantes para el organismo, dentro de ellas se incluyen los “lípidos”

Los lípidos son formadas por elementos químicos, mejor conocidos como CHONPS (carbono, hidrógeno, en menor cantidad por oxígeno y pueden contener fósforo, azufre y nitrógeno), dichos elementos son responsables de la formación de muchas de las biomoléculas que se encuentran presentes en el organismo, en este caso, se incluyen los lípidos, cabe recalcar que su estructura algunas veces varía. Se tiene que estas biomoléculas son las más hidrófobas (insolubles en agua) y (solubles en disolventes orgánicos), ser hidrófobas, es precisamente una de sus propiedades más importantes.

Los lípidos tienen una clasificación general, la cual consiste en dos grupos, saponificables e insaponificables. Los primeros están formados por ésteres de ácidos grasos, posteriormente se dividen en complejos (fosfoglicéridos, esfingolípidos y ceras), simples (acilglicéridos, monoglicéridos, diglicéridos y triglicéridos) y ácidos grasos. Los segundos comprenden los terpenos, esteroides y las prostaglandinas.

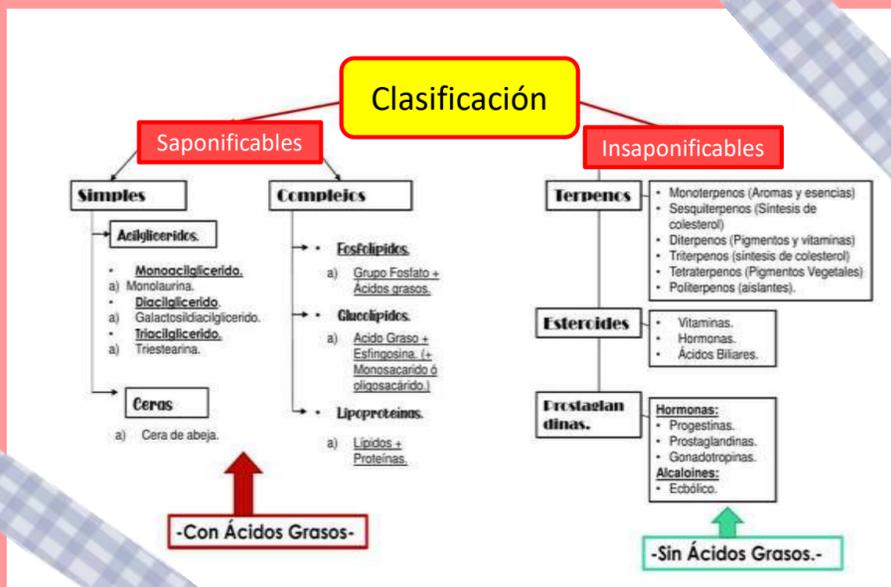
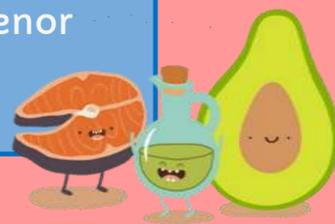
Los lípidos son constituyentes importantes en la alimentación y aunque se encuentren compaginados con los ácidos grasos, son esenciales debido a su aporte energético, claramente debe de haber un balance en su consumo. Aparte de servir como reserva de energía, desarrollan muchas más funciones las cuales podemos integrar: su función estructural, en donde los fosfolípidos, los glucolípidos y el transporte de colesterol, se encargan de la formación de las bicapas lipídicas de las membranas celulares (incluye el modelo de mosaico fluido, reguladores metabólicos o fisiológicos (hormonas), antioxidantes, vitaminas, también cumplen funciones termorreguladoras, en este papel los lípidos se desempeñan como reguladores térmicos del organismo, evitando que este pierda calor, entre otras.

Este trabajo es diseñado de forma gráfica, teniendo como objetivo brindar información generalizada acerca de los lípidos haciendo énfasis en su conceptualización, incluyendo: estructura, propiedades, clasificación, funciones generales o biológicas y el proceso de metabolización.



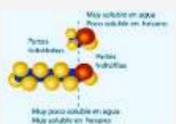
¿Qué son los lípidos?

Son biomoléculas orgánicas formadas por C, H, y en menor cantidad, oxígeno. Algunos contienen N, P, y S.



CLASIFICACIÓN

PROPIEDADES



1. **Carácter anfipático.**



2. **Punto de fusión.**



1. **Esterificación.**

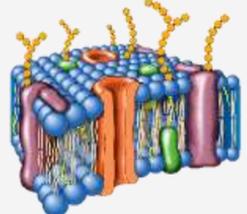
QUÍMICAS

2. **Saponificación.**

3. **Antioxidación.**



FUNCIONES



1. **Formación de membranas.**



2. **Transporte de colesterol.**



3. **Hormonas.**



4. **Antioxidantes.**



5. **Vitaminas.**



6. **Pigmentos.**

FUNCIONES BIOLÓGICAS

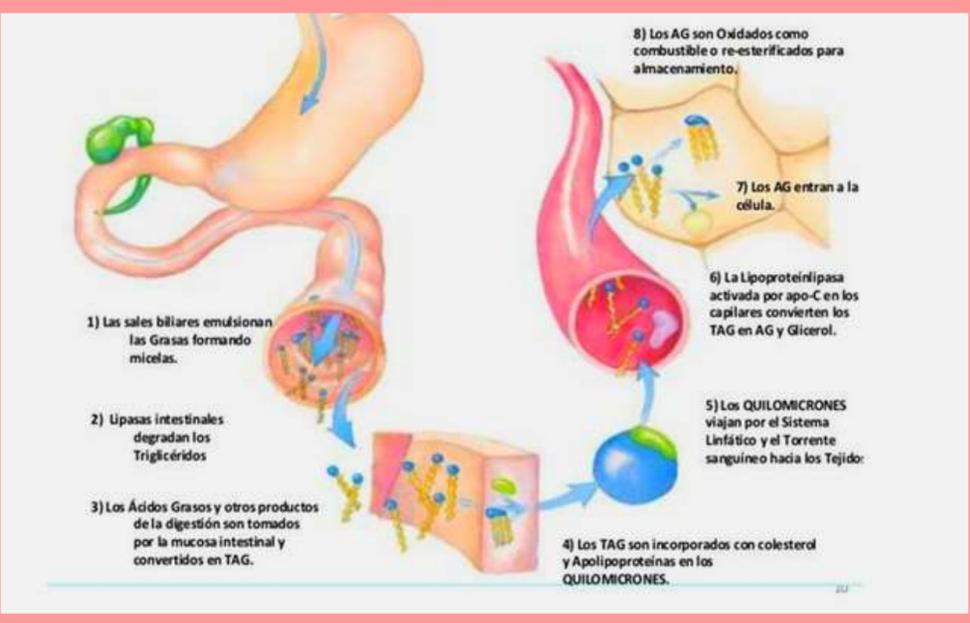


1. **Reserva de energía.**



2. **Termorreguladores.**

METABOLISMO DE LOS LÍPIDOS



CONCLUSIÓN

En conclusión tenemos que los lípidos estarán presentes en nuestra vida y aunque se encuentren relacionados a las grasas, son fundamentales en nuestra alimentación gracias a su aporte de energía, la cual es necesaria para las diferentes reacciones que se llevan a cabo de forma interna en nuestro organismo y con ello su buen desarrollo, debido a que de los lípidos podemos obtener ciertas vitaminas que no pueden asimilarse excepto que estén en presencia de ellos.

De cierta forma se entiende que hay ácidos grasos en donde el propio organismo los produce, reciben el nombre de “no esenciales” la diferencia con los esenciales es que se recurren a estos a través de los alimentos, ya que el organismo no los genera o lo puede generar pero en menor cantidad.

En la dieta se hace mención que es mucha utilidad tener presente el equilibrio en cuanto a la ingesta de lípidos, no dejar de consumirlos, simplemente moderar su consumo, es decir, ingerir los ácidos grasos esenciales, de ser posible en menor proporción, ya que un consumo desequilibrado podría ocasionar alguna afección en el organismo.

BIBLIOGRAFÍA

- *Lápidos: características, clasificación y funciones.* (s. f.).
<http://www.cosmetologas.com/noticias/val/1851-01%C3%ADpidos-caracter%C3%ADsticas-clasificaci%C3%B3n-y-funciones.html>
- *Díaz, J. (2006). Bioquímica: un enfoque básico aplicado a las ciencias de la vida.*
México. UNAM. (s. f.).

