



**Mi Universidad**

**Super nota**

*Nombre del Alumno: Marcia Guadalupe Gordillo 2*

*Nombre del tema:codigo ascii*

*Parcial:3*

*Nombre de la Materia: computación*

*Nombre del profesor: Aldo Irecta Najera*

*Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en enfermería*

*Cuatrimestre: primer cuatrimestre*

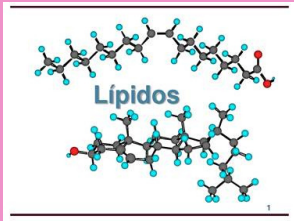


# Concepto 3.1



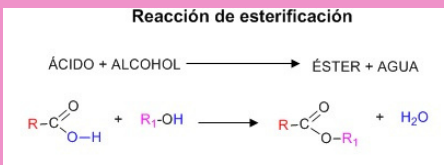
Son moléculas responsables de la reserva de energía y formación de membranas

Son también moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico

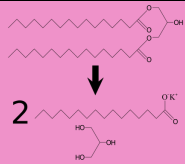


# PROPIEDADES 3.3

**Esterificación:** reacción en la cual un ácido grasos une a un alcohol, en un enlace covalente, de esta reacción se forma un ester.



**Saponificación:** reacción en la cual un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso, liberando 1 molécula de agua.



# LÍPIDOS DE USO BIOLÓGICO 3.4

**Aceites y grasas para fines comestibles**

2 clases

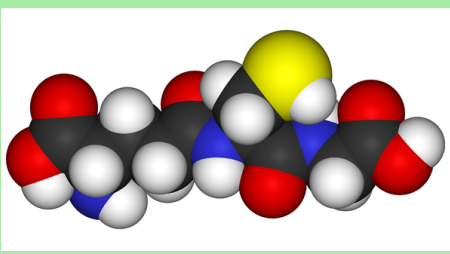
- Aceites líquidos
- Grasas plásticas

Usos

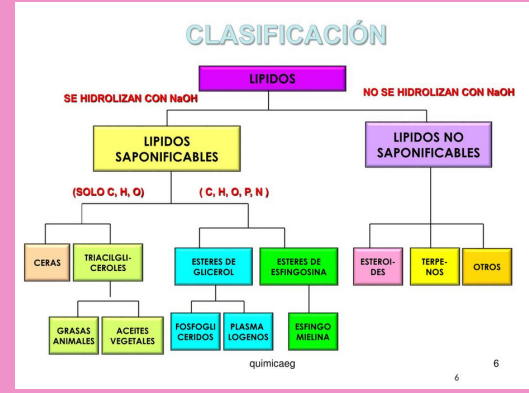
- En la industria de la confitería
- En la industria del chocolate
- Productos horneados y panadería
- Productos emulsionados
- Elaboración de aderezos y salsas
- Industria de la fritura

# LÍPIDOS

**Anti-oxidación:** es una reacción en la cual se oxida un ácido insaturado.



# CLASIFICACION 3.2



SIMPLES: ÁCIDOS GRASOS, CERAS  
COMPLEJOS: LIPOPROTEINAS, GLUCOLÍPIDOS  
ASOCIADOS: TERPENOS, ESTEROIDES

# METABOLISMO DE LÍPIDOS 3.5

Esta descomposición comienza en la boca con la lipasa lingual, pero la mayor parte ocurre en el intestino delgado.

