



**Mi Universidad**

## **Supernota**

*Nombre del Alumno: Manuel Alfaro Zamorano*

*Nombre del tema: Lípidos*

*Parcial: 3er parcial*

*Nombre de la Materia: bioquímica*

*Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro*

*Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Enfermería*

*Cuatrimestre: 1° "B"*



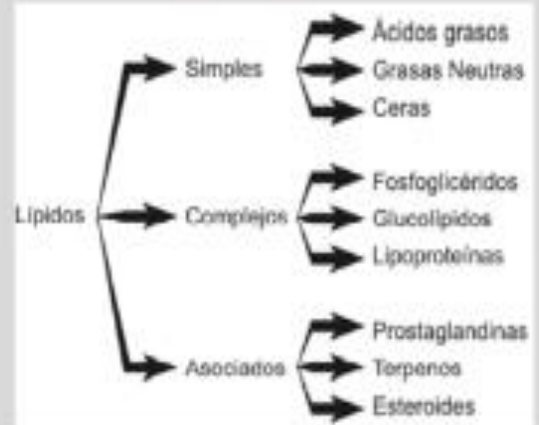
# Lipidos

## CONCEPTO

Los lípidos son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir, no son solubles en agua o soluciones acuosas. Están formados, principalmente, por carbono e hidrogeno y, en menor cantidad por oxígeno. Algunos lípidos pueden contener fósforo, azufre e hidrógeno, pero no es muy común.



## CLASIFICACION



## PROPIEDADES

1. Caracter anfipático

2. Punto de fusión

3. Propiedades químicas de los lípidos:

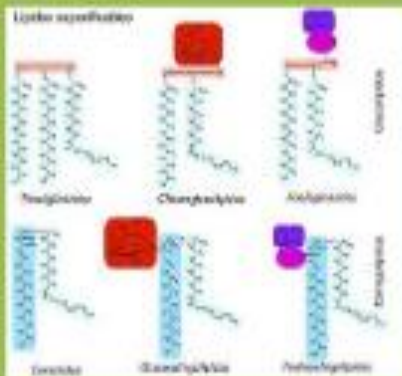
- Esterificación: es una reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol, mediante un enlace covalente.
- Saponificación: es una reacción en la cual un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso, liberando una molécula de agua.
- Anti-oxidación: es una reacción en la cual se oxida un ácido graso insaturado



## LIPIDOS DE USO BIOLÓGICO

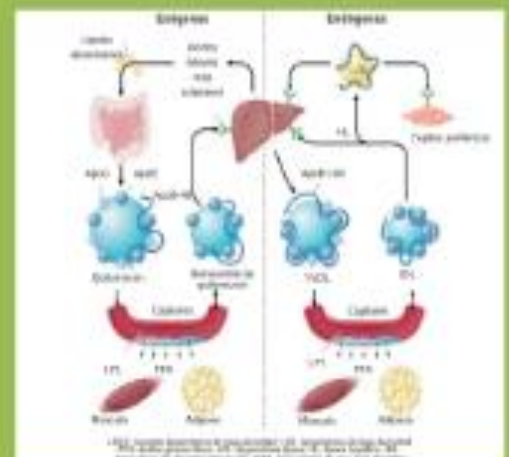
Ácidos grasos:

Son los lípidos más simples siendo las unidades básicas de los lípidos más complejos. Están formada por una larga cadena hidrocarbonada (4-24 átomos de carbono) unido covalentemente a un grupo carboxilato o grupo carboxilo terminal, es decir, son ácidos monocarboxilados de cadena lineal R-COOH, en donde R es una cadena alquilo formada por átomos de carbono e hidrogeno.



## METABOLISMO DE LOS LÍPIDOS

Los ácidos grasos son una fuente muy importante de energía y eficaz para muchas células y la mayoría de los ácidos grasos los obtenemos a través de los alimentos. Una vez que los ingerimos, el proceso de fragmentación mecánica comienza con la masticación y dentro de la boca se secreta la enzima lipasa salival para comenzar la digestión de las grasas.



## BIBLIOGRAFIA

### ANTOLOGIA DE BIOQUIMICA UNIDAD 3

[-https://www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/29000694/helvia/aula/archivos/repositorio/0/10/html/lipidos.html](https://www.juntadeandalucia.es/averroes/centros-tic/29000694/helvia/aula/archivos/repositorio/0/10/html/lipidos.html)

<https://www.fundaciondiabetes.org/sabercomer/392/los-lipidos>