



# UDSA

## Mi Universidad

*Nombre del Alumno: Dominguez Ortega Rita*

*Nombre del tema: Plataforma 3*

*Parcial: 3*

*Nombre de la Materia: Bioquímica*

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

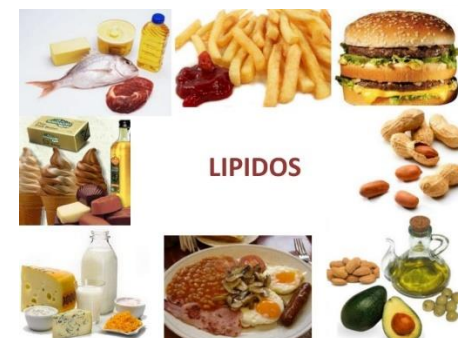
*Nombre de la Licenciatura: Enfermería*

*Cuatrimestre: 3*



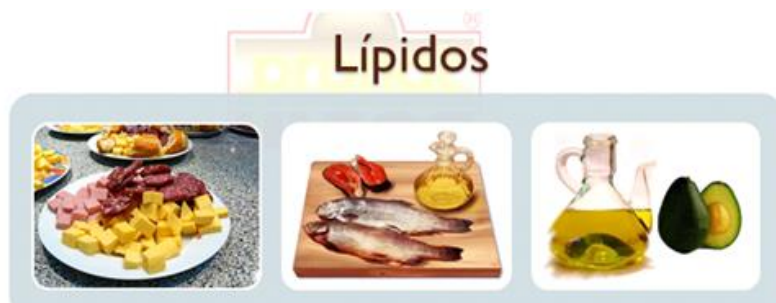
**Lípidos**  
 Son un grupo heterogéneo de moléculas que incluye a los fosfolípidos, los esteroides, los carotenoides, las grasas y los aceites

También son moléculas orgánicas formadas básicamente por carbono e hidrogeno, generalmente también el oxígeno, pero en porcentajes mucho mas bajos

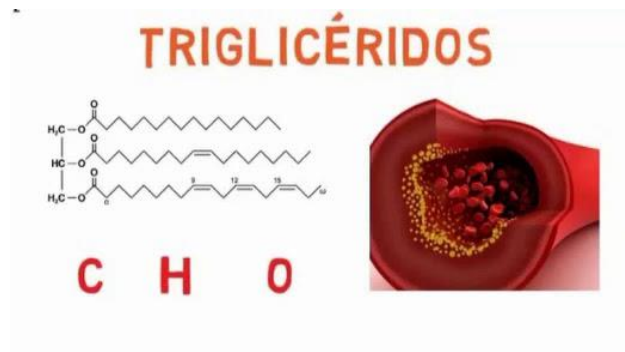


**Clasificación**  
 Se distingue tres tipos de estos lípidos: los monoglicéridos que contienen una molécula de ácido graso

Los diglicéridos con dos moléculas de ácidos grasos.  
 Los triglicéridos con tres moléculas de ácidos grasos.



Simple: ácidos grasos, grasas neutras, ceras.  
 Asociados: Prostaglandinas, terpenos, esteroides.  
 Compuestos: fosfoglicéridos, glucolípidos, lipoproteínas



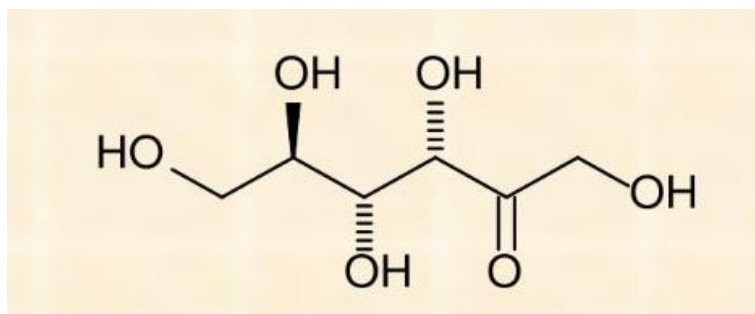
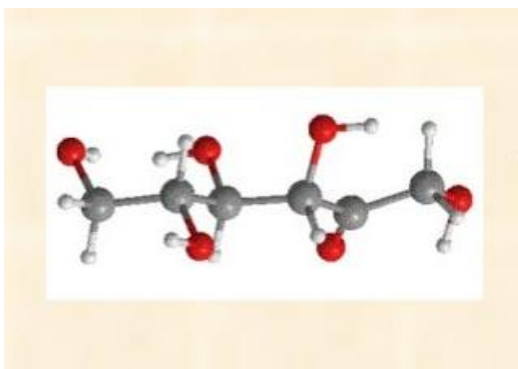
**Propiedades**

**Carácter anfipático:** lípidos que contienen una parte de hidrófila, es decir que atrae el agua y otra parte hidrófoba que repeló el agua

**Punto de fusión:** depende de la cantidad de carbonos que exista en la cadena hidrocarbonada y del numero de enlaces dobles que tenga esa cadena

**Esterificación:** es la reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol, mediante un enlace covalente de esta reacción se forma un éster, liberando agua

**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



**Lípidos de usos biológicos.**

**Ácidos grasos son:** mas simples siendo las unidades básicas de los lípidos más complejos, están formados por una larga cadena hidrocarbonada

**Esteres de ceras:**

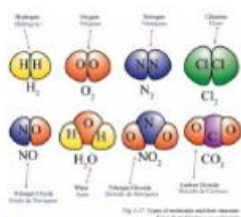
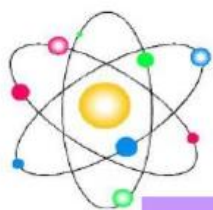
Son mezclas de lípidos no polares que se encuentran presentes principalmente en los vegetales como cubiertas protectoras de las hojas, tallos y frutas.

**Isoprenoides:**

Son un gran grupo de moléculas que contienen unidades estructurales de 5 carbonos que se repiten, estas se denominan unidades de isopreno

**Esfingolípidos:**

Son componentes importantes de las membranas celulares animales y vegetales. Todas las moléculas de esfingolípidos contienen un aminoalcohol.



**Metabolismo de los lípidos:**

Es el procedimiento de los lípidos para el uso de energía, el almacenamiento de energía y producción de componentes estructurales y utiliza la grasa de fuentes dietéticas o de las reservas de grasa.

Los lípidos son digeridos por las enzimas lipasas en el tracto gastrointestinal (con ayuda de los ácidos biliares) y se absorben directamente a través de la membrana celular.

Por último los componentes lípidos se vuelven a empaquetar en quilomicrones y se transportan por todo el cuerpo para su uso o almacenamiento

**Aliments energètics**



Font d'energia: pa, pastes, llegums, cereals, sucre, mel, xocolata, dolços, greixos, mantega, nata, etc.

**Aliments plàstics o formadors**



Necessaris per formar les cèl·lules, els teixits i els òrgans del nostre cos: iogurt, formatge, carn, peix, ous, fruita seca, marisc, etc.

**Aliments reguladors o protectors**



Imprescindibles perquè el nostre organisme pugui utilitzar correctament els altres aliments: verdures, fruita i hortalisses.