



**Mi Universidad**

**SUPER NOTA**

*Nombre del Alumno: Jatziri Guadalupe Galera Mendoza*

*Nombre del tema: Lípidos*

*Parcial: Cuarto parcial*

*Nombre de la Materia: Bioquímica*

*Nombre del profesor: Beatriz López López*

*Nombre de la Licenciatura: Enfermería*

*Cuatrimestre: Primer cuatrimestre*

# LÍPIDOS

## ¿QUÉ SON?

Los lípidos son conjuntos de moléculas orgánicas constituidas primordialmente por átomos de carbono, hidrógeno y oxígeno, y otros elementos como nitrógeno, fósforo y azufre.



## FUNCIONES

- Reserva de energía del organismo animal.
- Soporte estructural del cuerpo.
- Regulación y comunicación celular.
- Transporte.
- Protección térmica.

## CLASIFICACIÓN

- Saponificables: Ceras y grasas.
- Simples: aglicéridos (sólidos son conocidos como grasa y en líquidos como aceites).
- Complejos: tienen abundantes partículas de nitrógeno, azufre, fósforo, u otras moléculas como glúcidos.
- No saponificables: Lípidos que no pueden hidrolizarse por no presentar enlaces éster.



## EJEMPLOS

- Ácidos grasos.
- Ácidos grasos saturados.
- Ácidos grasos insaturados.
- Acilglicéridos.
- Fosfolípidos.
- Terpenos.
- Esteroides.
- Prostaglandinas



# BIBLIOGRAFÍA

<https://concepto.de/lipido/>

## BIBLIOGRAFÍA DE LAS IMÁGENES

<https://www.google.com.mx/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fyuka.io%2Fes%2Ffundamentos%2Flos-lipidos%2F&psig=AOvVaw2uRq4smm6VVdd8SirfryL3&ust=1701490177143000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCIj4n5Sv7YIDFQAAAAAdAAAAABAE>

<https://www.google.com.mx/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fguerrerosfit.com%2Flipidos-o-grasas-parte-i%2F&psig=AOvVaw2uRq4smm6VVdd8SirfryL3&ust=1701490177143000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCIj4n5Sv7YIDFQAAAAAdAAAAABAJ>

<https://www.google.com.mx/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.farmaciatorrent.com%2Fblog%2Fsalud-bienestar%2Fque-son-los-acidos-grasos-clasificacion-y-beneficios%2F&psig=AOvVaw2Zf7N1--X9dclKlRriKNWp&ust=1701490630859000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCJCoieuw7YIDFQAAAAAdAAAAABAE>

<https://www.google.com.mx/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.ericfavre.com%2Flifestyle%2Fes%2Fbienvenida%2Fnutricion-deportiva%2Fnutrientes%2Fzoom-sobre-macronutrientes-y-micronutrientes%2Fmacronutrientes%2Flipidos%2F&psig=AOvVaw2uRq4smm6VVdd8SirfryL3&ust=1701490177143000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCIj4n5Sv7YIDFQAAAAAdAAAAABAR>

<https://www.google.com.mx/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.clubfamilias.com%2Fes%2Fdiferencias-acidos-grasos-saturados-e-insaturados&psig=AOvVaw0pS1gZojEXxbsd4Efr6uA7&ust=1701490828453000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCMiK1Mex7YIDFQAAAAAdAAAAABAE>

[https://www.google.com.mx/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.ericfavre.com%2Flifestyle%2Fes%2Fbienvenida%2Fnutricion-deportiva%2Fnutrientes%2Fzoom-sobre-macronutrientes-y-micronutrientes%2Fmacronutrientes%2Flipidos%2Flos-diferentes-acidos-grasos-poliinsaturados%2F&psig=AOvVaw2dYVz-ps1O3RbpBDbEKZpp&ust=1701490919528000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCJD\\_yPOx7YIDFQAAAAAdAAAAABAE](https://www.google.com.mx/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.ericfavre.com%2Flifestyle%2Fes%2Fbienvenida%2Fnutricion-deportiva%2Fnutrientes%2Fzoom-sobre-macronutrientes-y-micronutrientes%2Fmacronutrientes%2Flipidos%2Flos-diferentes-acidos-grasos-poliinsaturados%2F&psig=AOvVaw2dYVz-ps1O3RbpBDbEKZpp&ust=1701490919528000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCJD_yPOx7YIDFQAAAAAdAAAAABAE)

<https://www.google.com.mx/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fthefoodtech.com%2Ftecnologia-de-los-alimentos%2Fmantequilla-mejora-el-sabor-de-los-productos-lacteos-vegetales%2F&psig=AOvVaw1XiwkP-ZVSxCC5Z2cj4bA2&ust=1701491320137000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCJDLurKz7YIDFQAAAAAdAAAAABAE>

<https://www.google.com.mx/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fthefoodtech.com%2Ftendencias-de-consumo%2Flos-embutidos-mas-consumidos-en-mexico%2F&psig=AOvVaw0gYuyv-8-4leYYI2dzYk1c&ust=1701491400678000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCJiur9mz7YIDFQAAAAAdAAAAABAG>