

Nombre del  
Alumno: Flor de liz  
Juárez García

Nombre del  
tema: Lípidos

Nombre de la materia: Bioquímica

Nombre del profe: Beatriz López López

Nombre la carrera:  
enfermería

Cuatrimestre: 1

Lugar y Fecha de elaboración: Pichucalco, Chiapas; a 3 de diciembre del 2023

# LOS LÍPIDOS



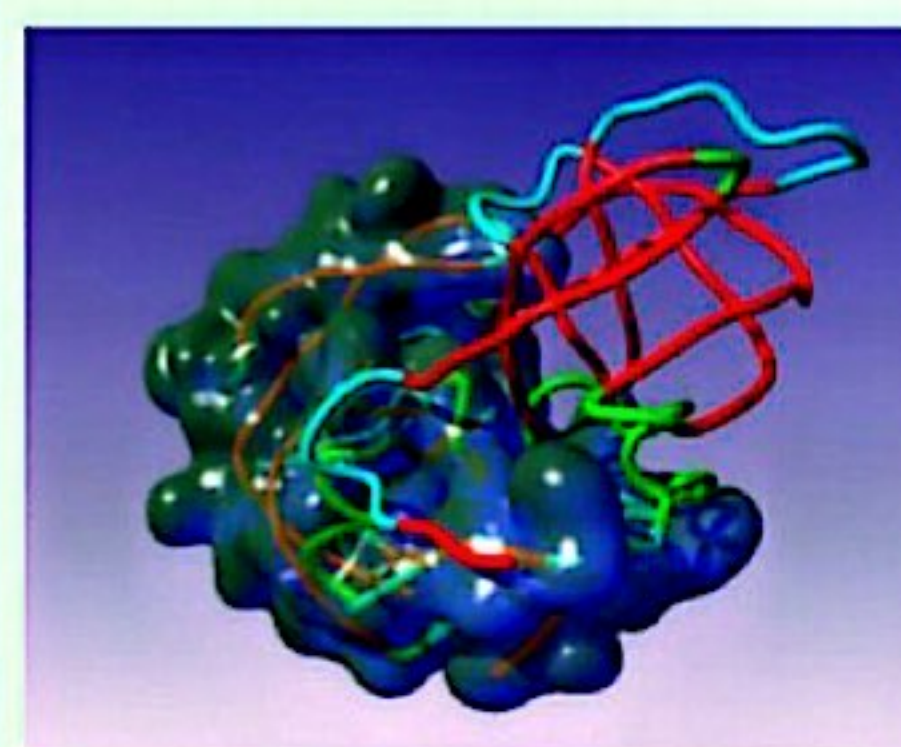
- Que es?
- Los lípidos son moléculas biológicas presentes en nuestro organismo y son parte esencial para el buen funcionamiento del metabolismo.
- Cuentan con dos propiedades fundamentales: la primera es que son insolubles en agua y la segunda que son fuente de energía
- Existen 3 tipos de Lipidos:

- Lipidos Simples o Comunes
- Son aquellos lípidos que sólo contienen carbono, hidrógeno y oxígeno, estos son
- Triglicéridos
- Son el tipo más común de grasa en el cuerpo. Proviene de alimentos, especialmente mantequilla, aceites y otras grasas que comemos. Los triglicéridos también provienen de calorías adicionales. Estas son las calorías que comemos pero que el cuerpo no necesita de inmediato.
- Cèridos o Ceras
- Son ésteres de un ácido graso de cadena larga. Sólidos a temperatura ambiente, poseen sus dos extremos hidrófobos(repelen el agua), lo que determina su función de impermeabilizar y proteger.



- Lipidos Complejos
- Son los lípidos que además de contener en su molécula carbono, hidrógeno y oxígeno, también contienen otros elementos como nitrógeno, fósforo, azufre u otra biomolécula como un glúcido.
- Fosfolipidos
- Es un componente vital de todas las células, no solo son necesarios para fines estructurales en la bicapa lipídica, sino que también previenen numerosas enfermedades y trastornos generales a nivel celular. Nuestras células no podrán funcionar en ausencia de fosfolípidos, o por la falta de

- proteínas complejas que producen un cambio químico específico. Por ejemplo, pueden ayudar a descomponer los alimentos que consumimos para que el cuerpo los pueda usar. La coagulación de la sangre es otro ejemplo del trabajo de las enzimas



## Clases

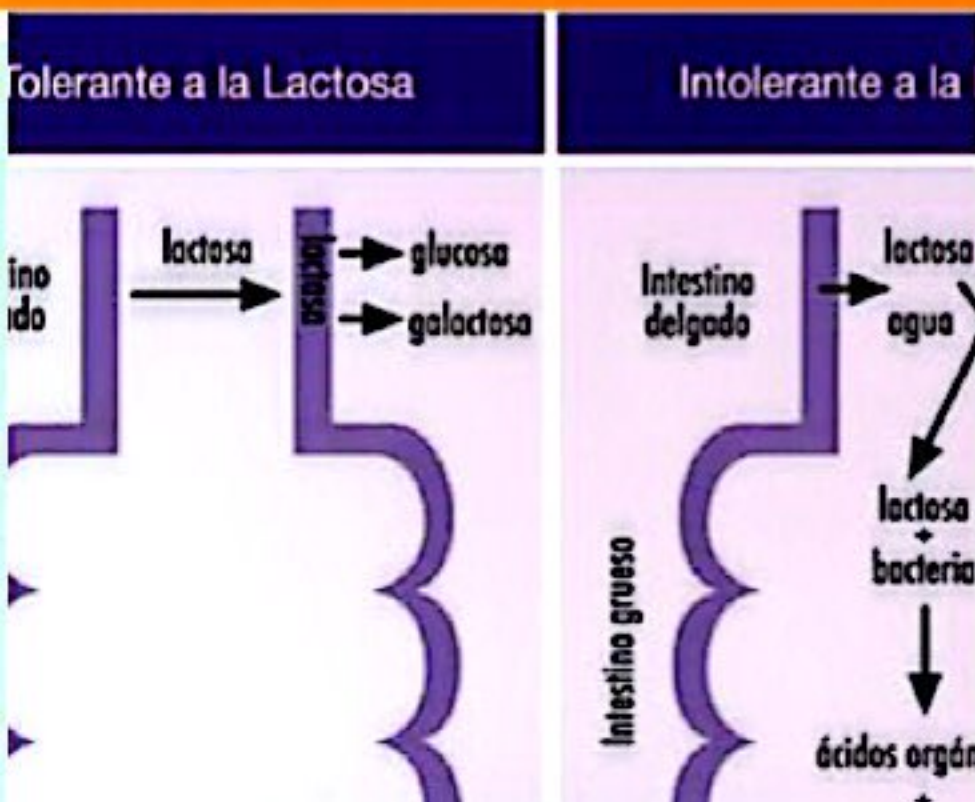
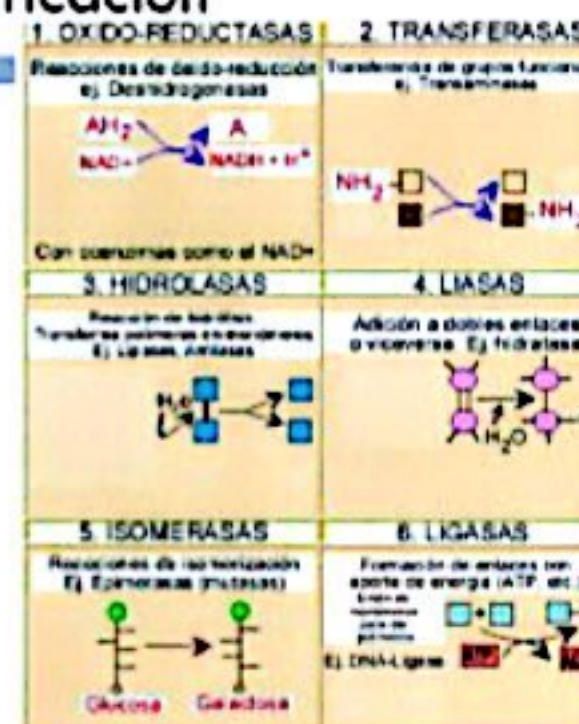
1. Oxidoreductasas
2. Transferasas
3. Hidrolasas
4. Liasas
5. Isomerasas
6. Ligasas

- Oxidorreductasas.
  - Transferasas.
  - Hidrolasas.
  - Liasas.
  - Isomerasas.
  - Ligasas.
  - Translocasas
- 7 tipos de enzimas

- Las enzimas se clasifican en 7 clases principales de acuerdo al tipo de reacción: 1, oxidorreducción; 2, transferencia de grupos; 3, hidrólisis; 4, ruptura de enlaces; 5, isomerización; 6, formación de enlaces; 7; translocación de solutos.

## ENZIMAS: Clasificación

- Según el tipo de reacción que catalizan:
  - Oxidorreductasas
  - Transferasas
  - Hidrolasas
  - Liasas
  - Isomerasas
  - Ligasas o sintasas



- Si tenemos lactasa, esta va a actuar por sobre la lactosa, creando dos nuevas moléculas: glucosa y galactosa. En caso de tener una deficiencia de lactasa, la reacción no se puede producir y el cuerpo no digiere bien la leche.