



*Nombre del Alumno: Dulce María Juárez Méndez .*

*Nombre del tema: Lípidos .*

*Parcial: 4°.*

*Nombre de la materia: Bioquímica*

*Nombre del profesor: Beatriz López López .*

*Nombre de la Licenciatura: enfermería.*

*Cuatrimestre: 1°.*

*Lugar y Fecha de elaboración: Pichucalco, Chiapas; a 03 de diciembre del 2023.*

# LÍPIDOS

Los lípidos son un grupo muy heterogéneo de compuestos orgánicos, constituidos por carbono, hidrógeno y oxígeno principalmente, y en ocasiones por azufre, nitrógeno y fósforo. En los alimentos existen fundamentalmente tres tipos de lípidos: Grasas o aceites (también llamados triglicéridos o triacilglicéridos).

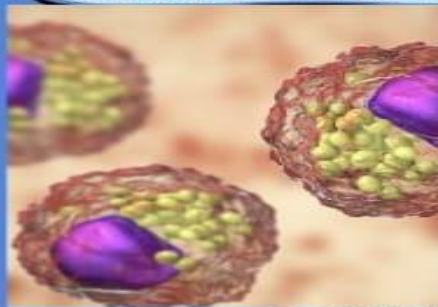
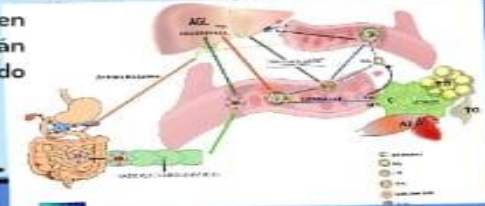
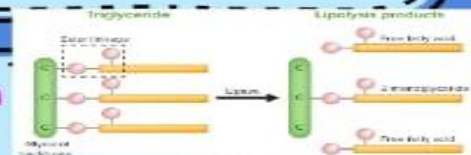


## Clasificación de los lípidos

los lípidos se clasifican de manera general en dos grupos, saponificables e insaponificables. Los primeros se dividen en complejos, simples y ácidos grasos. Los segundos comprenden los esteroides, eicosanoides y los isoprenoides

## ¿Cómo se producen los lípidos?

La síntesis de los ácidos grasos se produce en el citosol a través de varias enzimas que están contenidas en un único complejo conocido como sintasa de ácidos grasos.



## ¿Qué tipo de función tienen los lípidos?

La función principal de los lípidos es ser una reserva energética del cuerpo. Sin embargo, también intervienen en la producción de hormonas, la síntesis de vitaminas, entre otros.

## ¿Cómo se almacenan los lípidos en el cuerpo?

Esos materiales grasos se almacenan naturalmente en células, órganos y tejidos del cuerpo. Cuerpos minúsculos dentro de las células llamados lisosomas regularmente convierten o metabolizan los lípidos y las proteínas en componentes más pequeños para proporcionarle energía al cuerpo.

