



**Mi Universidad**

**Nombre del Alumno:** Esmeralda yeraldi López morales

**Nombre del tema:** Súper nota

**Parcial:** Tercer parcial

**Nombre de la Materia:** Bioquímica

**Nombre del profeso:** María de los ángeles Venegas castro

**Nombre de la Licenciatura:** Licenciatura en enfermería

**Cuatrimestre:** Primer cuatrimestre

11 DE NOVIEMBRE 2023

## INTRUDUCCION

Los lípidos son moléculas cuya característica es hidrofobia, están formadas por carbono, hidrogeno y oxígeno, pueden contener fosforo, azufre, hidrogeno. También son un grupo muy heterogéneo de moléculas orgánicas, que incluyen grasas, aceites, esteroides, ceras y otros compuestos, se reacciona por su propiedad física, que por sus propiedades químicas.



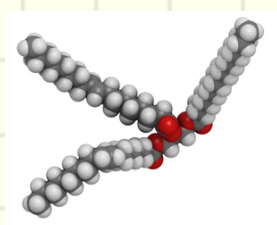
# LÍPIDOS

Los lípidos son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir no son salubres en agua o soluciones acuosas. Están formadas, principalmente, por carbono e hidrogeno y en menor cantidad por oxigeno.

## CLASIFICACION DE LÍPIDOS

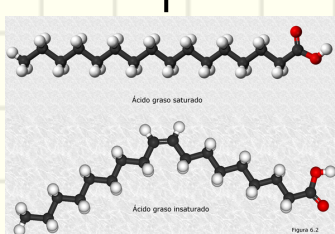
### SIMPLES

- cera
- Grasas neutras
- Ácidos grasos



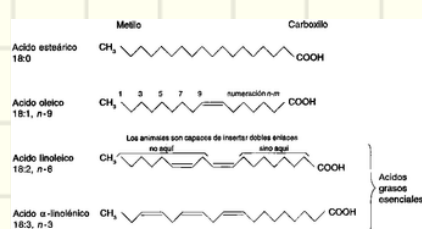
### COMPLEJOS

- Fosfoglicéridos
- Glucolípidos
- Lipoproteínas



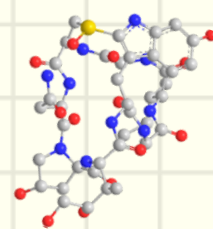
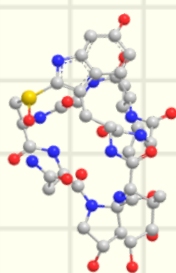
### ASOCIADOS

- Terpenos
- Prostaglandinas
- Esteroides



## PUNTO DE FUSION

Depende de la cantidad de carbono que existe en la cadena hidrocarbonada. Las grasa saturadas tienen un punto de fusión.



## CARACTER ANTIPÁTICO

Son aquellos lípidos que contienen una parte hidrófila, que atrae agua y otra parte hidrófoba que repele al agua.

## PROPIEDADES

- Esterificación
- Saponificación
- Anti-oxidación

## LÍPIDOS DE USO BIOLÓGICO

**ACIDO GRASOS:** Son los lípidos mas simples siendo las unidades básicas de los lípidos mas complejos y poseen un par de átomos de carbono

**TRIACILGLICEROLES:** Conocidos como triglicéridos o grasas neutras, son esteres de glicerol con tres moléculas de ácidos grasos y son los lípidos mas abundantes.

**ESTERES DE CERAS:** Son mezclas de lípidos no polares que se encuentran en los vegetales como hojas, tallos, piel de los animales y animales marinos, esta formada por ácidos grasos de cadena larga

**FUNCIONES BIOLÓGICAS:** Las grasas y aceites cumplen principalmente con la función de reserva de energía en forma mas eficiente que los glúcidos.

## ABSORCIÓN

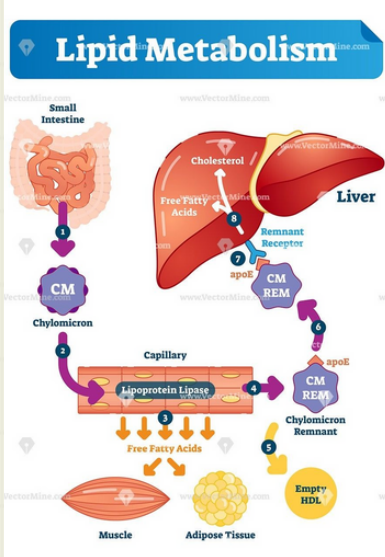
La absorción sucede en la primera y segunda porción de intestino delgado

## EMULSIFICACION

Para que sea posible la absorción, las grasas sufren de un proceso de emulsificación

## DIGESTION

Los lípidos se descomponen por hidrolisis en sus dos componentes principales ácidos grasos y glicerol



## METABOLIZACION

Los ácidos grasos y glicerol pasan a la células y son metabolizados.

## USO Y DEGRADACION

Los ácidos grasos son oxidados para obtener energía y para combustible de almacenamiento

## CONCLUSION

Los lípidos presenta la principal fuente de energía que nosotros contraemos en nuestro cuerpo al digerir nuestros alimentos, los lípidos nos permiten formar estructuras celulares, son esenciales para la vida y aunque creamos que son malos no debemos suprimirlos de la dieta, simplemente consumirlo moderadamente.

## BIBLIOGRAFIA

UDS. 2023. ANTOLOGIA DE BIOQUIMICA. PDF. URL.  
cbe65dc90333c419f4c12914f0e8300d-LC-LEN104 BIOQUIMICA.pdf  
(plataformaeducativauds.com.mx)