



Nombre de alumno: Carlos Humberto López cruz

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas
castro

Nombre del trabajo: Súper nota -Lípidos

Materia: Bioquímica

Grado: 1

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de Enero de 2020.

LÍPIDOS

-LÍPIDOS.-



Lípidos
Forman parte de los macronutrientes, eso quiere decir que debe de consumirse en mayor cantidad pero siempre cuidando las porciones recomendadas.

Funciones

- Miela el desarrollo del cerebro y funcionamiento de las células.
- Protege a los órganos y ayuda a absorber proteínas.

Fuentes
1 y 2 calorías
Frutas secas, aceites, aguacate, yema de huevo, mantequilla, pescados.



SI CLASIFICACIÓN

LOS LÍPIDOS: clasificación

- Lípidos simples**
• Grasas, aceites y ceras
- Lípidos complejos**
• Fosfolípidos y glicolípidos
- Lípidos asociados**
• Colesterol, esteroles, vitaminas liposolubles

•simples



•complejos



•asociados



CONCEPTO

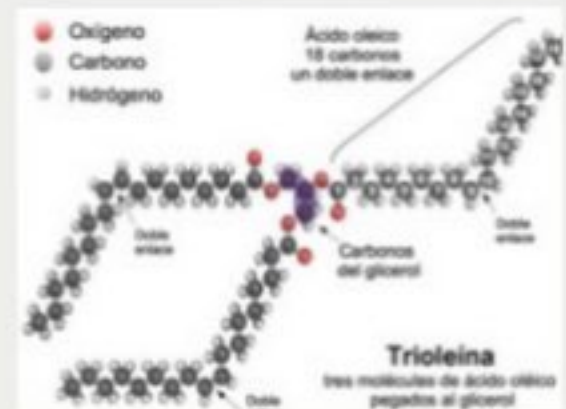
Los lípidos están formados, principalmente, por carbono e hidrógeno y en su menor cantidad por oxígeno.

Los lípidos son un grupo heterogéneo de biomoléculas que incluyen a los fosfolípidos, los esteroides, los carotenoides, las grasas y los aceites.



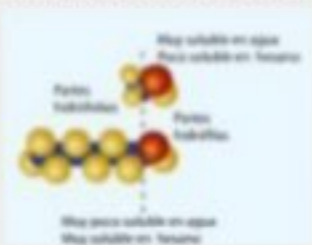
LÍPIDOS DE USO BIOLÓGICO

- 1-Ácido graso.
- 2-Esteres de cera.
- 3-Esfingolípidos.
- 4-Isoprenoides.

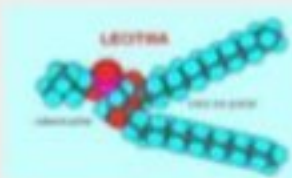


PROPIEDADES

Los lípidos son aquellos lípidos, que contienen una parte hidrofílica, es decir que atrae el agua y otra parte hidrofóbica que repele el agua.



Carácter anfipático.
Punto de fusión.
Propiedad química de los lípidos.



METABOLISMO DE LOS LÍPIDOS

El metabolismo de los lípidos es el proceso de los lípidos para el uso de energía, el almacenamiento de energía y la producción de componentes estructurales y utilizado las grasas de fuente dietéticas o de las reservas de grasa del cuerpo.

- 1-absorción
- 2-digestión
- 3-metabolismo
- 4-uso y degradación
- 5-ácidos grasos penetrados en células



Introducción

En este tema se abarca sobre los lípidos, conceptos que son moléculas que principalmente se caracterizan por hidrofóbico, que no solo son solubles en agua, algunos pueden contener principalmente carbono e hidrógeno, en una menor cantidad por oxígeno. Se clasifican en simples, compuestos y asociados que poseen una propiedad de carácter anfipático. Es una propiedad depende de la cantidad de carbono que exista en la cadena. En los lípidos de uso biológico son más simples siendo unidades básicas de los lípidos más complejos. conforman los ácidos grasos, ésteres de ceras, esfingolípidos y isoprenoides. pasando de metabolismo de lípidos (absorción, emulsificación, digestión, metabolismo, uso de degradación)

Conclusión.

En conclusión los lípidos representan la principal fuente de energía . Que son fundamentales en la formación de su estructura , los lípidos son un grupo heterogéneo de noo moléculas que incluye a los fosfolipidos las grasas los aceites. Con estructura y funciones muy variadas por lo que se clasifican en formas diferentes:

Bibliografía

https://rodas5.us.es/file/d14f1e70-da49-3549-5b754cf83e742a87/1/aminoacidos_peptidos_proteinas_S C ORM.zip/media/aminoacidos_peptidos_proteinas.swf