



**MATERIA:** Bioquímica

**TEMA:** Lípidos.

**SEMESTRE:** Primer cuatrimestre.

**DOCENTE:** María de los Ángeles Venegas Castro.

**ALUMNA:** Yuliana Guadalupe Moreno Hernández.

**ESPECIALIDAD:** Lic. Enfermería.

## *Introducción*

En esta segunda actividad de acuerdo a la tercera unidad hablaremos sobre los lípidos, según el manual indicada y así mismo mencionando cada subtema de la unidad en una súper nota.

Los lípidos son fuente de ácidos grasos esenciales, mismo que son indispensables para el mantenimiento e integridad de las membranas celulares. **Los lípidos conforman las biomoléculas.**

En nuestra súper nota mencionamos el **concepto de lípidos** que son moléculas con características en su carácter hidrofóbico. Las diferentes **calificaciones** que este tiene. Sus **propiedades** con la cual está formada. Los **lípidos de uso biológico**. Y su **metabolismo** que lleva cavo.

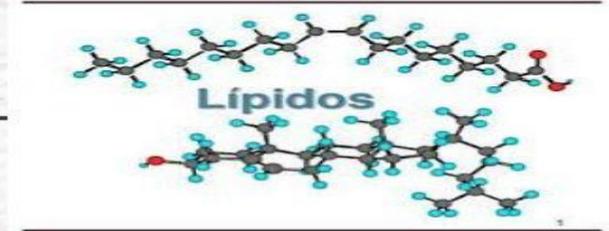
En cada subtema encontramos una pequeña definición congruente según el tema.

Al mismo tiempo de mi parte aprendía realizar una súper nota relacionada a la materia de bioquímica tomando el tema de los lípidos.

# LÍPIDOS

## Concepto de lípido

Son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico. Los lípidos son un grupo heterogéneo de biomoléculas que incluye a los Fosfolípidos, los esteroides, los carotenoides, las grasas y los aceites, con estructuras y funciones muy variadas.



## LOS LÍPIDOS: clasificación

- Lípidos simples
  - Grasas, aceites y ceras.
- Lípidos complejos
  - Fosfolípidos y glicolípidos
- Lípidos derivados
  - Colesterol, esteroides, vitaminas liposolubles

## Clasificación

**Simples:** Ácidos grasos, grasas neutras y ceras.

**Complejos:** Fosfoglicéridos, glucolípidos y lipoproteínas.

**Asociados:** Prostaglandinas, terpenos y esteroides.

## Propiedades

**Carácter anfipático;** Lípidos que contienen una parte hidrófila

**Punto de fusión;** Depende de la cantidad de carbonos.

**Esterificación;** Reacción en la cual un ácido graso se une a un alcohol.

**Saponificación;** Un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso, liberando una molécula de agua.

**Anti-oxidación;** Reacción en la cual se oxida un ácido graso insaturado.

## PROPIEDADES DE LOS LÍPIDOS



## Lípidos de uso biológico

**Ácidos grasos;** Lípidos más simples.

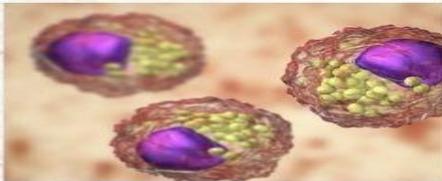
**Triacilgliceroles;** Esteres de glicerol con tres moléculas de ácidos grasos.

**Esteres de ceras;** Mezclas de lípidos no polares.

**Esfingolípidos;** Componentes de las membranas celulares animales y vegetales.

**Isoprenoides;** Son un gran grupo de biomoléculas.

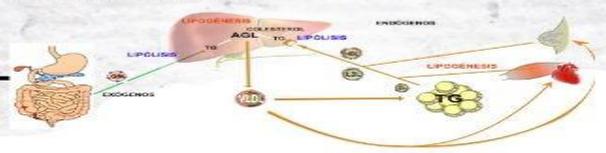
**Funciones biológica;** Reserva de energía en forma más eficiente que los glúcidos.



## Metabolismo de los lípidos

Es el procesamiento de los lípidos para el uso de energía, el almacenamiento de energía y la producción de componentes estructurales, y utiliza las grasas de Fuentes dietéticas o de las reservas de grasa del cuerpo.

ORIGEN DE LOS ÁCIDOS GRASOS ENDOGENOS



## *Bibliografía*

Universidad del sureste. 2023. Antología de química I. PDF.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/a243b804fabf8e9d07c7fdb62875885.pdf>