

UUDS

- **Nombre del alumno:** Evelin Abigail Cordero Moreno.
- **Nombre del tema:** Unidad III Lípidos.
- **Parcial:** Segundo
- **Nombre de la materia:** Bioquímica
- **Nombre del profesor:** María de los Ángeles Venegas Castro.
- **Nombre de la licenciatura:** Enfermería
- **Cuatrimestre:** Primero.
- **Lugar y fecha de elaboración:**
Comitán de Domínguez, Chiapas a
26 de noviembre de 2023.

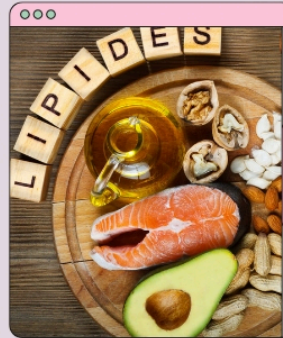
INTRODUCCIÓN

En la siguiente unidad, estudiaremos los lípidos. Son parte fundamental en el buen funcionamiento del ser humano pues son fuente de energía que guarda nuestro cuerpo, y podemos obtenerlos mediante alimentos de origen animal y vegetal. Son tan importantes los lípidos, pues de ellos obtenemos energía y mantenemos con fuerza en nuestras actividades diarias, así como la buena apariencia de la piel, entre otros. A continuación, conoceremos puntos importantes a saber más del tema y la gran importancia que éste tiene.

Lípidos

"CONCEPTO"

Son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico; es decir no son solubles en agua o soluciones acuosas. Son un grupo heterogéneo de biomoléculas que incluye a los fosfolípidos, los esteroides, los carotenoides, las grasas y los aceites.



CLASIFICACIÓN

Los lípidos se clasifican en:

- Simples: triacilgliceridos y ceras.
- Compuestos: glicerofosfolípidos y esfingolípidos.
- Asociados: terpenoides, esteroides y eicosanoides.



PROPIEDADES

- Esterificación: reacción en la cuál un ácido graso se une a un alcohol mediante un enlace covalente.
- Saponificación: reacción en la cuál un ácido graso se une a una base dando una sal de ácido graso, liberando una molécula de agua.
- Anti-oxidación: reacción en la cuál se oxida un ácido graso insaturado.



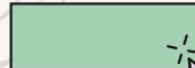
IMPORTANCIA DE LOS LÍPIDOS PARA EL CUERPO

Reserva energética por excelencia



LÍPIDOS DE USO BIOLÓGICO

Las grasas y los aceites cumplen principalmente con la función de reserva de energía en forma más eficiente que los glúcidos. Actúan en la termorregulación, como aislante térmico.



METABOLISMO DE LOS LÍPIDOS

La mayor actividad de la digestión química de los lípidos tiene lugar en la porción superior del yeyuno, en donde la liberación de lecitina por la bilis facilita el proceso de emulsificación de las grasas, para que los tres tipos de enzimas pancreáticas y una coenzima las hidrolicen.



BIBLIOGRAFIA.

Universidad del sureste. 2023. Antologia de bioquimica I. PDF.

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