



**NOMBRE DEL ALUMNO:** GUADALUPE  
ALEJANDRA LOPEZ CRUZ

**NOMBRE DEL TEMA:** LIPIDOS

**NOMBRE DE LA MATERIA:** BIOQUIMIA I

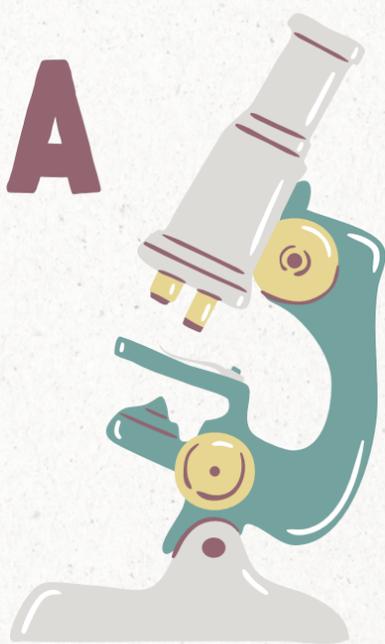
**NOMBRE DEL PROFESOR:** MARIA DE LOS  
ANGELES VENEGAS CASTRO

**NOMBRE DE LA LICENCIATURA:**  
ENFERMERIA

**CUATRIMESTRE:** 1ER.

**GRADO:** 1RO **GRUPO:** A

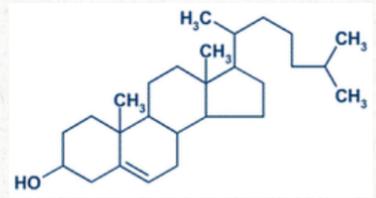
**SUPER NOTA**



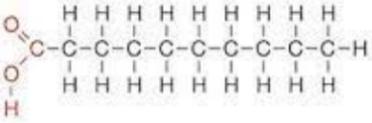
# LIPIDOS

## ¿QUE SON LOS LIPIDOS?

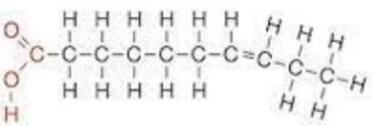
Son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir no son solubles en agua o soluciones acuosas.



Saturado



Insaturado



## SE COMPONEN DE:

Carbono (C), Hidrógeno (H), Oxígeno (O)

## SE CLASIFICAN:

- Simple: Ácidos grasos, Grasas, Neutras, Ceras
- Complejos: Fosfoglicéridos, Glucolípidos, Lipoproteínas
- Asociados: Prostaglandinas, Terpenos, Esteroides
- Saponificables: Los que se hidrolizan en medio alcalino produciendo ácido graso.
- Insaponificables: Son una base de lípidos que no se hidrolizan en presencia de hidróxidos.



## ORIGEN VEGETAL



## ORIGEN ANIMAL



## PROPIEDADES

- Carácter anfipático
- Punto de Fusión
- Esterificación
- Saponificación
- Antio-oxidación



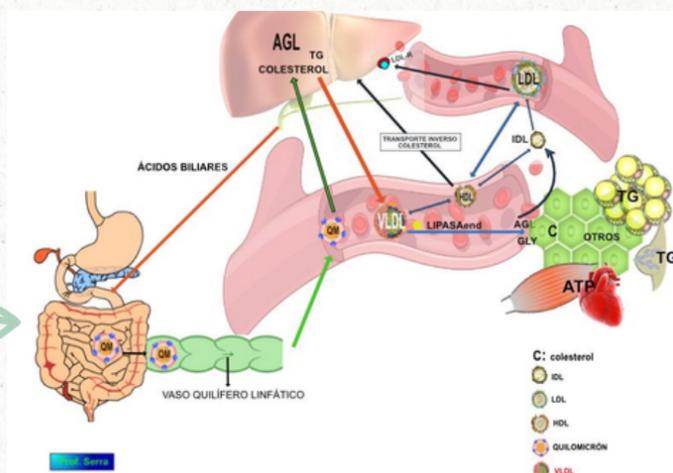
## FUNCIONES BIOLÓGICAS

- Ácidos Grasos
- Triglicéridos
- Ésteres de ceras
- Esfingolípidos
- Isoprenoides

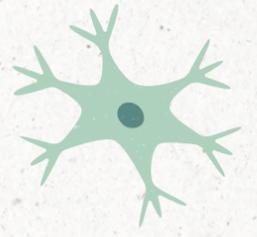


Las grasas y los aceites cumplen principalmente con la función de reserva de energía en formas más eficientes que los glúcidos.

## METABOLISMO DE LOS LIPIDOS



Los ácidos grasos son una fuente de energía y eficaz para muchas células y la mayoría de los ácidos grasos los obtenemos a través de los alimentos.



# BIBLIOGRAFIA

Universidad del Sureste, 2023, Antología de Bioquímica 1, PDF.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LEN/cbe65dc90333c419f4c12914f0e8300d-LC-LEN104%20BIOQUIMICA.pdf>