



NOMBRE DEL ALUMNO: GUADALUPE
ALEJANDRA LOPEZ CRUZ

NOMBRE DEL TEMA: LIPIDOS

NOMBRE DE LA MATERIA: BIOQUIMIA I

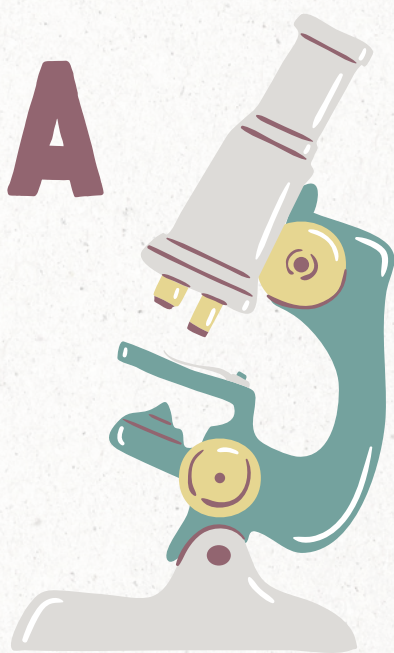
NOMBRE DEL PROFESOR: MARIA DE LOS
ANGELES VENEGAS CASTRO

NOMBRE DE LA LICENCIATURA:
ENFERMERIA

CUATRIMESTRE: 1ER.

GRADO: 1RO **GRUPO:** A

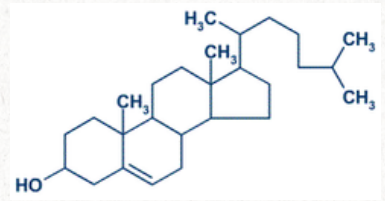
SUPER NOTA



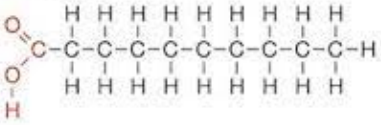
LIPIDOS

¿QUE SON LOS LIPIDOS?

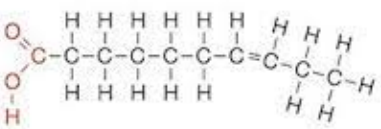
Son moléculas cuya principal característica es su carácter hidrofóbico, es decir no son solubles en agua o soluciones acuosas.



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



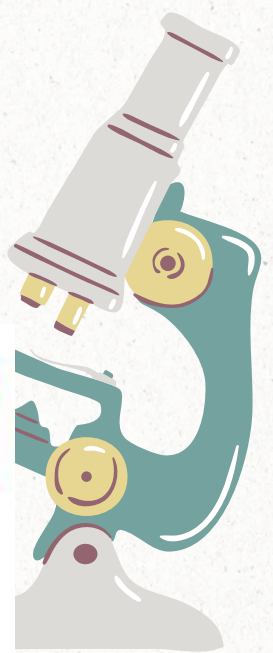
PROPIEDADES

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



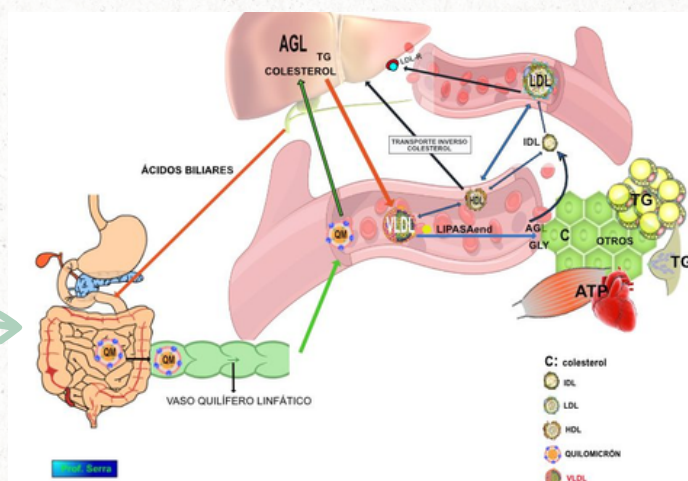
FUNCIONES BIOLÓGICAS

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

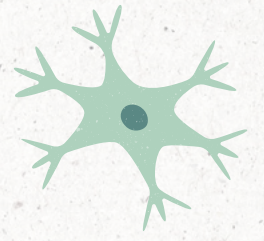


Las grasas y los aceites cumplen principalmente con la función de reserva de energía en formas más eficientes que los glúcidos.

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>