



***NOMBRE DEL ALUMNO: KEJRI NAJSET MUÑOZ TORRES***

***NOMBRE DEL TEMA: IJPDOS***

***NOMBRE DE LA MATERIA: BJOQUJMJA***

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

***NOMBRE DE LA LICENCIATURA: LICENCIATURA EN  
ENFERMERIA***

***CUATRIMESTRE: PRIMER CUATRIMESTRE***

# LIPIDOS

Los lípidos son conjuntos de moléculas orgánicas constituidas primordialmente por átomos de carbono, hidrogeno y oxigeno

## PROPIEDADES:

**Carácter antipático:** Son lípidos que contienen una parte hidrófila y hidrófoba.

**Punto de fusión:**

Depende de la cantidad de carbonos que existan en la cadena hidrocarbonada.

**Propiedades químicas de los lípidos:** Esterificación, Saponificación, Anti-oxidación

## LIPIDOS DE USO BIOLÓGICO:

Son los lípidos más simples siendo las unidades básicas de los lípidos más completos. Están formada por una larga cadena hidrocarbonada, los ácidos grasos poseen muchas propiedades químicas importantes y experimentan reacciones que son típicas de los ácidos carboxílicos de cadena corta.

## CLASIFICACION:

- ° **Simple:** Ácidos grasos, Grasas neutras, Ceras
- ° **COMPLEJOS:** Fosfogliceridos, Glucolípidos, Lipoproteínas
- ° **ASOCIADOS:** Prostaglandinas, Terpenos, Esteroides



**METABOLISMO DE LOS LIPIDOS:** Los ácidos grasos son una fuente muy importante de energía y eficaz para muchas células y la mayoría de los ácidos grasos los obtenemos a través de los alimentos. La mayor actividad de digestión química de los lípidos tiene lugar en la porción superior del yeyuno, en donde la liberación de lactina por la bilis facilita el proceso de emulsificación de las grasas.

EDITORIAL-EDICION

Pag. 38-46

<http://papas2://ubunam.unam.mx/ciencias/lipidos/>