



## Mapa conceptual

*Nombre del Alumno: Esmeralda Velázquez de la Cruz.*

*Nombre del tema: Lípidos y clasificación de ácidos*

*Parcial: Primer parcial*

*Nombre de la Materia: bioquímica*

*Nombre del profesor: Aldrin de Jesús Maldonado Velasco*

*Nombre de la Licenciatura: Enfermería.*

*Cuatrimestre: tercer cuatrimestre*

*Comitán de Domínguez Chiapas a 02 DE OCTUBRE 2024*

# LÍPIDOS

## LÍPIDOS

Los lípidos son un grupo diverso de compuestos orgánicos, insolubles en agua, que desempeñan funciones estructurales, metabólicas y de almacenamiento de energía en el cuerpo.

### TIPOS DE LÍPIDOS

Algunos de los principales tipos de lípidos incluyen los ácidos grasos, los triglicéridos, los fosfolípidos y el colesterol.

Algunos de los principales tipos de lípidos incluyen los ácidos grasos, los triglicéridos, los fosfolípidos y el colesterol.

### IMPORTANCIA NUTRICIONAL

Los lípidos son nutrientes esenciales que aportan energía, facilitan la absorción de vitaminas liposolubles y son componentes estructurales de las membranas celulares.

Los lípidos son un grupo diverso de compuestos orgánicos que desempeñan funciones esenciales en el cuerpo humano.

## ACIDOS GRASOS

Los ácidos grasos son moléculas orgánicas compuestas por una cadena hidrocarbonada con un grupo carboxilo en un extremo. Dependiendo de la longitud de la cadena y el grado de saturación, los ácidos grasos se clasifican en diferentes tipos.

### SATURADOS

Los ácidos grasos saturados se caracterizan por tener todos los enlaces carbono-carbono saturados, sin dobles enlaces en la cadena hidrocarbonada.

Si se consumen en exceso, los ácidos grasos saturados pueden aumentar los niveles de colesterol LDL, lo que se asocia con un mayor riesgo de enfermedades cardiovasculares.

### INSATURADOS

Los ácidos grasos insaturados se caracterizan por la presencia de uno o más dobles enlaces en la cadena hidrocarbonada, lo que les confiere una mayor flexibilidad y fluidez.

Dentro de los ácidos grasos insaturados, se distinguen los monoinsaturados (con un doble enlace) y los poliinsaturados (con múltiples dobles enlaces).

