

**LICENCIATURA EN ENFERMERIA**

**Presenta la alumna:**

**ALEXA AJELET RAMOS DE LEÓN**

**Materia:**

**BIOQUIMICA**

**A cargo del profesor:**

**ALDRIN DE JESUS MALDONADO VELASCO**

# LIPIDOS: CLASIFICACION DE ACIDOS GRASOS SATURADOS E INSATURADOS

Los lípidos son:

Un grupo diverso de biomoléculas orgánicas que incluyen grasas, aceites, ceras y ciertos tipos de vitaminas. Son moléculas hidrofóbicas o anfipáticas, lo que significa que son insolubles o tienen una baja solubilidad en agua, pero sí son solubles en solventes orgánicos (como el alcohol o el éter). Los lípidos cumplen diversas funciones vitales en los organismos, tanto en el almacenamiento de energía como en la estructura celular.

Los ácidos grasos son:

Componentes esenciales de los lípidos, se clasifican en saturados e insaturados según la presencia o ausencia de enlaces dobles en su estructura.

## 1. Ácidos Grasos Saturados

- Definición: No tienen enlaces dobles entre los átomos de carbono; todos los enlaces son simples.
- Estructura: Son rectos y se empaquetan fácilmente, lo que les da una forma sólida a temperatura ambiente.
- Ejemplos:
  - Ácido palmítico (presente en el aceite de palma)
  - Ácido esteárico (presente en grasas animales)
  - Ácido butírico (presente en la mantequilla)

## 2. Ácidos Grasos Insaturados:

- Definición: Tienen uno o más enlaces dobles en la cadena de carbono.
- Tipos:
  - Monoinsaturados: Contienen solo un enlace doble.
  - Ejemplo: Ácido oleico (presente en el aceite de oliva)
  - Poliinsaturados: Contienen dos o más enlaces dobles.
  - Ejemplos: Ácido linoleico y ácido alfa-linolénico (presentes en aceites vegetales y pescados)
- Estructura: Los enlaces dobles generan "curvaturas" en la molécula, por lo que son líquidos a temperatura ambiente.
- Subtipos: También se pueden clasificar en omega-3 y omega-6 según la posición del primer doble enlace.