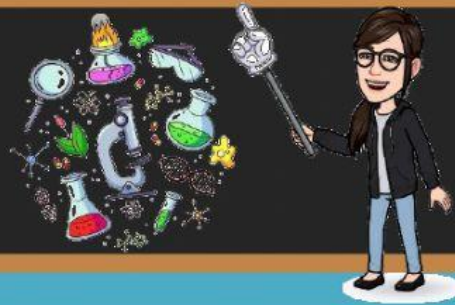


HOJA DE TRABAJO BIOLOGÍA

LOS LÍPIDOS

PEM Ana Luisa de León Tello

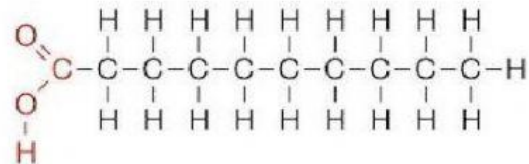
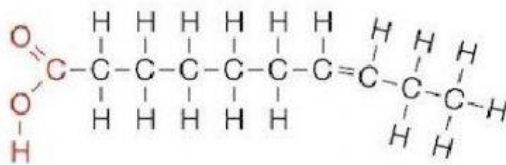


INSTRUCCIONES: Realice las siguientes actividades y ponga en práctica los conocimientos adquiridos sobre **LOS LÍPIDOS**

1. Observe los siguientes ácidos grasos y para cada uno realice lo siguiente:

a. Identifique si es saturado o insaturado

b. Seleccione cuáles son sus características, en qué alimentos se encuentran y sus efectos positivos y negativos en la salud



2. Observe las ilustraciones y marque el tipo de lípido relacionado con cada una de ellas



___ Esteroides
___ Terpeno
___ Fosfolípido



___ Glucolípido
___ Grasa
___ Aceite



___ Aceites saturados
___ Grasas saturadas
___ Grasas insaturadas



___ Esteroides
___ Cerebrósido
___ Fosfolípido



___ Glucolípido
___ Cera
___ Aceite

3. Complete la tabla con la información solicitada sobre los lípidos

LÍPIDOS	
Composición química	
Característica distintiva	
Grupos funcionales	
Subunidad o monómero	
Enlace característico	
Clasificación	
Principal función	
Alimentos donde se encuentran	

Reserva de energía a largo plazo, aislante térmico

Carbono, Hidrógeno y Oxígeno

Aceite de oliva, aguacate, nueces, almendras, carne

Sulfhidrilo, Fosfato

Lipídico, a través de síntesis por deshidratación

Saponificables: no forman sebo Insaponificables: no forman sebo

Lípidos simples, compuestos y derivados

Ácido graso