

# HOJA DE TRABAJO BIOLOGÍA

## LOS LÍPIDOS

PEM Ana Luisa de León Tello

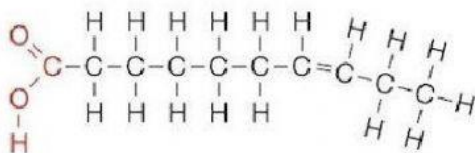


**INSTRUCCIONES:** Realice las siguientes actividades y ponga en práctica los conocimientos adquiridos sobre **LOS LÍPIDOS**

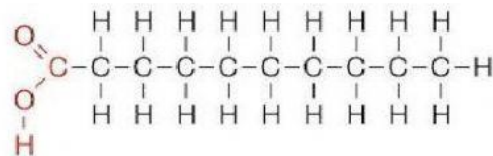
1. Observe los siguientes ácidos grasos y para cada uno realice lo siguiente:

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



\_\_\_ Esteroide  
\_\_\_ Terpeno  
\_\_\_ Fosfolípido



\_\_\_ Glucolípido  
\_\_\_ Grasa  
\_\_\_ Aceite



\_\_\_ Aceites saturados  
\_\_\_ Grasas saturadas  
\_\_\_ Grasas insaturadas



\_\_\_ Esteroide  
\_\_\_ Cerebrósido  
\_\_\_ Fosfolípido



\_\_\_ Glucolípido  
\_\_\_ Cera  
\_\_\_ Aceite



PEM ANA LUISA DE LEÓN

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



PEN ANA LUISA DE LEÓN