

## HOJA DE TRABAJO BIOLOGÍA

LOS LÍPIDOS

PEM Ana Luisa de León Tello

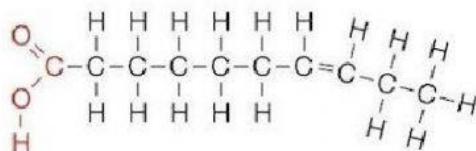


**INSTRUCCIONES:** Realice las siguientes actividades y ponga en práctica los conocimientos adquiridos sobre LOS LÍPIDOS

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



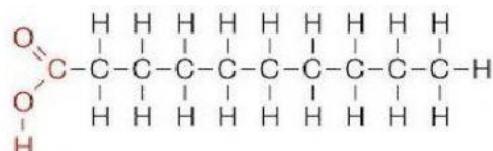
ANSWER

ANSWER

ANSWER

---

ANSWER



ANSWER

**ANSWER**

**ANSWER**

\_\_\_\_\_

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



PEMA 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



PEM ANA LUISA DE LEÓN