

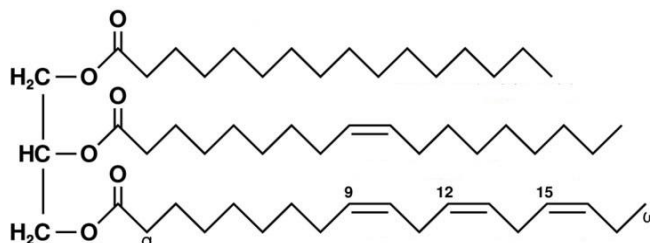
Repartido 2 Lípidos, ácidos grasos y triglicéridos.

Química 6to año

Liceo de Tala profesor Fernando Gómez

- 1) ¿Qué son los lípidos?
- 2) ¿Qué son los ácidos grasos?
- 3) ¿Qué son los triglicéridos?
- 4) Desde una perspectiva estructural explica las diferencias entre grasas y aceites.
- 5) ¿Por qué a las grasas y aceites se las incluye dentro de la categoría "lípidos hidrolizables"?
- 6) ¿Por qué los triglicéridos son lípidos simples?
- 7) Organiza mediante un esquema los siguientes términos: **grasas; aceites; lípidos simples; triglicéridos; hidrólisis.**
- 8) ¿Qué significa la expresión: "el aceite se puso rancio"?
- 9) Según el siguiente triglicérido:

- a) Discute si se trata de una grasa o un aceite.
- b) Identifica **enlaces éster**.
- c) ¿Es una grasa mixta o aceite mixto?
- d) ¿Esta molécula es fuente de omega 6 o de algún otro ácido graso omega?
- e) Identifica qué ácidos grasos están esterificados con la glicerina.
- f) Nombra el triglicérido.



- 10) Representa:
 - a) Ácido mirístico.
 - b) C 18:2 $\Delta^{9,12}$
- 11) Saponificación.
 - a) Explica la **saponificación**.
 - b) Representa la saponificación del **1-palmitoleil-2,3-dioleil-glicerol**.
 - c) Describe la estructura de una molécula de jabón.
 - d) ¿Por qué las moléculas de jabón son anfipáticas?
 - e) ¿Por qué lava un jabón? ¿Qué es una micela?
- 12) Los artículos de Wikipedia tienen una sección de discusión sobre él. Usamos diariamente este tipo de fuentes, muchas veces nos resulta útil pero debemos tener algo de criterio para usarlas. **Resume el artículo y la discusión sobre "ácido graso trans"**
https://es.wikipedia.org/wiki/%C3%81cido_graso_trans