

INDAGACIÓN DOCUMENTAL

Posibles respuestas de los estudiantes

¿Qué son las grasas desde el punto de vista químico? Son el segundo grupo de macronutrientes formados exclusivamente por átomos de carbono, hidrógeno y oxígeno (el otro grupo son los carbohidratos), las más comunes son los triglicéridos y los ácidos carboxílicos de cadena larga denominados ácidos grasos.

¿Qué son los ácidos grasos? Son compuestos formados por dos partes, una cadena hidrocarbonada unida a un grupo carboxilo.

¿Qué son los triglicéridos? Son ésteres que se forman a partir del glicerol (cadena hidrocarbonada con tres grupos funcionales hidroxilo) y ácidos carboxílicos de cadena larga (ácidos grasos).

Ejemplos de grasas de origen animal: generalmente son sólidos como el ácido esteárico presente en el sebo de res o el ácido butírico presente en la mantequilla.

Ejemplos de grasas de origen vegetal: generalmente son líquidos como el ácido oleico presente en el aceite de oliva o el ácido linolénico presente en los aceites de pescado.