

C3 ¿Cómo se desintegran las grasas en la digestión del ser humano? – La saponificación del aceite comestible

Fecha de actualización: 11 de marzo de 2015

- Universidad Nacional Autónoma de México: Química de lípidos
http://www.cneg.unam.mx/programas/antecedentes/diplomados/medio_superior/cch_n/00/03_material/mod5/archivos/QU%20DE%20L%20LIPIDOS.pdf
- Metabolismo de lípidos
<http://www.fodonto.uncu.edu.ar/upload/metabolismo-de-lipidos-claudio-fader-odonto.pdf>
- Lípidos: Aula Virtual de Biología (Haga clic en “Ir a la web del recurso”)
<http://didactalia.net/comunidad/materiaeducativo/recurso/lipidos-aula-virtual-de-biologia-universidad-de-mu/dc20889e-b9fc-4a42-9091-b86e648e3d0b>
- Lípidos: Esterificación y saponificación
<http://cb10laura.blogspot.de/2011/05/2-lipidos-propiedades-quimicas.html>
- Historia del jabón, funciones y fabricación
<http://www.tintoreriaylavanderia.com/lavanderia/jabones-y-detergentes/764-historia-del-jabon.html>