

Autoevaluación Lípidos



Indica el grado en el que te encuentras en el cumplimiento de las siguientes metas.



Aspectos a considerar	1: Insuficiente	2: Aceptable	3: Bueno	4: Muy bueno
1- Identifico las características de los lípidos y conozco su importancia biológica.				
2- Formulo y nombro ácidos grasos saturados y no saturados.				
3- Conozco la estructura de una cera y de un triglicérido, y soy capaz de formularlos.				
4- Distingo grasas y aceites, y puedo explicar las diferencias en los puntos de fusión sobre la base de su estructura molecular.				
5- Puedo aplicar los conceptos: índice de yodo, índice de saponificación.				
6- Distingo la naturaleza química de un jabón y un detergente.				
7- Describo y modelizo la acción de jabones y detergentes.				
8- Conozco la importancia de los lípidos como nutrientes y su relación con la dieta.				
9- Puedo interpretar la información de una etiqueta de un alimento.				
10- Entiendo lo que significan los siguientes términos: a- grasas trans b- colesterol bueno y malo c- diferencias entre manteca y margarina d- omega 3 y 6.				

- ↳ ¿Qué aspectos me faltan entender de este tema?
- ↳ ¿Cómo me fue con el cumplimiento de las tareas?
- ↳ ¿Qué fue lo que más me gustó?
- ↳ Una idea que me llevo clara:

Créditos:

✓ Imágenes:

- Figura 1: Checkmarks vector, Freepik, 2015, recuperado de http://www.freepik.com/free-vector/check-marks_681734.htm, Gratis para uso comercial con atribución.



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-CompartirIgual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).