|  |  |
| --- | --- |
| EJERCICIOS DE PROTEINAS | TALLER DE B-LEARNING |
| NOMBRE: | FECHA: |

1, ¿Cuales elementos químicos se encuentran en las proteínas?: \_\_\_\_\_azufre

2. ¿Que biomoléculas se forman a partir de los aminoácidos? \_\_\_\_\_\_\_\_CHONS

3. Son estructurales, de transporte, de defensa, hormonales, contráctiles y enzimas.

a) Hormonas **b) proteínas**  c) vitaminas

4. Es la encargada de transportar el oxigeno de los pulmones hasta los tejidos a través de la sangre

a) Queratina b) caseína **c) hemoglobina**

5. Se encarga de fortalecer la piel, uñas y el pelo en los humanos y los cuernos y pesuñas en los animales.

**a) Queratina** b) caseína c) hemoglobina

6. La desnutrición, hemofilia, anemia drepanocítica, albinismo, kwashiorkor, son enfermedades causadas por deficiencia o alteración de

a) Proteínas b**) vitaminas**  c) ácidos nucleicos

7. Aplicaciones de las proteínas en la Industria (que productos obtenemos).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Carne, leche, queso, panela**

8. Las proteínas en la biotecnología

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Sirve para formar fibras en el cuerpo, tendones y músculos principalmente

1. colágeno **b) hemoglobina** c) albúmina

10. Ya se fabrican artificialmente diferentes proteínas hormonales como la del crecimiento, la cortisona, la vasopresina, y la insulina

FALSO **VERDADERO**

11. ¿Que proteína participa en la composición de dientes y huesos?

1. **la caseína** b) albúmina c) insulina

12. Son moléculas esenciales para la estructura y la vida celular:

1. Proteínas **b) hormonas** c) minerales

13. Los anticuerpos son proteínas

FALSO **VERDADERO**

14. Escribe el nombre de 10 aminoácidos:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_fenilalina \_\_\_\_\_\_\_treonina\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_histidina \_\_\_\_\_\_metionina\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_isoleucina \_\_\_\_triotofano\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_leucina\_ \_\_\_\_arginina\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_lisina\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_valina\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15. ¿Cómo se les llama a las personas que no toleran el aminoácido llamado fenilalanina? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_fenilcetumario\_\_\_

16. A que se les llama aminoácidos esenciales:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_estos no los puede producir el cuerpo, estos provienen de alimentos.

17. Escribe la estructura molecular de una PROTEINA.

|  |
| --- |
| HSN+-----COO-    Ca-C-H  R |

|  |  |
| --- | --- |
| EJERCICIOS DE LIPIDOS | TALLER DE B-LEARNING |
| NOMBRE: | FECHA: |

Lee las siguientes características:

a) Son la principal *reserva energética* del organismo

b) aislante térmico en los tejidos

c) aislantes eléctricos que permiten la propagación rápida de las ondas despolarizantes a lo largo de los nervios mielinizados.

d) participan en la formación de estructuras como la membrana celular

e) Recubre órganos vitales protegiéndolos de golpes

f) impide la pérdida excesiva de calor

g) da sabor a los alimentos y comunica un sentido de saciedad

1. Las anteriores funciones son característicos de las moléculas orgánicas llamadas: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. los lípidos casi nunca se encuentran en estado libre, sino unidos a otros compuestos como carbohidratos (formando glucolípidos) o a proteínas (formando lipoproteínas)

FALSO VERDADERO

1. Las membranas celulares están constituidas principalmente por:

a) minerales b) ácidos nucleicos c) lípidos

1. las hormonas que regulan la función reproductiva humana son:

a) lípidos b) ácidos nucleicos c) vitaminas

1. Las vitaminas A, D, E y K son:

a) proteínas b) aminoácidos c) lípidos

1. RELACIONA LAS COLUMNAS

a) Lípidos Simples ( ) Lípidos líquidos de origen vegetal

b) Grasas ( ) Lípidos sólidos de origen animal

c) Aceites ( ) Lípidos que además de CHO, tienen N, P, S etc

d) Ceras ( ) hormonas sexuales, vitamina D y colesterol.

e) Lípidos complejos ( ).Lípidos sólidos de origen animal y vegetal.

f) esteroides ( ) Lípidos que sólo contienen C, H y O.

4. Los fosfolípidos, glucolípidos y esfingolípidos son ejemplos de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Los lípidos saponificables son: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Los lípidos\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ son: terpenos, esteroides y eicosanoides (prostaglandinas, tromboxanos y leucotrienos).