

BIOMOLÉCULAS. CÉLULA. NUTRICIÓN. DIETA

1. Diferencia entre carbohidratos y lípidos
Los lípidos tienen una función estructural y los carbohidratos no.
Los carbohidratos aportan funciones reguladoras en reacciones químicas
Los carbohidratos aportan energía inmediata y los lípidos la almacenan.
Los lípidos aportan información para la síntesis de proteínas.
Los carbohidratos almacenan energía y los lípidos son energía inmediata.
2. Criterio de clasificación y tipos de células.
Organización del material lipídico. Las células pueden ser Eucariota y procariota
Organización del material genético. Las células pueden ser Eucariota y procariota
Organización del material membranoso. Las células pueden ser Eucariota y procariota
Organización de orgánulos citoplasmáticos. Las células pueden ser Eucariota y procariota
3. ¿Qué es un cromosoma y diferencia con la cromatina?
Estructuras formadas con al ADN durante la división celular. Cromatina ADN desorganizado
Estructuras formadas con al ADN durante la fecundación celular. Cromatina ADN organizado
Estructuras formadas con al ADN durante el ciclo celular. Cromatina ADN organizado
Estructuras formadas con al ARN durante el crecimiento celular. Cromatina ADN desorganizado
4. Define el concepto de tejido y escribe un ejemplo.
Conjunto de células que tienen diferente función, como por ejemplo, la sangre.
Conjunto de células que tienen la misma función, como por ejemplo, la sangre.
Conjunto de células que tienen la misma función, como por ejemplo, el hígado.
Conjunto de órganos que tienen la misma función, como por ejemplo, el hígado.
Conjunto de tejidos que tienen la misma función, como por ejemplo, la piel.
5. ¿Qué es el centrosoma y el huso en la célula eucariota?
CENTROSOMA: Orgánulo celular formado por dos centriolos y se observa únicamente en células animales.
HUSO: estructura encargada de distribuir los cromosomas durante la división celular o mitosis..
CENTROSOMA: Orgánulo celular formado por un centriolo y se observa únicamente en células vegetales.
HUSO: estructura encargada de distribuir los cromosomas durante la fecundación o mitosis.
6. ¿Qué son los lisosomas y que función tienen en la célula?
Orgánulos celulares procedentes del aparato de Golgi cargadas de sustancias digestivas.
Orgánulos celulares procedentes del núcleo cargadas de sustancias digestivas.
Orgánulos celulares procedentes de la membrana celular cargadas de sustancias digestivas.
Orgánulos celulares procedentes del citoplasma cargadas de sustancias digestivas.

7. Define el concepto de Homeostasis.
 Conjunto de procesos que mantienen el equilibrio interno de un organismo.
 Conjunto de procesos que mantienen la forma interno de un organismo.
 Conjunto de procesos que mantienen la forma interno de un organismo.
 Conjunto de procesos que mantienen el equilibrio externo del organismo.
8. Función del núcleo celular.
 Contiene el ADN. Dirige las actividades nucleares
 Contiene el ADN. Dirige las actividades celulares
 Contiene proteínas. Dirige las actividades de los cromosomas
 Contiene proteínas. Dirige las actividades de la célula
9. Nutriente orgánico complejo que aporta energía. Presente en patatas, cereales, etc.

Almidón	Aminoácidos
Proteína	Ácido graso
Ácido nucleico	Lípidos
10. Nutriente orgánico que no se disuelve en agua. Almacén de energía.

Almidón	Aminoácidos	
Proteína	Ácido nucleico	Lípidos
11. Función nutricional mediante la cual se suministra sustancias que controlan las reacciones químicas necesarias para el funcionamiento del cuerpo.

Reguladora
Plástica
Energética
12. Nutrientes formados por lípidos o proteínas. Nuestro organismo no puede sintetizarlas.

Almidón	Ácido graso
Vitaminas	Proteína
Lípidos	Aminoácidos
13. Función de los nutrientes. Aporta los componentes para formar nuevos tejidos.

Reguladora
Plástica
Energética
14. Grupo de biomoléculas que almacenan energía y son insolubles en agua.

Almidón	Ácido graso
Vitaminas	Proteína
Lípidos	Aminoácidos
15. Define el concepto de celulosa
 Molécula formada por la unión de polímeros de glucosa. Función es estructural en plantas.
 Molécula formada por la unión de monómeros de glucosa. Función es estructural en plantas.
 Molécula formada por la unión de monómeros de aminoácidos. Función es energética en plantas.
 Molécula formada por la unión de monómeros de nucleótidos. Función es hereditaria en plantas.

16. Define el concepto de quitina

Monosacárido que forma cubiertas protectoras en algunas plantas.
Polisacárido que forma cubiertas protectoras en algunas plantas.
Polisacárido que forma cubiertas protectoras en algunos animales.
Polisacárido que forma estructuras de soporte en algunas plantas.
Monosacárido que forma estructuras de soporte en algunas plantas.

17. ¿Qué es la Anorexia?

Trastorno alimentario
Trastorno muscular
Trastorno circulatorio
Trastorno cultural

18. ¿Cuál es la diferencia entre pasteurización y esterilización?

Pasteurización en objetos. Esterilización en alimentos
Pasteurización en alimentos líquidos. Esterilización en alimentos sólidos
Pasteurización en alimentos. Esterilización en objetos
Pasteurización en proteínas y verduras. Esterilización en lípidos y azúcares

19. La rueda de los alimentos nos ayuda a elaborar una dieta equilibrada. ¿Cuáles son los criterios de clasificación?

Los alimentos se clasifican en grupos según su aporte energético.
Los alimentos se clasifican en grupos según su origen.
Los alimentos se clasifican en grupos según su origen y de los nutrientes que proporcionan.
Los alimentos se clasifican en grupos según su cantidad y de los beneficiosque proporcionan.

20. Trastorno psicológico que hace que el enfermo perciba una imagen distorsionada de su cuerpo. Los enfermos hacen un ejercicio físico excesivo porque temen ganar peso y llevan una dieta muy estricta.

Anorexia Bulimia Escorbuto

21. Método de conservación de alimentos que consiste en someterlos a temperaturas superiores a 100 grados centígrados.

Esterilización Pasteurización Conservación

22. Método de conservación de alimentos que consiste en someterlos a temperaturas entre 65 y 75 grados centígrados durante un tiempo corto y se enfrían rápidamente.

Esterilización Pasteurización Conservación

23. Sustancias que impiden el crecimiento de microorganismos y retrasa la alteración de los alimentos.

Conservantes Fermentos Inhibidores

24. Señala el objetivo de métodos de conservación de los alimentos que utilizan el frío y sus tipos (dos).
- Objetivo: impedir el desarrollo de los microorganismos que proliferan a Tª ambiente.**
 - Tipo: Refrigeración: someter a alimentos a Tª entre 0 y 4°C.**
 - Tipo: Congelación: someter a alimentos a Tª inferior a -18 °C**
 - Objetivo: permitir el desarrollo de los microorganismos que proliferan a Tª ambiente.**
 - Tipo: Congelación someter a alimentos a Tª entre 0 y 4°C.**
 - Tipo: Refrigeración: someter a alimentos a Tª inferior a -18 °C**
25. Grupo de biomoléculas de sabor dulce y soluble en agua.
- | | | |
|----------------------------|------------------|----------------|
| Hidratos de Carbono | Proteínas | Lípidos |
|----------------------------|------------------|----------------|
26. Reacción química de oxidación que ocurre en la mitocondria para obtener energía.
- Glucosa+CO₂----->CO₂+H₂O+Energía**
- Glucosa+O₂----->CO₂+H₂O+Energía**
- Glucosa+O₂----->O₂+H₂O+Energía**
- Glucosa+H₂O----->CO₂+O₂+Energía**
27. ¿Cuáles son los componentes químicos de las grasa?
- Aminoácidos Acidos grasos Glucosa Almidón**
28. ¿Cuál es la composición química de las proteínas?
- Aminoácidos Acidos grasos Glucosa Almidón Aceite**
29. ¿Qué enfermedad produce la carencia de vitamina C?
- Anorexia Escorbuto Salmonelosis**
30. Función del agua.
- Disolvente. Medio para que se den las reacciones físicas**
- Disolvente. Medio para que se den las reacciones químicas**
- Disgregante. Medio para que se den las reacciones físicas**
- Disgregante. Medio para que se den las reacciones físicas y químicas**