



CURSO: BIOLOGIA
PROFESOR: Paul Coz Diaz.

FECHA: 21/04/2022
GRADO: 3RO Secundaria

PROTEINAS

I. - Introducción:

Las proteínas son moléculas formadas por cadenas lineales de aminoácidos. El término *proteína* proviene de la palabra francesa *protéine* y ésta del griego *proteios*, que significa prominente, de primera calidad.

Las proteínas se pueden clasificar en proteínas simples (holoproteidos); proteínas conjugadas (heteroproteidos), y proteínas derivadas, formadas por desnaturalización y desdoblamiento de las anteriores. Las proteínas son necesarias para la vida, sobre todo porque constituyen el 80% del protoplasma, y también por sus funciones biorreguladoras (forman parte de las enzimas) y de defensa (los anticuerpos son proteínas).

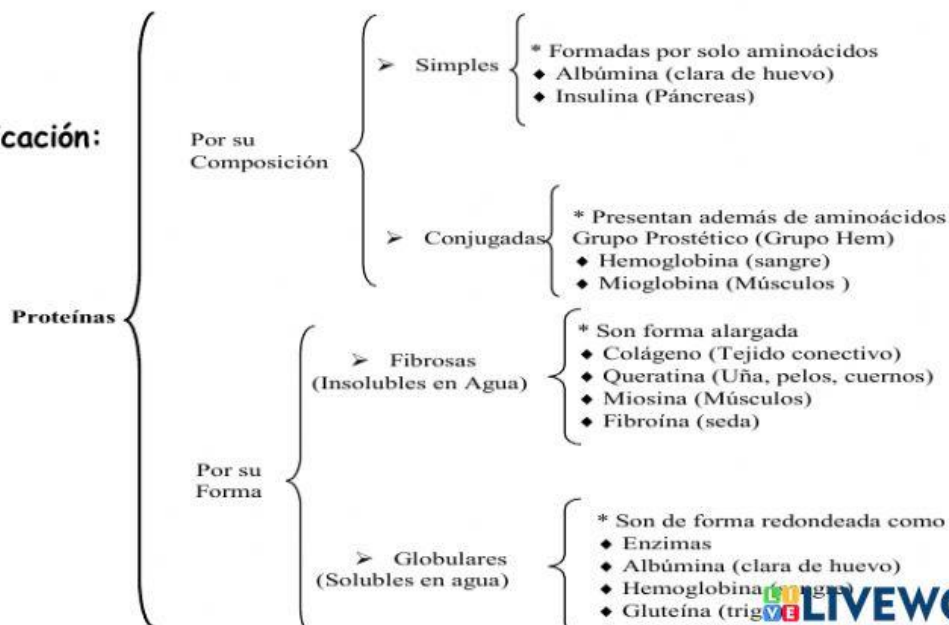
Las proteínas son las biomoléculas más diversas. Son necesarias para el crecimiento del organismo y realizan una enorme cantidad de funciones diferentes, entre las que destacan:

- Estructural. Esta es la función más importante de una proteína (Ej: colágeno),
- Inmunológica (anticuerpos),
- Enzimática (Ej. sacarasa y pepsina),
- Contráctil (actina y Miosina).
- Homeostática: colaboran en el mantenimiento del pH (ya que actúan como un tampón químico),
- Transducción de señales (Ej. rodopsina)
- Protectora o defensiva (Ej. trombina y fibrinógeno)

II. -Estructura de las proteínas:

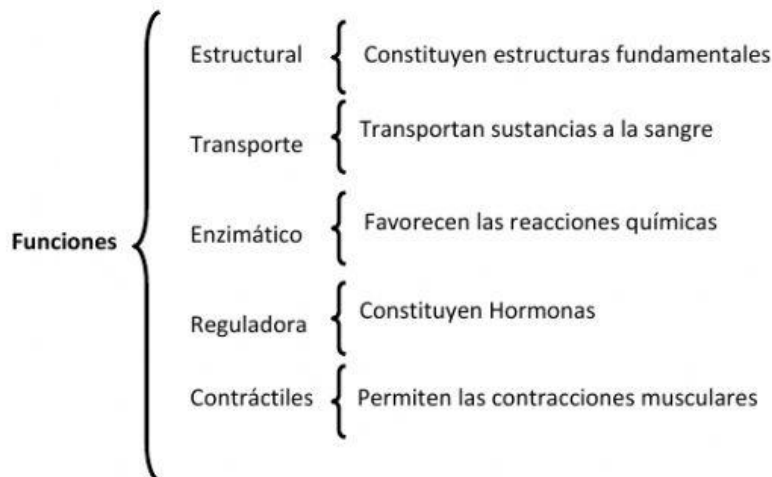
Las proteínas están formadas por aminoácidos que se encuentran unidos mediante enlace PEPTIDICO

III. - Clasificación:





IV.-Funciones:



EJERCICIOS DE APLICACION:

1.-La unidad estructural de las proteínas.

a) Nucleótidos b) aminoácidos c) Ácidos grasos

2.- Proteína que se encarga de llevar oxígeno a la sangre.

a) Hemoglobina b) Fibroina c) Gluteína

3.-Enlace que distingue a las proteínas

a) Éster b) Glucosídico c) Peptídico

4.-Proteína formada por solo aminoácidos

a) Conjugada b) Simple c) Fibrosa

5.-Forma parte de las uñas, pezuñas, plumas y cabello

a) Colágeno b) Miosina c) Queratina



6.-Permiten la contracción muscular

- a) Tiroxina b) Mioglobina c) Miosina

7.-Enzima que actúa sobre lípidos

- a) Lipasa b) Amilasa c) Proteasas

8.-Proteína que acelera las reacciones químicas

- a) Insulina b) Enzima c) Caseína

9.- ¿Qué función constituye las hormonas?

- a) Transporte b) Reguladora c) Estructural

10.-Proteína que se encuentra en la seda de capullos, telarañas

- a) Gluteína b) Fibroína c) Colágeno

12.- Relaciona:

- a. Conjugada () Energía necesaria para transformar un sustrato en producto
- b. Colágeno () Proteínas soluble en agua
- c. Activación () Presenta aminoácidos y grupo prostético
- d. Hemoglobina () Proteína de la clara del huevo
- e. Globular () Regula la cantidad de azúcar en la sangre
- f. Queratina () Componente de cartílagos y huesos
- g. Insulina () Es una proteína de transporte
- h. Albúmina () Proteína estructural de forma alargada.

13.- Responder:

- a) ¿Qué proteína está presente en la leche?



14) En cuanto al enlace péptido, es cierto que:

- a) se establece entre los grupos amino ($-NH_2$) de dos aminoácidos contiguos.
- b) se establece entre los grupos carboxilo ($-COOH$) de dos aminoácidos contiguos.
- c) se establece entre los grupos amino ($-NH_2$) y carboxilo ($-COOH$) de dos aminoácidos
- d) Permite enlazar cadenas largas de aminoácidos
- e) C y D

15.-El colágeno es una proteína con función:

- a) Estructural.
- b) Enzimática.
- c) Hormonal.
- d) Energética
- e) Reguladora

16.- En qué porcentaje están las proteínas en los organismos vivos

- a) Bajo b) Medio c) Ningún
- d) Alto e) N.A

17¿Qué significa la palabra proteína?

- a) Cadena larga
- b) Primera calidad
- c) Primordial
- d) Cadena Corta
- e) Abundante

18.-La clara de huevo es un tipo de proteína llamada:

- a) Fibroina b) Cisteína c) Albumina
- d) Miosina e) Colágeno

19.- ¿Cuál es la función principal de las proteínas?

- a) Estructural
- b) Reguladora
- c) Energético
- d) Hormonal
- e) Enzimático

20.- Las proteínas constituyen el.....del protoplasma.

- a) 60% b) 70% c) 50% d) 80% e) 90%