



EVALUACIÓN FINAL

BIOMOLÉCULAS

1. Selecciona la(s) opción(es) correcta(s):

Los carbohidratos formados de 2 a 10 unidades monoméricas se les conoce como:

polisacáridos oligosacáridos monosacáridos sacáridos

Los grupos funcionales que existen en los carbohidratos son:
(puedes elegir varias opciones)

Ácidos carboxílicos Alcoholes Aldehídos Cetonas

Son carbohidratos que tienen la función de almacenamiento

Sacarosa y lactosa Glucosa y almidón Almidón y glucógeno Celulosa y quitina

La unidad estructural de las proteínas es:

Glucosa Nucleótidos Aminoácidos Ácidos Grasos

Son compuestos orgánicos insolubles en agua, pero con gran solubilidad en solventes orgánicos no polares

Lípidos Proteínas Ácidos Nucleicos Carbohidratos

Son componentes estructurales de algunos lípidos como los triglicéridos y las ceras

Monosacáridos Ácidos grasos Aminoácidos Ácidos nucleicos

Tipo de enlace que se crea entre un grupo de ácido carboxílico (-COOH) y un grupo de alcohol (-OH), eliminando con ello una molécula de H_2O

Peptídico Glucosídico Éster Fosfodiéster

Algunas de las funciones de estas biomoléculas son el reconocimiento molecular, la traducción, el transporte de moléculas, la función estructural, la catálisis de las reacciones químicas, inclusive la regulación de la expresión de los genes.

Carbohidratos Lípidos Ácidos nucleicos Proteínas

Las partes que forman un nucleótido son:
(puedes escoger varias opciones)

Azúcar Aminoácido Compuesto nitrogenado Grupo fosfato

¿Cuáles son los tipos de enlaces que mantienen unidas las hebras de polinucleótidos en el ADN?

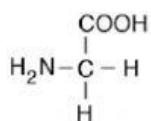
(Puedes escoger varias opciones)

Éster Fosfodiéster Puente de hidrógeno Glucosídico

Tienen la función de almacenamiento de energía metabólica, también suministran aislamiento térmico y amortiguamiento a los animales y protegen a las superficies de algunos organismos.

Carbohidratos Lípidos Ácidos nucleicos Proteínas

2. Selecciona la respuesta correcta correspondiente a cada estructura química.



Glicina (gli)

