Junta de Castilla y León CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN	**IES COMUNEROS DE CASTILLA** **DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN** **ÁMBITO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO I**	**CURSO ESCOLAR** **2026-27** **EVALUACIÓN** **PRIMERA**

NOMBRE Y APELLIDOS: _____ CLASE: 3º___ FECHA: ___/___/___ NOTA

PRUEBA ESCRITA DE BIOLOGIA

Biomoléculas, alimentación y salud

Parte interactiva

Escribe dentro de los recuadros. En las actividades de relacionar, escribe solo una letra.

1.- Clasifica las biomoléculas.

(0,80 puntos)

Escribe O si es orgánica e I si es inorgánica.

Agua		Glucosa	
Sales minerales		Aceite	
Oxígeno		Queratina	

2.- Relaciona cada alimento con su conservación.

(0,60 puntos)

A = frío · B = calor · C = azúcar
D = sal · E = vinagre

Leche		Jamón serrano	
Carne		Mermelada	
Pepinillos		Bacalao	

LIVEWORKSHEETS

3.- Completa por qué se estropean los alimentos.

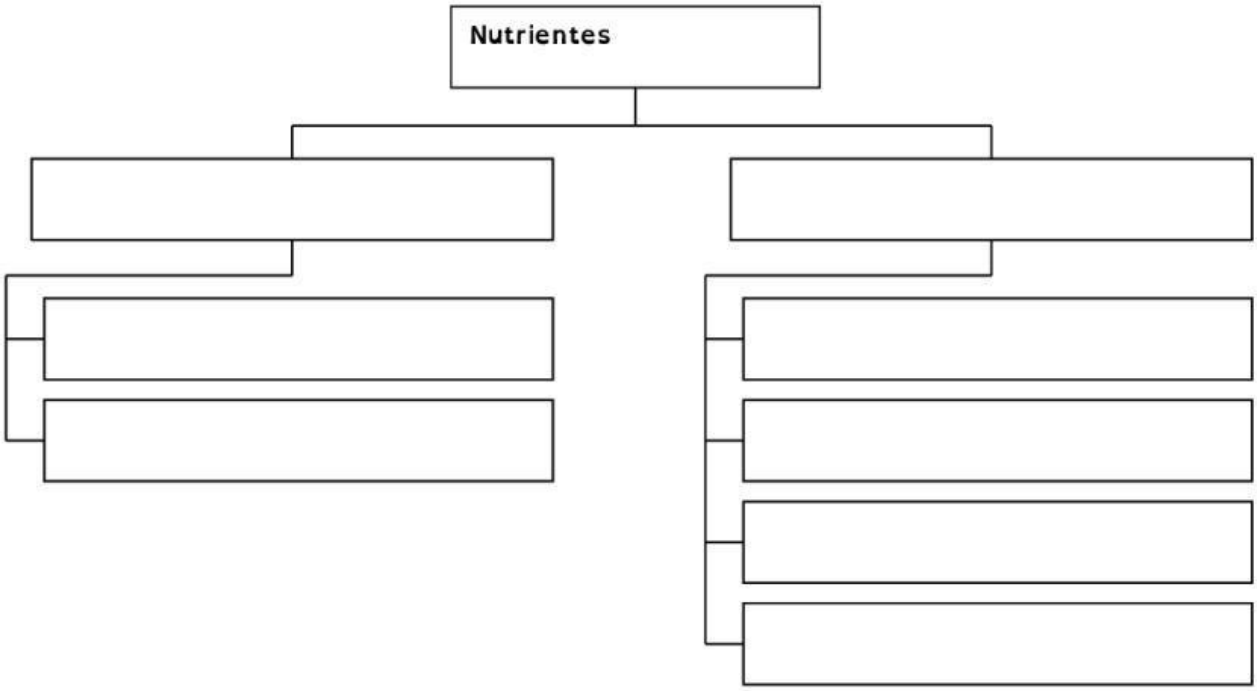
(0,40 puntos)

Los hongos y las _____ estropean los alimentos.

El oxígeno puede _____ los alimentos.

4b.- Completa todos los recuadros del esquema.

(0,70 puntos)



7.- Escribe el nombre de estos cinco bioelementos.

(0,50 puntos)

C _____ H _____

O _____ N _____

S _____

LIVEWORKSHEETS

9.- Completa y relaciona la dieta saludable.

(0,60 puntos)

A. Incluye _____ de distintos tipos.

B. Aporta las _____ adecuadas de nutrientes.

C. Aporta todos los _____ necesarios.

Escribe A, B o C para relacionar cada característica.

Completa _____ **Variada** _____ **Equilibrada** _____

12.- Relaciona cada biomolécula con su función.

(0,60 puntos)

A. Almacena y transmite información genética.
B. Forma y repara estructuras del organismo.
C. Proporciona energía rápida.
D. Reserva energía a largo plazo y aísla del frío.

Glúcidos _____

Lípidos _____

Proteínas _____

Ácidos nucleicos _____

LIVEWORKSHEETS

13.- Completa las palabras del crucigrama.

(1,60 puntos)

Escribe la palabra completa en un solo recuadro.
Las letras entre paréntesis están en su posición correcta.

6. Proteína de la que está formado el cabello.
(Q _ _ R _ T _ _ A)

7. Sinónimo de hidrato de carbono.
(G _ _ C _ _ O)

8. Sinónimo de grasa.
(L _ P _ _ O)

1. Conservar con calor a una temperatura inferior a 100 ºC.
(P _ _ _ E _ _ _ _ A _ _ _ N)

2. Alimento vegetal que contiene proteínas.
(L _ _ _ M _ _ E)

3. Conservar los alimentos entre 0 y 4 ºC.
(R _ _ _ I _ _ _ A _ _ _ N)

4. Enfermedad cuyo tipo 2 puede verse favorecido por la obesidad.
(D _ _ _ E _ _ S)

5. Unidad de energía de los alimentos.
(K _ _ O _ _ _ O _ _ A)

LIVEWORKSHEETS

PARTE ORAL · 4,20 PUNTOS

Responde al profesor de forma oral.

4a. Define qué es un nutriente. (0,50 puntos)

5. ¿Cuál es la diferencia entre alimentación y nutrición? (0,60 puntos)

6. Nombra tres funciones del agua como biomolécula inorgánica. (0,60 puntos)

8. ¿Qué nutrientes encontramos en el salmón y en la naranja? (0,50 puntos)

10. Nombra cuatro enfermedades relacionadas con la alimentación. Explica una de ellas. (0,80 puntos)

LIVEWORKSHEETS

PARTE ORAL

11.- Indica verdadero o falso y corrige las falsas.

(1,20 puntos)

El profesor leerá una afirmación cada vez.

a) Los triglicéridos son enzimas que aceleran las reacciones químicas.

b) El ADN ayuda a traducir el código genético en proteínas.

c) El oxígeno permite liberar energía en la respiración celular.

d) Los glúcidos actúan como una reserva de energía a largo plazo.

e) Las vitaminas son una gran fuente de energía para el organismo.

f) Una persona puede necesitar energía aunque no realice movimientos voluntarios.

LIVEWORKSHEETS