

Unidad 1 Tarea 2: Notas sobre macromoléculas

Utilice las notas para responder las siguientes preguntas.

Pregunta 1 (1 punto)

Una molécula formada por una gran estructura a base de carbono que se encuentra en los órganos vivos o que son producidos por ellos (por ejemplo, carbohidratos, lípidos)

- un Molécula de polímero
- b Molécula de monómero
- c Molécula orgánica
- d Molécula inorgánica

Pregunta 2 (1 punto)

Una molécula grande (polímero) típicamente compuesta por muchas moléculas orgánicas más pequeñas llamadas monómeros. Hay cuatro tipos de estos: proteínas, carbohidratos, lípidos y aminoácidos.

- un proteína
- b macromolécula
- c micromolécula
- d Bicapa lipídica

Pregunta 3 (1 punto)

Una molécula que puede reaccionar químicamente con otras moléculas similares para formar una molécula más grande llamada polímero.

- un macromolécula
- b Bicapa lipídica
- c monómero
- d molécula inorgánica

Pregunta 4 (1 punto)

Una molécula grande compuesta por unidades más pequeñas, llamadas monómeros, unidas entre sí por enlaces químicos (por ejemplo, las proteínas están hechas de aminoácidos).

- un enzimas
- b polímero
- c lípidos
- d molécula inorgánica

Pregunta 5 (1 punto)

Molécula que puede reaccionar químicamente con otras moléculas similares para formar una molécula más grande llamada a_____.

- un Disacáridos
- b Molécula orgánica
- c Polímero
- d Monómero

Pregunta 6 (1 punto)

Una biomolécula compuesta de carbono, hidrógeno y oxígeno con una proporción de aproximadamente dos átomos de hidrógeno y un átomo de oxígeno por cada átomo de carbono. Son tipos de azúcares.

- un Ácidos nucleicos
- b Lípidos
- c Carbohidratos
- d Proteínas

Pregunta 7 (1 punto)

Monómero de una molécula de carbohidrato, conocida como azúcar simple como la glucosa o la fructosa, o ribosa. $C_6H_{12}O_6$

- un Disacáridos
- b Monosacárido
- c Catalizador
- d Polisacáridos

Pregunta 8 (1 punto)

Carbohidrato de dos azúcares. La sacarosa (azúcar de mesa) es una combinación entre glucosa y fructosa

- un Catalizador
- b Disacáridos
- c Polisacáridos
- d Monosacárido

Pregunta 9 (1 punto)

Compuesto por muchas subunidades de monosacáridos. El almidón, el glucógeno y la celulosa son ejemplos de ello. Sirven como almacenamiento de energía para nuestras células.

- un Disacáridos
- b Polisacáridos
- c Monómero
- d Monosacárido

Pregunta 10 (1 punto) Un ejemplo de un polisacárido es

- un almidón
- b glucosa
- c sacarosa
- d ribosa

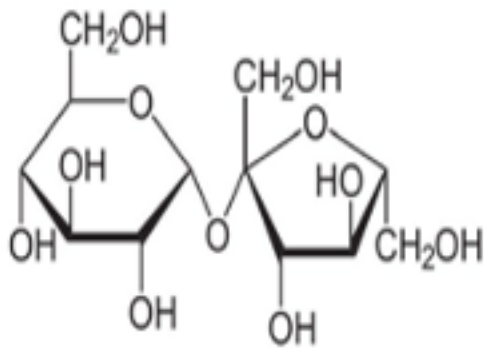
Pregunta 11 (1 punto)

Una proteína que funciona como un catalizador biológico y acelera la velocidad de una reacción bioquímica al reducir la energía de activación requerida de la reacción mientras permanece inalterada por la reacción.

- un Carbohidratos
- b Enzima
- c Lípidos
- d Ácidos nucleicos

Pregunta 12 (1 punto)

Esta molécula es un ejemplo de un



- un proteína
- b Carbohidrato
- c ácido nucleico
- d lípido

Pregunta 13 (1 punto)

Sustancia que acelera la velocidad de una reacción química disminuyendo la energía de activación de la reacción sin ser modificada por la reacción (enzimas).

- un Monómero
- b Catalizador
- c Polímero
- d Molécula orgánica

Pregunta 14 (1 punto)

Un polímero grande y complejo compuesto de carbono, hidrógeno, oxígeno, nitrógeno y, a veces, azufre. Proporcionan estructura a los tejidos y órganos y llevan a cabo el metabolismo celular.

- un Lípidos
- b Ácidos nucleicos
- c Proteínas
- d Enzima

Pregunta 15 (1 punto)

Una biomolécula compleja que almacena información celular en forma de código. Son polímeros formados por subunidades más pequeñas llamadas nucleótidos. Un nucleótido está formado por un azúcar desoxirribosa, un grupo fosfato y una base nitrogenada.

- un Ácidos nucleicos
- b Lípidos
- c Carbohidratos
- d Enzima

Pregunta 16 (1 punto)

Una molécula grande compuesta por unidades más pequeñas, llamadas monómeros, unidas entre sí por enlaces químicos (por ejemplo, las proteínas son polímeros de aminoácidos).

- un Escala de pH
- b Polímero
- c Producto

d Monómero

Pregunta 17 (1 punto)

La velocidad a la que se produce una reacción química, medida como la cantidad de reactivo convertido en producto en un período de tiempo determinado.

un Producto

b Escala de pH

c Molécula orgánica

d Velocidad de reacción

Pregunta 18 (1 punto)

Grandes biomoléculas que están formadas principalmente por carbono e hidrógeno con poca cantidad de oxígeno. Grasas, aceites, ceras y esteroides son todo esto.

un Ácidos nucleicos

b Lípidos

c Proteínas

d Carbohidratos

Pregunta 19 (1 punto)

Los aceites y las grasas son ejemplos de

un proteínas

b lípidos

c Ácidos nucleicos

d carbohidratos

Pregunta 20 (1 punto)

El ADN es un ejemplo de este tipo de macromoléculas

un proteínas

b Ácidos nucleicos

c carbohidratos

d lípidos

Pregunta 21 (1 punto)

Los azúcares son este tipo de macromolécula

un carbohidratos

b proteínas

c lípidos

d Ácidos nucleicos

Pregunta 22 (1 punto)

¿Cuál de las siguientes NO es una macromolécula?

- un Ácidos nucleicos
- b gérmenes
- c carbohidratos
- d lípidos

Pregunta 23 (1 punto)

Este tipo de macromolécula tiene:

Función: Proporcionar energía a las células

Ejemplo: monosacáridos (glucosa), disacáridos (sacarosa), polisacáridos (almidones/celulosa).

Estructura: La fórmula química de todos los monosacáridos es: $C_xH_{2x}O_x$

- un Ácidos nucleicos
- b carbohidratos
- c lípidos
- d proteínas

Pregunta 24 (1 punto)

Este tipo de macromolécula tiene las siguientes características:

Función: Se utilizan para aislar células, proporcionar membranas selectivamente permeables, enviar mensajes y proporcionar energía a las células.

Ejemplos: Un grupo de compuestos orgánicos que incluyen grasas, aceites, ceras y sustancias relacionadas.

Estructura: Hecha de carbono, hidrógeno y oxígeno. No existe una proporción definida de átomos de hidrógeno y oxígeno como en los carbohidratos. Estos en la forma simple son los más comunes y están formados por tres moléculas de ácidos grasos ($C_nH_{2n}COOH$) y una molécula de glicerol ($C_3H_8O_3$). Se mantienen unidos con enlaces químicos

- un Ácidos nucleicos
- b carbohidratos
- c proteínas
- d lípidos

Pregunta 25 (1 punto)

Este tipo de macromolécula tiene las siguientes características:

Función: Pueden ser muy grandes y complejas. Desempeñan una amplia variedad de funciones en la célula. Las funciones incluyen el transporte de materiales, el suministro de soporte estructural, la ayuda en las reacciones químicas, las células de apoyo para llevar a cabo los procesos celulares.

Ejemplos: hormonas, enzimas, anticuerpos, hemoglobina, bomba de Na K o pigmentos.

Estructura: Hecho de aminoácidos unidos entre sí. Están hechos de carbono, hidrógeno, oxígeno y nitrógeno; Algunos contienen azufre. Se unen por síntesis de deshidratación. Los enlaces entre aminoácidos se denominan enlaces peptídicos. La carne, los frijoles, los huevos, las nueces y la leche contienen muchos de estos.

- un lípidos
- b proteínas
- c Ácidos nucleicos
- d carbohidratos

Pregunta 26 (1 punto)

A_____ aumenta la velocidad de una reacción química, lo que le permite avanzar rápidamente cuando de otro modo ocurriría muy lentamente.

- un ácido nucleico
- b catalizador
- c polímero
- d lípido