

Taller.

1. Defina metabolismo

• El conjunto de todas las transformaciones químicas que se producen en una célula u organismo.

2. Dibuje y defina catabolismo y anabolismo.

catabolismo:

Degradación de sustancias complejas a sustancias simples o sencillas.



Anabolismo:

Formación de sustancias complejas a partir de sustancias simples o sencillos.



3. Explique o dibuje paso a paso la glucólisis.

1. hexoquinasa

2. Glucosa - 6-P, isomerasa

3. fosfo fructoquinasa.

4. Aldolasa

3. triosa - fosfato isomeraso

4. Explique o dibuje el proceso de la fotosíntesis.

- A través de la raíz, la planta absorbe del suelo agua y sales minerales.

- la savia bruta sube por los vasos leñosos hasta las hojas.

- las hojas toman del aire un gas, dióxido de carbono

- la savia elaborada se reparte por toda la planta a través de los vasos liberianos.

5. Explique por medio de un resumen los 3 tipos de las plantas las cuales son C3, C4 y CAM

Taller 2.

1. Que es un carbohidrato y su función en el organismo.

- Son almacén y reserva de energía en forma de glucógeno que se moviliza rápidamente para generar glucosa cuando se necesita. Tiene un efecto ahorrador de proteínas.

2. Cuales son los carbohidratos buenos y malos complejos:

frutas, verduras, legumbres, frutos secos, lácteos descremados, Arroz o pasta integral, agua.

Simple:

Pan, papas fritas, tortas, galletas, gaseosa, bebidas alcohólicas, cereales refinados.

3. Cual es la diferencia entre almidón, azúcar y fibra.

- El almidón es un polisacárido, aportando energía casi inmediata.
- La fibra es soluble, diferenciándose en su composición.

Taller 3.

1. Definición de lípidos

- Son biomoléculas orgánicas formadas básicamente por carbono e hidrógeno.

2. función de los lípidos

- Reserva energética.
- Reserva de agua.
- Protección mecánica.
- Estructural
- Aislante térmico

3. Tipos de lípidos

- Glicolípidos
- Colesterol
- Triglicéridos
- Esteroides.
- Lipoproteínas

4. lípidos saponificables

- Están formados por ésteres de ácidos grasos. En presencia de NaOH o KOH, dan jabones.

5. lípidos insaponificables.

- No contienen ácidos grasos, por ello no pueden formar jabones, por ejemplo los terpenos.

6. grupos funcionales de los lípidos.

- Son hidrolizables en agua. Estos incluyen las grasas, las ceras, los fosfolípidos y los glicolípidos neutrales. Las grasas y los aceites se componen de triglicéridos, compuesto del glicerol (1,2,3-trihidroxipropano) y de 3 ácidos grasos para formar un triéster.