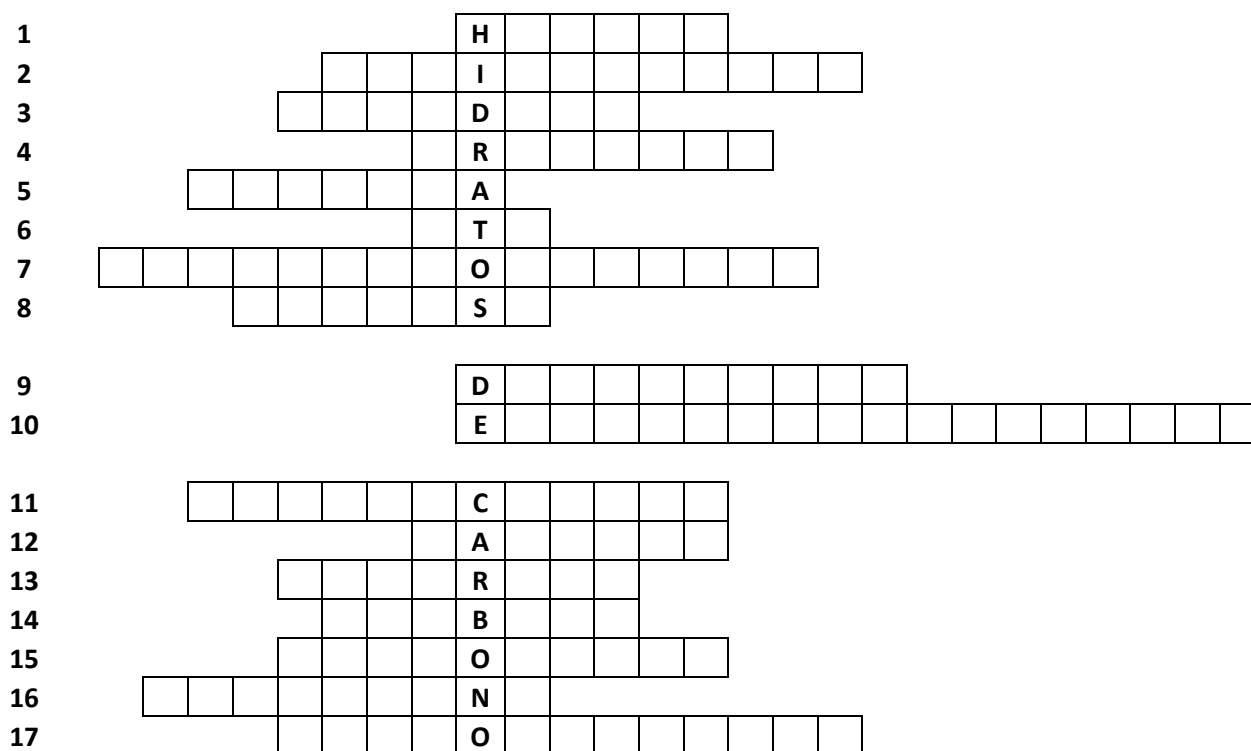


TRABAJO PRÁCTICO: Glúcidos y Lípidos.

a) Completar el crucigrama:



1. Azúcar que contiene seis átomos de carbono.
2. Carbohidrato complejo formado por largas cadenas de monosacáridos.
3. Carbohidrato de reserva vegetal, compuesto por largas cadenas de unidades de glucosa.
4. Monosacárido presente en frutas y miel, conocido como "azúcar de la fruta".
5. Monosacárido de seis carbonos que es fuente primaria de energía celular.
6. Molécula que almacena y transfiere energía en la célula.
7. Síntesis de glucógeno a partir de glucosa para su almacenamiento.
8. Glúcido formado por dos moléculas de glucosa; intermedio en la digestión del almidón.
9. Carbohidrato formado por la unión de dos monosacáridos.
10. Unión química entre azúcares simples para formar carbohidratos más complejos.
11. Carbohidrato simple constituido por una sola unidad de azúcar.
12. Azúcar presente en la leche, formado por glucosa y galactosa.
13. Carbohidrato formado por glucosa y fructosa; el azúcar de mesa.
14. Elemento químico base de los glúcidos.
15. Vía metabólica que degrada glucosa para obtener energía (ATP).
16. Carbohidrato complejo de reserva en el organismo humano, almacenado en hígado y músculo.
17. Carbohidrato con 3 a 20 monosacáridos unidos.

b) Marque Verdadero (V) o Falso (F) según corresponda. En caso de ser Falso, justificar.

1. Los lípidos son insolubles en agua pero solubles en solventes no polares.
2. Los triglicéridos altos en sangre protegen frente a enfermedades cardíacas.
3. Los fosfolípidos son moléculas anfipáticas que forman parte de la membrana celular.
4. Los ácidos grasos omega-3 y omega-6 son esenciales y deben obtenerse de la dieta.
5. El colesterol solo tiene funciones negativas en el organismo.
6. Las grasas trans se obtienen principalmente por procesos industriales de hidrogenación.
7. La beta-oxidación es una vía metabólica que produce energía a partir de ácidos grasos.
8. El exceso de LDL en sangre favorece la aterosclerosis.

c) Elija una sola respuesta correcta en cada pregunta:

1. ¿Cuál de los siguientes alimentos es fuente principal de ácidos grasos poliinsaturados?

- a) Manteca
- b) Pescado
- c) Pollo
- d) Margarina

2. Los triglicéridos son:

- a) Fosfolípidos que forman parte de membranas
- b) Principal forma de almacenamiento de energía en el organismo
- c) Hormonas derivadas del colesterol
- d) Vitaminas liposolubles

3. ¿Qué lípido es componente fundamental de la membrana celular?

- a) Triglicéridos
- b) Colesterol y fosfolípidos
- c) Ácidos grasos trans
- d) Lipoproteínas HDL

4. ¿Cuál de los siguientes efectos se asocia a un exceso de grasas saturadas?

- a) Prevención de enfermedades cardiovasculares
- b) Riesgo de aterosclerosis
- c) Disminución de triglicéridos en sangre
- d) Formación de vitaminas liposolubles