

## TEST DE LÍPIDOS Y PROTEÍNAS

1. Los lípidos saponificables se esterifican cuando forman jabones.	V	F
2. El ácido oleico es un lípido insaturado.	V	F
3. Las esfingomielinas y los esfingogluolípidos son esfingolípidos.	V	F
4. Los aminoácidos están formados por un grupo carbonilo y otro amino.	V	F
5. Al producirse el enlace peptídico se forman puentes de hidrógeno.	V	F
6. Los cerebrósidos están formados por la unión de una ceramida y un monosacárido.	V	F
7. Los fosfoglicéridos forman bicapas y micelas.	V	F
8. Enlace peptídico es a disacárido como enlace O-glucosídico es a dipéptido.	V	F
9. Existen 25 aminoácidos proteicos.	V	F
10. Terpeno es a insaponificable como fosfolípidos es a saponificable.	V	F
11. Una molécula de grasa está formada por la unión de un triglicérido y tres moléculas de ácidos grasos.	V	F
12. La amilopectina se hidroliza más rápido que el glucógeno.	V	F
13. Las vitaminas A, D y E, son diterpenos.	V	F
14. Las grasas de origen vegetal tienen abundantes ácidos grasos saturados.	V	F
15. El enlace peptídico es un enlace doble que no permite el giro de los grupos enlazados.	V	F
16. El limoneno, el escualeno y el geraniol son monoterpenos.	V	F
17. Los lípidos saponificables carecen de ácidos grasos en su estructura.	V	F
18. Todos los carbonos de un aminoácido son asimétricos.	V	F
19. El pH en el que un aminoácido forma un ion híbrido, se denomina punto isoeléctrico.	V	F
20. Los lípidos son un grupo de sustancias muy heterogéneas.	V	F
21. Las esfingomielinas son insaponificables y forman parte de los fosfolípidos.	V	F
22. El fósforo se encuentra en los lípidos pero no en las proteínas.	V	F
23. Todos los lípidos tienen función de reserva.	V	F
24. El isopreno es el monómero de los terpenos.	V	F
25. Los esfingolípidos son especialmente abundantes en el tejido linfático.	V	F
26. Los ácidos tienen un grupo amino que se ioniza positivamente.	V	F
27. A medida que aumenta el pH el aminoácido pierde protones (H).	V	F
28. La metionina, la glutamina y la cisteína contienen azufre.	V	F
29. Todos los aminoácidos obtenidos de la hidrólisis de una proteína tienen isómeros ópticos.	V	F
30. Los triterpenos están formados por seis moléculas de isopreno.	V	F
31. Las prostaglandinas son vasodilatadores y coagulan la sangre.	V	F
32. Las esfingomielinas se clasifican en cerebrósidos y gangliósidos.	V	F
33. Un aminoácido es un monómero de una proteína.	V	F
34. Los aminoácidos que tienen C $\alpha$ asimétrico, presentan isómeros ópticos.	V	F
35. El enlace peptídico es una unión de tipo iónico.	V	F

## TEST DE LÍPIDOS Y PROTEÍNAS

- |  |   |   |
|--|---|---|
| 1. Los lípidos saponificables se esterifican cuando forman jabones.<br><i>Los lípidos saponificables ya están esterificados.</i>   | V | F |
| 2. El ácido oleico es un lípido insaturado.<br><i>Tiene la insaturación en el C9.</i>  | V | F |
| 3. Las esfingomielinas y los esfingogluolípidos son esfingolípidos.<br><i>Pues ambos tienen el alcohol ESFINGOSINA, que es lo que les caracteriza.</i>   | V | F |
| 4. Los aminoácidos están formados por un grupo carbonilo y otro amino.<br><i>El grupo ácido se denomina carboxilo y no carbonilo.</i>  | V | F |
| 5. Al producirse el enlace peptídico se forman puentes de hidrógeno.<br><i>El enlace peptídico es un enlace covalente y nada tiene que ver con los puentes de hidrógeno.</i>   | V | F |
| 6. Los cerebrosidos están formados por la unión de una ceramida y un monosacárido.<br><i>Este monosacárido puede ser glucosa o galactosa.</i>  | V | F |
| 7. Los fosfoglicéridos forman bicapas y micelas.<br><i>Debido a su carácter anfipático.</i>  | V | F |
| 8. Enlace peptídico es a disacárido como enlace O-glucosídico es a dipéptido.<br><i>El error se encuentra en que los enlaces están cambiados, es decir, el enlace peptídico es el enlace del dipéptido y el O-glucosídico el del disacárido.</i>   | V | F |
| 9. Existen 25 aminoácidos proteicos.<br><i>Existen 20.</i>   | V | F |
| 10. Terpeno es a insaponificable como fosfolípidos es a saponificable.<br><i>Cada una de las relaciones es cierta y es la misma para ambas sentencias: tipo de lípido – jerarquía superior en la que se encuentra.</i>   | V | F |
| 11. Una molécula de grasa está formada por la unión de un triglicérido y tres moléculas de ácidos grasos.<br><i>La pregunta es confusa porque también hay mono y diacilglicéridos que contienen una y dos moléculas de ácidos grasos respectivamente y también se consideran grasas.</i> | V | F |
| 12. La amilopectina se hidroliza más rápido que el glucógeno.<br><i>El glucógeno está más ramificado y por eso los enzimas hidrolíticos tienen un mejor acceso.</i>  | V | F |
| 13. Las vitaminas A, D y E, son diterpenos.<br><i>La vitamina D es un esteroide.</i>   | V | F |
| 14. Las grasas de origen vegetal tienen abundantes ácidos grasos saturados.<br><i>Los tienen insaturados.</i>  | V | F |
| 15. El enlace peptídico es un enlace doble que no permite el giro de los grupos enlazados.<br><i>El enlace peptídico, aunque rígido, es un enlace simple de tipo amida.</i>  | V | F |
| 16. El limoneno, el escualeno y el geraniol son monoterpenos.<br><i>El escualeno es un triterpeno.</i>   | V | F |
| 17. Los lípidos saponificables carecen de ácidos grasos en su estructura.<br><i>Precisamente, su característica diferenciadora es tener ácidos grasos.</i>   | V | F |
| 18. Todos los carbonos de un aminoácido son asimétricos.<br><i>Hay carbonos en el grupo R o en el COOH que no son asimétricos.</i>   | V | F |
| 19. El pH en el que un aminoácido forma un ion híbrido, se denomina punto isoeléctrico.<br><i>A ese pH el 100 % de los aminoácidos están en forma de ion bipolar (o híbrido)</i>   | V | F |
| 20. Los lípidos son un grupo de sustancias muy heterogéneas.<br><i>Bioquímicamente son muy variados. De hecho la característica común que los agrupa es su insolubilidad en agua.</i>  | V | F |

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 21. Las esfingomielinas son insaponificables y forman parte de los fosfolípidos.<br><i>Ambos son saponificables.</i>  | V | F |
| 22. El fósforo se encuentra en los lípidos pero no en las proteínas.<br><i>Y en las proteínas hay azufre que no se suele encontrar en los lípidos.</i>  | V | F |
| 23. Todos los lípidos tienen función de reserva.<br><i>Tienen otras muchas funciones como estructural, hormonal, vitamínica, etc.</i>   | V | F |
| 24. El isopreno es el monómero de los terpenos.<br><i>Los terpenos con la polimerización de varias unidades de isopreno.</i>  | V | F |
| 25. Los esfingolípidos son especialmente abundantes en el tejido linfático.<br><i>Lo son en el tejido nervioso.</i>   | V | F |
| 26. Los ácidos tienen un grupo amino que se ioniza positivamente.<br><i>El grupo ácido se ioniza negativamente (COO<sup>-</sup>)</i>  | V | F |
| 27. A medida que aumenta el pH el aminoácido pierde protones (H).<br><i>Ya que el medio se vuelve más básico (con menos H<sup>+</sup>) y toma los protones del aminoácido.</i>                  | V | F |
| 28. La metionina, la glutamina y la cisteína contienen azufre.<br><i>La glutamina no.</i>   | V | F |
| 29. Todos los aminoácidos obtenidos de la hidrólisis de una proteína tienen isómeros ópticos.<br><i>La glicina o glicocola no.</i>  | V | F |
| 30. Los triterpenos están formados por seis moléculas de isopreno.<br><i>La regla nemotécnica es: prefijo = mitad de molécula de isopreno.</i>  | V | F |
| 31. Las prostaglandinas son vasodilatadores y coagulan la sangre.   | V | F |
| 32. Las esfingomielinas se clasifican en cerebrósidos y gangliósidos.<br><i>Así se clasifican los esfingoglucolípidos.</i>  | V | F |
| 33. Un aminoácido es un monómero de una proteína.<br><i>Es la unidad que repetida da lugar a las proteínas.</i>   | V | F |
| 34. Los aminoácidos que tienen C $\alpha$ asimétrico, presentan isómeros ópticos.<br><i>Ya que la presencia de carbono asimétrico es imprescindible para la existencia de isómeros ópticos.</i> | V | F |
| 35. El enlace peptídico es una unión de tipo iónico.<br><i>Es una unión de tipo covalente.</i>  | V | F |

Prof. Víctor M. Vitoria