



TEST DE LÍPIDOS Y PROTEÍNAS

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| 1.- Todos los ácidos grasos son polares.
<i>Lo correcto sería decir que son anfipáticos, ya que sólo tienen una pequeña parte polar, el grupo carboxilo.</i> | V | F |
| 2.- Los triglicéridos pueden formar jabones.
<i>Ya que tienen ácidos grasos en su estructura y, por lo tanto, son saponificables.</i> | V | F |
| 3.- Las ceras están compuestas por dos ácidos grasos unidos por enlace éster.
<i>Sólo tienen un ácido graso.</i> | V | F |
| 4.- Los fosfoglicéridos son los únicos lípidos que aparecen en la membrana.
<i>También los fosfoglicéridos.</i> | V | F |
| 5.- Los oligopéptidos tienen de dos a 10 aminoácidos.
<i>Pueden tener más. Pregunta no muy relevante.</i> | V | F |
| 6.- La cisteína tiene un grupo R hidrofóbico.
<i>Es hidrofílico o polar.</i> | V | F |
| 7.- Los aminoácidos esenciales son los que el ser humano fabrica.
<i>Reciben el adjetivo de esenciales aquellos compuestos que el ser humano NO puede fabricar y hay que ingerirlos en la dieta.</i> | V | F |
| 8.- El enlace peptídico es el que une proteínas.
<i>Es el que une aminoácidos.</i> | V | F |
| 9.- Todas las proteínas tienen, al menos, estructura secundaria.
<i>Es el mínimo grado de plegamiento espacial y da lugar a las proteínas fibrosas.</i> | V | F |
| 10.- La α -queratina tiene estructura helicoidal.
<i>Posee E2 en hélice α, de ahí su nombre.</i> | V | F |
| 11.- Los lípidos forman parte de los ácidos grasos.
<i>Es al revés los ácidos grasos forman parte de los lípidos.</i> | V | F |
| 12.- Los ácidos grasos con dobles enlaces se llaman insaturados o poliinsaturados.
<i>Recordemos que las insaturaciones son los dobles y triples enlaces.</i> | V | F |
| 13.- Los fosfoglicéridos son los lípidos más abundantes en las membranas biológicas.
<i>En un principio sí. Aunque en el caso de las células de Schwann y Oligodendrocitos que forman la vaina de mielina de las neuronas, los más abundantes son las esfingomielinas.</i> | V | F |
| 14.- Los cerebrósidos son un tipo de fosfoglicéridos formados por una ceramida unida a azúcares, como la glucosa.
<i>Los cerebrósidos son esfingoglucolípidos.</i> | V | F |
| 15.- Todas las proteínas tienen E1 y E2. | V | F |
| 16.- El tropocolágeno se forma por ensamblamiento de unidades de colágeno.
<i>Es justo al revés.</i> | V | F |
| 17.- Las proteínas que tienen estructura terciaria reciben el nombre de proteínas globulares. | V | F |
| 18.- Para que una proteína sea activa deberá tener esa forma en el espacio y no otra.
<i>La función de una proteína depende de su forma en el espacio y ésta de su secuencia de aminoácidos (E1)</i> | V | F |
| 19.- La función principal de las ceras es la de protección.
<i>Siempre que la impermeabilización la incluyamos como protección (que lo es)</i> | V? | F |
| 20.- En los seres vivos, los sebos a temperatura ambiente se encuentran sólidos. | V | F |
| 21.- Tanto la ceramida como el ácido fosfatídico poseen esfingosina.
<i>El ácido fosfatídico posee glicerol y no esfingosina.</i> | V | F |
| 22.- Tanto los esteroides como los terpenos pueden tener ácidos grasos.
<i>Son lípidos insaponificables.</i> | V | F |
| 23.- Tanto la colina como la serina son alcoholes aminados. | V | F |
| 24.- El ciclopentanoperhidrofenantreno es la base de los esteroides.
<i>Todos derivan de ese conjunto de anillos de carbono condensados también llamado esterano.</i> | V | F |
| 25.- Todos los lípidos son grasas pero no todas las grasas son lípidos.
<i>Es justo al revés.</i> | V | F |
| 26.- El ácido oleico, por carecer de dobles enlaces, es saturado.
<i>El ácido oleico tiene una insaturación.</i> | V | F |
| 27.- Los ácidos grasos esenciales han de ser ingeridos en la dieta. | V | F |
| 28.- Los ácidos grasos son anfipáticos. | V | F |
| 29.- La fosfatidil colina es un fosfoglicérido.
<i>Con colina con alcohol aminado.</i> | V | F |
| 30.- Algunos lípidos pueden formar parte de las membranas de las células.
<i>Como los fosfolípidos y el colesterol.</i> | V | F |
| 31.- Los aminoácidos tienen carácter anfipático.
<i>Efectivamente, pueden presentar carácter ácido y básico a la vez.</i> | V | F |
| 32.- El tropocolágeno está formado por dos cadenas de hélices levógiaras.
<i>El tropocolágeno contiene tres cadenas.</i> | V | F |
| 33.- La desnaturalización es la pérdida de la estructura terciaria. | V | F |



34.- Los acilglicéridos o ceras son lípidos saponificables. <i>Las ceras no son acilglicéridos.</i>	V	F
35.- El aumento del pH favorece la forma desprotonada del aminoácido. (⊗) <i>Pues al disminuir los H⁺ del medio, se obliga al aminoácido a desprenderse de los suyos.</i>	V	F
36.- Los ácidos grasos se caracterizan por su bipolaridad: tienen una cabeza apolar y dos colas polares. <i>Tienen una única cola apolar.</i>	V	F
37.- Los glucolípidos están formados por esfingosina, un ácido graso y un azúcar.	V	F
38.- Para un pH igual al pK ₁ el 100 % de los aminoácidos están en forma de ion dipolar. (⊗) <i>Es el 50 %</i>	V	F
39.- En los ácidos grasos saturados, el punto de fusión es menor que en los insaturados.	V	F
40.- Los cétidos son éteres.	V	F
41.- La hidrólisis de una grasas produce glicerol. (⊗)	V	F
42.- El cortisol es un esteroide.	V	F
43.- La vitamina D regula el metabolismo del Ca y del P.	V	F
44.- Los grupos R básicos de los aminoácidos tienen un grupo carboxilo.	V	F
45.- Podemos encontrar colágeno en el cemento de huesos y dientes.	V	F
46.- Los lípidos hidrofóbicos tienen "fobia" al agua.	V	F
47.- Las ceras sólo son impermeabilizantes.	V	F
48.- Los gangliósidos están formados por un oligosacárido y por una ceramida.	V	F
49.- Los carotenos son esteroides.	V	F
50.- Los aminoácidos difieren en sus grupos R.	V	F
51.- El tropocolágeno se forma en los fibroblastos.	V	F
52.- El procolágeno se forma en los fibroblastos. (⊗)	V	F
53.- Los ácidos grasos son saturados y por eso son saturados.	V	F
54.- Los fosfoglicéridos y los esfingolípidos tienen fósforo. (⊗)	V	F
55.- Los gangliósidos son un tipo de glucolípidos al igual que las esfingomielinas y los cerebrosidos.	V	F
56.- La pregunta anterior la ha hecho la delegada. (☹)	V	F
57.- El colágeno se localiza en los seres humanos en el hígado y en el músculo.	V	F
58.- La exocitosis del procolágeno la realizan los fibroblastos.	V	F
59.- Los aminoácidos con grupos R hidrofílicos tienden a plegar la cadena de aminoácidos de modo que ellos queden en el interior.	V	F
60.- Una proteína globular puede tener en su molécula tanto hélice α como lámina β . (⊗)	V	F
61.- No todos los fosfoglicéridos tienen fósforo.	V	F
62.- Los ácidos grasos esenciales no hace falta ingerirlos ya que los fabrica el organismo.	V	F
63.- Algunos lípidos tienen función hormonal.	V	F
64.- el enlace peptídico es un enlace amida que se puede hidrolizar. (⊗)	V	F
65.- Los enlaces peptídicos presentan cierta rigidez.	V	F
66.- Se llaman fibrosas a las proteínas que tienen estructura terciaria.	V	F
67.- Los lípidos son insolubles en agua y tienen una densidad alta.	V	F
68.- Los isoprenoídes son polímeros del isopreno.	V	F
69.- La serina –además de un aminoácido (⊗)– es una alcohol aminado.	V	F
70.- El ácido oleico es insaturado y presenta un doble enlace en su noveno carbono.	V	F
71.- Las proteínas, a diferencia de los glúcidos, no presentan isomería óptica.	V	F
72.- Las proteínas, a diferencia de los aminoácidos, no presentan isomería óptica. (⊗)	V	F
73.- Una base es capaz de donar protones.	V	F
74.- Los enlaces peptídicos son muy flexibles.	V	F
75.- Todas las proteínas presentan, como mínimo, 2 niveles de organización.	V	F
76.- Los ácidos grasos forman parte de todos los lípidos.	V	F
77.- La saponificación consiste en una hidrólisis con álcalis.	V	F
78.- El cortisol regula la síntesis del glucógeno.	V	F
79.- La estructura primaria define el orden en el que están alineados los aminoácidos.	V	F