CENTRO ESCOLAR ALBATROS

 CIENCIAS III

 TERCERO BLANCO

 TAREA 37

RESOLVER EL TEMARIO

1.-Cuáles son las principales biomoléculas

2.-Qué otros nombres reciben los carbohidratos

3.-Principal función

4.-Clasificación de los carbohidratos en base a su grado de polimerización

5.-Alimentos ricos en carbohidratos

6.-Principal polisacárido que se identificó en la práctica:

7.-Qué son las proteínas

7.-Por qué las proteínas son biomoléculas o compuestos cuaternarios:

8.-Unidades básicas de la proteínas

9.-Funciones básicas de las proteínas

10.-En dónde se encuentran las proteínas y el nombre del tipo, ej:

 Albúmina \_\_\_\_\_\_ Clara de huevo

11.-Ejemplos de alimentos ricos en proteínas

12.-Que son los lípidos ao las grasas

13.-Funciones de las grasas (3)

14.-Características de as grasas

15.-Clasificación de las grasas

16.-Ejemplos de alimentos de origen animal ricos en grasas:

17.-Ejemplos de alimentos de origen vegetal ricos en grasas

18.-Qué significa la pala ACIDUS

19.-Qué significa la álcali:

20.-Propieades los ácidos

21.-Propiedades de las bases