

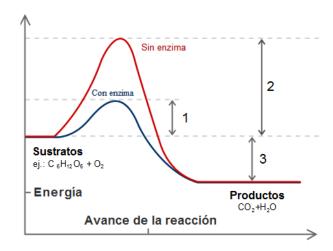
forma: 2021818

Instrucciones

ES DE SUMA IMPORTANCIA QUE PRESTE ATENCIÓN A TODAS LAS INSTRUCCIONES QUE SE LE ENTREGAN, TANTO EN EL FOLLETO COMO EN LA HOJA DE RESPUESTAS.

- 1.- Este modelo consta de 15 preguntas. Cada pregunta tiene 5 opciones, señaladas con las letras A,B,C,D y E, una sola de las cuales es la respuesta correcta.
- 2.- COMPRUEBE QUE LA FORMA QUE APARECE EN SU HOJA DE RESPUESTAS SEA LA MISMA DE SU FOLLETO. Complete todos los datos pedidos, de acuerdo con las instrucciones contenidas en esa hoja, porque ESTOS SON DE SU EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD. Cualquier omisión o error en ellos impedirá que se entregue sus resultados. Se le dará tiempo suficiente para ello antes de comenzar la prueba.
- 3.- DISPONE DE 0 HORAS y 20 MINUTOS PARA RESPONDERLO.
- 4.- Las respuestas a las preguntas se marcan solo en la hoja de respuestas que se le ha entregado. Marque su respuesta en la fila de celdillas que corresponda al número de la pregunta que está contestando. Ennegrezca completamente la celdilla, tratando de no salirse de ella. Hágalo exclusivamente con lápiz grafito Nº 2 o portaminas HB.
- 5.- NO SE DESCUENTA PUNTAJE POR RESPUESTAS ERRADAS.
- 6.- Si lo desea, puede usar este folleto como borrador, pero no se olvide traspasar oportunamente sus respuestas a la hoja. Tenga presente que se considerarán para la evaluación exclusivamente las respuestas marcadas en dicha hoja.
- 7.- Cuide su hoja de respuestas. No la doble ni la manipule innecesariamente. Escriba en ella solamente los datos solicitados y las respuestas.
- 8.- El número de serie del folleto no tiene relación con el número del código de barra que aparece en la hoja de respuestas; por lo tanto, pueden ser iguales o distintos.

- 1.- ¿Cuál de las siguientes alternativas con respecto a las proteínas es falsa?
 - A) Poseen una función estructural.
 - B) Poseen una función inmunológica.
 - C) Son las únicas moléculas energéticas.
 - D) Son importantes mensajeros químicos.
 - E) Poseen una función como canales iónicos en las membranas celulares.
- 2.- De la siguiente imagen, ¿a qué correspondería el número 3?

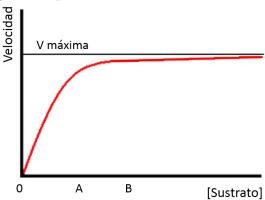


- A) Energía de activación con enzima
- B) Energía de activación sin enzima
- C) Energía liberada en la reacción
- D) Energía consumida en la reacción
- E) Ninguna de las anteriores
- 3.- Respecto a las enzimas, ¿cuál de las siguientes opciones no podemos afirmar?
 - A) No cambian la condición termodinámica de la reacción.
 - B) Algunas dependen de moléculas para activarse.
 - C) Disminuyen la energía de activación de las reacciones.
 - D) La velocidad de la reacción depende de la cantidad de sustrato hasta cierto punto.
 - E) La velocidad de una reacción es siempre constante.

- 4.- Si usted desea romper los enlaces de una estructura secundaria de una proteína cualquiera, básicamente, ¿a qué debiese avocarse?
 - A) Puentes disulfuro
 - B) Enlaces covalentes
 - C) Enlaces peptidicos
 - D) Puentes de hidrógeno
 - E) Todas las anteriores
- 5.- Las proteínas son una de las macromoléculas más importantes que componen las células, además de tener una gran cantidad de funciones. De los siguientes ejemplos, ¿cuál de las siguientes alternativas no corresponde a una holoproteína (proteína simple)?
 - A) Albúmina.
 - B) Hemoglobina.
 - C) Adenilato ciclasa.
 - D) Bomba Na+/K+ ATPasa.
 - E) Pepsina.
- 6.- Los inhibidores irreversibles:
 - A) Son moléculas parecidas al sustrato y ocupan el sitio activo de la enzima sin permitir la reacción, pero si se eleva la concentración del sustrato, éste desplaza al inhibidor.
 - B) Son moléculas parecidas al sustrato y ocupan el sitio activo de la enzima sin permitir la reacción, pero aunque se eleve la concentración del sustrato, sigue ocupando su sitio.
 - C) Son moléculas que se unen a otra región de la enzima, alterando su conformación tridimensional. La enzima queda limitada sin poder liberarse del inhibidor.
 - D) Son moléculas que se unen al sitio activo de la enzima, alterando su conformación tridimensional. La enzima queda limitada sin poder liberarse del inhibidor.
 - E) Ninguna de las anteriores

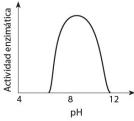
- 7.- ¿Cuál de las siguientes opciones podría explicar mejor el mecanismo llave—cerradura?
 - A) La enzima se degrada después de unirse al sustrato.
 - B) El sustrato induce la complementariedad.
 - C) El sitio activo de la enzima cataliza la reacción química.
 - D) El sustrato y la enzima poseen complementariedad geométrica.
 - El sustrato se acomoda al sitio activo durante la reacción química.
- 8.- Dentro de las funciones de los ribosomas se encuentra:
 - A) locomoción activa de organismos unicelulares.
 - B) síntesis de proteínas.
 - C) formación del acrosoma en espermatozoides.
 - D) maduración de moléculas provenientes del RE.
 - E) digestión celular.
- 9.- ¿De qué manera podrías inactivar enzimas de manera simple?
 - A) Alterando el cofactor.
 - B) Manteniendo el pH.
 - C) Disminuyendo la temperatura.
 - D) Alterando la coenzima.
 - E) Eliminando el sustrato..

- 10.- El gráfico muestra la relación entre la velocidad de reacción de una enzima y la concentración de sustrato.
 - ¿Qué se puede afirmar de la velocidad de la reacción?



- I. Es variable entre los puntos 0 y A del gráfico.
- II. Aumenta en función de la concentración de sustrato.
- III. Disminuye a concentraciones de sustrato mayores a B.
- Es (son) correcta (s):
- A) Solo I.
- B) Solo II.
- C) Solo III.
- D) Solo I y II.
- E) Solo I y III.
- 11.- ¿Cuál de las siguientes no es una característica de las enzimas?
 - A) Actúan en pequeñas cantidades.
 - B) Alteran el equilibrio de las reacciones químicas.
 - C) Parte de su estructura es de naturaleza proteica.
 - D) Su síntesis depende de la expresión de los genes.
 - E) Son específicas en relación a su sustrato.

- 12.- La regulación del metabolismo en el organismo se ve muchas veces controlado por la acción enzimática, así también por la velocidad de sus reacciones. ¿Qué efecto podrían provocar el calor y pH en la reacción total?
 - I. El aumento excesivo de temperatura puede disminuir la estabilidad de la enzima, disminuyendo su acción.
 - II. El cambio de pH distinto al óptimo suele disminuir la acción enzimática.
 - III. Un aumento en la temperatura puede acelerar la reacción enzimática total.
 - A) Solo I
 - B) Solo II
 - C) Solo III
 - D) Solo I y II
 - E) I, II y III
- 13.- El siguiente gráfico muestra la actividad de una enzima a distintos valores de pH.



A partir del gráfico es correcto afirmar que:

- 1. Su nivel de pH óptimo es alcalino.
- 2. A un pH alcalino fuerte, la enzima mantiene su actividad.
- 3. A pH=7 la actividad enzimática es igual a 0.
- A) Sólo I.
- B) Solo II.
- C) Solo I y II.
- D) Solo II y III.
- E) I, II y III.

14.- El siguiente gráfico muestra el efecto de la concentración de sustrato sobre la velocidad de una reacción química. A partir del gráfico se puede afirmar que:



- A) La velocidad de reacción aumenta linealmente con la concentración de sustrato.
- B) Si aumenta la concentración de sustrato, la velocidad disminuye.
- C) Para que se alcance la máxima velocidad de reacción se debe aumentar la temperatura del sistema.
- D) Existe una concentración de sustrato sobre la cual la velocidad es constante.
- E) La velocidad de reacción es directamente proporcional a la concentración de sustrato.
- 15.- El enlace covalente que une dos aminoácidos se denomina:
 - A) glucosídico.
 - B) puente de hidrógeno.
 - C) covalente coordinado.
 - D) peptídico.
 - E) aminoacídico.

_

HOJA DE RESPUESTA



POR FAVOR, NO RAYAR NI ESCRIBIR SOBRE LOS CUADRADOS NEGROS

A B C D E 1 0 0 0 0 2 0 0 0 0 3 0 0 0 0 4 0 0 0 0 5 0 0 0 0 7 0 0 0 0 8 0 0 0 0 9 0 0 0 0 10 0 0 0	A B C D E 31	A B C D E 61	FORMA
A B C D E 11	A B C D E 41	A B C D E 71	SI TU DÍGITO VERIFICADOR TERMINA EN K, POR FAVOR, REEMPLÁZALO POR CERO. 1 2 3 4 5 6 7 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9
A B C D E 21	A B C D E 51	81	Nombre Apellidos Teléfono Mail