### Planeación didáctica del docente en línea



Licenciatura: Nutrición Aplicada

Asignatura: Bioquímica de la nutrición

### Competencia general de la asignatura:

Identifica los principios de la bioquímica de la nutrición, identificando las bases de la biología celular, macro y micronutrientes, para comprender la importancia de éstos en la dieta.

### Asignación a cargo del docente

### Logros:

- Que el estudiante integre toda la información sobre metabolismo de carbohidratos, lípidos y proteínas y la importancia de las vitaminas, minerales y agua en el organismo.
  - Leer contenido de las unidades 1, 2 3, y 4.
  - 2. Leer el material adicional proporcionado en la plataforma, archivos anexos.
  - 3. Revisar la asignación a cargo del docente.
- Secuencia del trabajo 4 Revisar materiales y recurso
  - 4. Revisar materiales y recursos (tanto los de los contenidos, como los propuestos por el docente).
  - Elaborar y enviar la Actividad a Cargo del Docente.

## ACTIVIDADES INDICACIONES EVALUACIÓN.

La **finalidad** de la actividad es que el estudiante realice una recapitulación de todos los temas vistos durante la asignatura.

En esta actividad reflexionarás sobre la importancia de los lípidos, carbohidratos, proteínas, vitaminas, minerales y el agua en el cuerpo humano.

## Asignación a cargo del docente

Analizaras su estructura, función, como se lleva a cabo el metabolismo de estos y como se conectan entre sí, considerando desde que son ingeridos hasta que son eliminados.

### Instrucciones:

- 1-. Contestar todas las preguntas (33), planteadas a continuación. Marcándolas en el texto con amarillo. Hay 3 preguntas de recuperación. FAVOR DE CONTESTAR TODAS.
- 2-. Poner una conclusión que mencione la importancia de la célula, y de los macro y micronutrientes en el cuerpo humano, no más de una cuartilla.
- Integra todas las referencias consultadas, debidamente citadas en formato APA.

Justifica tu conclusión apoyándote en la información revisada en los contenidos del curso, en materiales de apoyo y sitios de información confiable. Puedes utilizar algún software especializado para la elaboración de organizadores gráficos.

Recuerda que debes identificar la información relevante, evitando la información innecesaria, sin exageraciones o desviaciones del tema. Escribe de forma clara y precisa en los espacios determinados.

Evita copiar la información de forma literal. Parafrasea y utiliza recursos lingüísticos.

**Requisitos** de estructura y formato del documento.

### Formato:

Letra Arial 11, interlineado 1.15, justificado

### Estructura:

- Portada (Nombre del estudiante, Matricula, Asignatura, grupo, actividad)
- Introducción
- Desarrollo
- Conclusiones

Fecha límite de entrega: 11 de diciembre

**Considerar** los siguientes criterios de evaluación al enviar tu asignación a cargo del docente.

Criterios	Pts.
Contesta correctamente todas las preguntas realizadas.	90
<b>Nota:</b> Cada pregunta tiene un valor de 3 puntos.	
Hace una conclusión que abarque todo lo visto en el curso, de una forma clara, con buena ortografía.	10
Total	100

**Nota importante**: Se penalizará con 10% máximo a los criterios establecidos en el encuadre como: Entregas extemporáneas, faltas de ortografía, redacción, citado y referencias en formato APA.

• Fuentes de consulta (en formato APA 7ma edición)

Al final de tu trabajo incluye las fuentes que hayas consultado, citadas en formato APA. Recuerda utilizar fuentes de información confiables, evitando sitios como Wikipedia (las wikis en general), rincón del vago, Yahoo! respuestas, buenas tareas, monografías, etc., etc. y todos estos sitios dedicados al intercambio de tareas y ensayos, suelen ser sitios poco confiables, por lo que se sugiere NO utilizarlos como referencias para nuestras actividades académicas.

3. Nombra tu archivo con la siguiente nomenclatura: **NBNU \_ATR\_XXYZ**, donde NBNU corresponde a las siglas de la asignatura, ATR es el nombre de la actividad, XX son las primeras letras de tu nombre, Y la primera letra de tu apellido paterno y Z la primera letra de tu apellido materno.

# BIOQUIMICA DE LA NUTRICION CUESTIONARIO

1 ¿Qué mineral compone el 99 % de los huesos? a) Fosforo b) Hierro c) Calcio d) Magnesio
2 ¿Dónde se encuentra el 70 % del hierro?  a) Clorofila b) Células c) Hemoglobina d) Huesos
<ul> <li>3 ¿Por qué ruta se degradan lo ácidos grasos?</li> <li>a) Glucolisis</li> <li>b) Lipolisis</li> <li>c) B-oxidación</li> <li>d) Ciclo de Krebs</li> </ul>
<ul> <li>4 ¿Cómo están constituidos los aminoácidos?</li> <li>a) Monosacáridos</li> <li>b) Grupo amino, acido carboxílico carbono, hidrogeno y cadena lateral</li> <li>c) Glicerol, grupo amino, grupo fosfato, ácidos grasos</li> <li>d) Acido carboxílico, grupo fosfato, carbono, hidrogeno</li> </ul>
5 ¿Qué tipo de enlace tienen los péptidos y proteínas? a) Glucosídico b) Peptídico c) Iónico d) Débil
<ul> <li>6 ¿Cuál es la diferencia entre una célula eucarionte y una procarionte?</li> <li>a) Su tamaño</li> <li>b) Una tiene orgánulos y otra no</li> <li>c) Sus funciones</li> <li>d) Todas las anteriores</li> </ul>
<ul> <li>7 ¿Cuál es la fábrica energética de la célula?</li> <li>a) El núcleo</li> <li>b) El retículo endoplasmático</li> <li>c) La mitocondria</li> <li>d) El aparato de Golgi</li> </ul>
<ul> <li>8 ¿Cuántas calorías se obtienen por gramo de carbohidratos y por gramo de lípidos?</li> <li>a) 4 kcal y 4 kcal</li> <li>b) 9 kcal y 4 kcal</li> <li>c) 4 kcal y 9 kcal</li> <li>d) 9 kcal y 9 kcal</li> </ul>
<ul> <li>9 ¿Cómo se denomina el proceso por el cual se obtienen las copias de ADN?</li> <li>a) Transcripción</li> <li>b) Traducción</li> <li>c) Replicación</li> <li>d) Síntesis</li> </ul>
10 ¿De qué lípidos derivan las hormonas?  a) Fosfolípidos  b) Esfingolípidos  c) Isoprenoides  d) Ácidos grasos
11 ¿Cuántas vitaminas componen al complejo B? a) 5 b) 3 c) 8 d) 9

; 	¿Dónde se encuentra la información genética de la célula? a) El núcleo b) La mitocondria c) El citosol d) El aparato de Golgi
; 	¿Dónde son sintetizadas las proteínas? a) La mitocondria b) El aparato de Golgi c) El núcleo d) El retículo endoplasmático
; 	¿De que esta formada la membrana plasmática principalmente? a) Carbohidratos b) Fosfolípidos c) Proteínas d) Agua
; 	¿Qué tipo de ARN trasporta a los aminoácidos? a) ARN transferencia b) ARN mensajero c) ARN ribosomal d) ARN mitocondrial
; 	¿Porque ruta metabólica son sintetizadas las vitaminas liposolubles? a) Ruta de las pentosas fosfato b) Ruta del colesterol c) Glucolisis d) Ciclo de Calvin
; 	¿Cuáles son las 3 formas activas de la vitamina A? a) Retinol, retinaldehído, colesterol b) Retinol, ácido retinoico, tocoferol c) Retinol, ácido retinoico, retinaldehído d) Retinol, clacidiol, niacina
;	¿Cómo se clasifican los carbohidratos? a) Esenciales y no esenciales b) Polares y no polares c) Monosacáridos, disacáridos y polisacáridos d) Monoterpenos, diterpenos, triterpenos
cor	¿Construye el desarrollo del sistema nervioso central, además de favorecer la eritropoyesis, el crecimiento de la medula ósea y el recto funcionamiento del tracto gastrointestinal? a) Ácido fólico b) Niacina c) Cobalamina d) Tiamina
; 	. ¿Cuál es la ruta que transforma la glucosa en piruvato? a) Glucogenólisis b) Glucolisis c) Lipolisis d) Ciclo de Krebs
a tr	¿Son sustancias orgánicas complejas, biológicamente activas e indispensables para regular los procesos metabólicos del organismo avés de sistemas enzimáticos? a) Minerales b) Carbohidratos c) Vitaminas d) Proteínas
; 	¿Cuántas moléculas de ATP se obtienen durante la glucolisis? a) 1 b) 2 c) 3 d) 4
; 	¿Por cuantos aminoácidos están formados las proteínas? a) 300 b) 500 c) 20 d) 25

<ul> <li>24 ¿Qué vitaminas son moléculas polares y son un total de 9?</li> <li>a) Vitaminas hidrosolubles</li> <li>b) Vitaminas liposolubles</li> <li>c) Vitaminas hidratadas</li> <li>d) Vitaminas toxicas</li> </ul>
25 ¿Cuál es la función principal de los carbohidratos?  a) Estructural  b) Energética  c) Sintética  d) De transporte
26 ¿Qué grupo funcional es un enlace peptídico?  a) Ester  b) Acido carboxílico  c) Amida  d) Amina
27 ¿Qué vitamina participa en procesos celulares y el mantenimiento óptimo de la grasa corporal?  a) Piridoxina b) Ácido fólico c) Cobalamina d) Acido pantoténico
28 ¿Mediante que ciclo son eliminados los aminoácidos restantes del organismo?  a) Ciclo de Calvin  b) Ciclo de Krebs  c) Ciclo de la urea  d) Ciclo de Cory
29 ¿Cuáles son los micronutrientes?  a) Carbohidratos, lípidos, proteínas  b) Carbohidratos, lípidos, minerales  c) Vitaminas, aminoácidos  d) Minerales, vitaminas
<ul> <li>30 ¿Cuáles son los aminoácidos esenciales?</li> <li>a) Los que sintetiza el cuerpo</li> <li>b) Los que no sintetiza el cuerpo</li> <li>c) Los que dan soporte</li> <li>d) Los que sintetizan las proteínas</li> </ul>
31 ¿Qué tipos de aminoácidos forman a las proteínas?  a) L  b) D  c) R  d) S
<ul> <li>32 ¿Qué bases nitrogenadas forman el ADN?</li> <li>a) Urea, CO<sub>2</sub>, amoniaco, tiamina</li> <li>b) Guanina, tiamina, citocina, uracilo</li> <li>c) Guanina, timina, adenina, citocina</li> <li>d) Guanina, adenina, citocina, uracilo</li> </ul>
33 ¿Qué molécula tienen en común el metabolismo de lípidos y carbohidratos antes de entrar al ciclo de Krebs? a) Piruvato b) Acetil Co-A c) Oxalacetato d) Glutamato