

INSTITUTO DR. MANUEL LUCERO

PROGRAMA DE EXAMEN

ASIGNATURA: Química

PROFESOR: Guillermo Solimano Bazza

CURSO: 6° "A" y "C"

AÑO LECTIVO: 2005

UNIDAD N° 1: CARBOHIDRATOS

Glúcidos: Definición, estructura y origen. Clasificación: no hidrolizables e hidrolizables. Monosacáridos: Definición y propiedades físicas y químicas. Glucosa. Fructosa. Disacáridos: Definición, propiedades físicas y químicas. Maltosa. Sacarosa. Lactosa. Polisacáridos: Definición, propiedades físicas y químicas. Almidón. Celulosa. Metabolismo de los glúcidos.

UNIDAD N° 2: LÍPIDOS Y ALCALOIDES

Lípidos: Definición. Grasas y aceites. Clasificación de las sustancias grasas. Principales ácidos grasos: Clasificación. Propiedades de las sustancias grasas. Saponificación. Alteraciones y adulteraciones de los aceites vegetales. Metabolismo de los lípidos. Alcaloides: Definición y acción fisiológica.

UNIDAD N° 3: AMINOACIDOS Y PROTEINAS

Aminoácidos: Definición, propiedades y clasificación según los grupos aminos y ácidos. Clasificación de acuerdo a sus propiedades. Principales aminoácidos. Aminoácidos indispensables. Enlace peptídico. Proteínas: Concepto, clasificación, estado natural y propiedades. Reacciones para reconocer proteínas. Estructura de las proteínas. Enzimas: Concepto.

UNIDAD N° 4: ACIDOS NUCLEICOS

Ácidos nucleicos: Definición y estructura. Nucleósidos: Definición y formación. Nucleótidos: Definición y formación. Bases púricas y bases pirimídicas.

