



BOLILLA 1: Componentes minerales de los seres vivos. Funciones orgánicas. Amilasa salivar y pancreática. Adrenalina y noradrenalina. Vitamina A.

BOLILLA 2: Metabolismo del agua. Series acíclicas y cíclicas. Digestión de los lípidos. Hormonas de la tiroides. Vitamina D.

BOLILLA 3: Hidrocarburos saturados y no saturados. Glucogenogénesis. Glucogenolisis. Glucogeneogénesis. Hemoglobina: constitución y funciones. Hormonas de la paratiroides. Vitamina K.

BOLILLA 4: Alcoholes, fenoles, aldehídos y cetonas. Propiedades. Combustión de la glucosa. Aero y anaeróbicos. Proteínas del plasma sanguíneo. Hormonas del páncreas. Vitamina E.

BOLILLA 5: Isomería plana y espacial. Monosacáridos: descripción y propiedades. Combustión de las grasas. Hormonas de la hipófisis anterior. Sulfamidas.

BOLILLA 6: ácidos, ésteres, éteres: descripción y propiedades. Enzimas que actúan sobre los disacáridos. Hormonas de la hipófisis posterior. Vitamina C. Importancia del Ca y Mg.

BOLILLA 7: Compuestos orgánicos nitrogenados. Polisacáridos: descripción y propiedades. Acción de la insulina en el metabolismo de los glúcidos. Digestión de las grasas. Vitamina B₁.

BOLILLA 8: Los compuestos del carbono: características. Constitución de las grasas y aceites. Aprovechamiento de la celulosa por los hervíboros. Características de las sustancias hormonales. Vitamina B₆.

BOLILLA 9: Poder reductor de los glúcidos. Demostración. Índice de las grasas. Aminoácidos esenciales. Hormonas sexuales masculinas. Vitamina B₁₂.

BOLILLA 10: Transformaciones de los aminoácidos. Cerebrosados: descripción y propiedades. Hormonas de la corteza suprarrenal. Metabolismo basal. Punto isoeléctrico de las proteínas.

BOLILLA 11: Hidrólisis por enzimas digestivas del almidón. Lecitinas: composición. Coagulación y precipitación de las proteínas. Hormonas sexuales estrogénicas. Acido fólico.

BOLILLA 12: Osazonas: importancia química de su formación. Cefalinas: composición. Clasificación de las proteínas. Gestógeno. Vitaminas del grupo B.

BOLILLA 13: Estéridos: descripción y propiedades. Cuerpos cetónicos. Formación. Nucleoproteínas. Sangre: componentes figurados. Mínimo proteico.

BOLILLA 14: Metabolismo total: calorimetría directa e indirecta. Digestión de los prótidos. Corticoides de síntesis. Nociones sobre quimioterapia. Metabolismo del Ca. Reacciones con y sin presencia de la luz.

BOLILLA 15: Cociente respiratorio. Sulfanilamidas. Fotosíntesis. Clorofila. Transaminación, transmetilación. Leche: componentes.

BOLILLA 16: Poder calorífico de los alimentos. Antibióticos. Desintoxicación por oxidación. Importancia del Na y K. Cobalaminas. Piensos de origen vegetal. Componentes químicos.



//////////

BOLILLA 17: Absorción de los lípidos. Hidrólisis ácida, alcalina, y enzimática de las proteínas. Ácidos nicotínicos y paraaminobenzoico. Mineralocorticoides. La diabetes pancreática.

BOLILLA 18: Absorción de los protidos. Transporte de los gases por la hemoglobina. Formación de la úrea, Linfa y líquido cefalorraquídeo. Follajes.

BOLILLA 19: Desaminación oxidativa de los aminoácidos. Enzimas, zimógenos, coenzimas, activadores, inhibidores, venenos, protectores. Sustancias cancerígenas y cancerostáticas. Desintoxicación por conjugación. Ácido ribo y desoxirribonucleico. Estructura.

BOLILLA 20: Los fenómenos biológicos y los cambios de materia y energía. Oligosacáridos: descripción y propiedades. Metabolismo de los ácidos nucleicos. Bilis: composición y funciones. Polipeptidasas.

--ooOoo--