

**PRUEBA DE ACCESO
A CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR
SEPTIEMBRE 2012**

**PARTE ESPECÍFICA OPCIÓN C CIENCIAS.
Materia: BIOLOGÍA Y CIENCIAS DE LA TIERRA**

Duración: 1h15'

RESPONDE A 5 DE LAS 6 PREGUNTAS PROPUESTAS

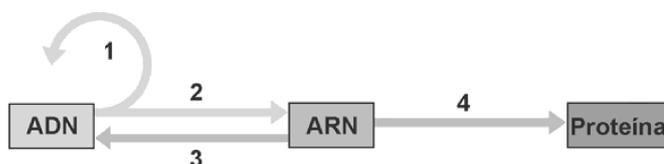
Pregunta 1

Relaciona estos sucesos con la fase de la mitosis en la que suceden:

- a) Se separan las cromátidas:
- b) Desaparece la membrana nuclear:
- c) Se forma el surco de segmentación por contracción de la actina y miosina:
- d) Desaparece el nucléolo:
- e) Máxima condensación de los cromosomas:
- f) Formación del fragmoplasto en células vegetales:
- g) Se forman nuevas membranas nucleares a partir del retículo endoplasmático:
- h) Reaparecen los nucléolos:
- i) Comienzan a separarse los centriolos:
- j) Formación de la placa ecuatorial:

Pregunta 2

Observa el siguiente esquema y contesta:



- a) ¿Qué representa el esquema?
- b) ¿Cómo se denomina cada una de las etapas numeradas en el mismo?
- c) Indica cuáles de estas etapas se producen normalmente en la célula eucariota, indicando dónde tiene lugar cada una de ellas.
- d) Define 1, 2 y 4.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

- Todas las preguntas puntúan igual.
- La calificación de esta parte o apartado se adaptará a lo establecido en la RESOLUCIÓN de 3 de abril de 2012 de la Dirección General de Formación y Cualificación Profesional, por la que se convocan pruebas de acceso a los ciclos formativos de Formación Profesional. (DOCV 27.04.2012)

Pregunta 3

En relación con la respuesta inmune:

1. Define inmunidad específica e inespecífica.
2. Indica en cuál de ambos mecanismos participan: los linfocitos, el interferón, la inflamación y los anticuerpos.
3. Define inmunidad natural e indica su origen.

Pregunta 4

Los microorganismos pueden ser de gran utilidad para el hombre ya que intervienen en muchos procesos de interés como la producción de antibióticos, la elaboración de la cerveza, vino, pan, productos lácteos, etc.

1. ¿Qué tipo de microorganismos participan en los procesos de elaboración del vino y de la cerveza?
2. ¿Qué proceso metabólico se produce en la elaboración de estos productos?
3. ¿Qué tipo de microorganismos participan en la elaboración del yogur?
4. ¿Qué proceso metabólico se da en la elaboración del yogur?

Pregunta 5

Ciclo del nitrógeno:

1. Descripción y microorganismos implicados.
2. Importancia para la agricultura.

Pregunta 6

Contaminación atmosférica: qué se entiende por contaminación atmosférica, concepto y tipos de contaminantes atmosféricos, principales contaminantes atmosféricos, problemas ambientales relacionados con la atmósfera,...

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

- Todas las preguntas puntúan igual.
- La calificación de esta parte o apartado se adaptará a lo establecido en la RESOLUCIÓN de 3 de abril de 2012 de la Dirección General de Formación y Cualificación Profesional, por la que se convocan pruebas de acceso a los ciclos formativos de Formación Profesional. (DOCV 27.04.2012)