



Ministerio de Cultura y Educación
 Universidad Nacional de San Luis
 Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias
 Departamento: Ciencias Agropecuarias
 Área: Básicas Agronomicas

(Programa del año 2018)
 (Programa en trámite de aprobación)
 (Presentado el 06/09/2018 02:56:53)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
Química Biológica de Alimentos	ING.EN ALIMENTOS	Ord.C .D.02	2018	2° cuatrimestre 3/12

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
GORLINO, CAROLINA VIRGINIA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
DIAZ GABUTTI, MARIA SOLEDAD	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
Hs	3 Hs	1 Hs	2 Hs	6 Hs

Tipificación	Periodo
B - Teoria con prácticas de aula y laboratorio	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
06/08/2018	16/11/2018	15	90

IV - Fundamentación

En esta asignatura se estudiará el metabolismo de los seres vivos de los reinos vegetal, animal y protista para entender la relación entre nutrientes y la producción de energía, como así también la regulación de todas las vías metabólicas.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

El alumno, al finalizar la asignatura, deberá ser capaz de entender y comprender las estructuras y propiedades de los principales componentes celulares y de los procesos metabólicos que rigen a los seres vivos con la finalidad de capacitarse para contribuir a la solución de sus problemas e interpretar los fenómenos biológicos de vegetales, animales y microorganismos.

VI - Contenidos

TEMA 1: BIOENERGÉTICA.

Contenido energético de los compuestos biológicos. Principios de termodinámica; conceptos de energía libre, entalpía y entropía. Compuestos biológicos de alta reactividad. Mecanismos de acoplamiento bioenergético. Fosforilación a nivel de sustrato y en cadena oxidativa. Fenómenos bioenergéticos dependientes de la respiración. Utilización del ATP.

TEMA 2: ENZIMAS.

Generalidades: definición, nomenclatura y clasificación. Constituyentes de un sistema enzimático: centro activo, coenzima y grupos prostéticos. Activadores. Medidas de la actividad enzimática. Isoenzimas. Cinética de las reacciones enzimáticas. Ecuación de Michaelis-Menten. Determinación de Km. Efectos de la concentración de la enzima, de la concentración del sustrato, de los productos de la reacción, del pH, y de la temperatura sobre la actividad enzimática. Inhibición enzimática. Enzimas alostéricas. Vitaminas y minerales que actúan como coenzimas y cofactores.

TEMA 3: METABOLISMO DE LOS HIDRATOS DE CARBONO.

Conceptos generales de metabolismo: anabolismo y catabolismo.

Metabolismo de los hidratos de carbono. Digestión y absorción. Glucólisis: fases y regulación. Balance global. Fermentación alcohólica. Fermentación láctica. Reversibilidad de la glucólisis. Metabolismo del almidón. Metabolismo del Glucógeno. Gluconeogénesis. Ciclo de las Pentosas Fosfato. Síntesis y degradación de polisacáridos.

TEMA 4: CICLO DEL ÁCIDO CÍTRICO.

Descarboxilación oxidativa del piruvato. Destino Acetil-CoA. Ciclo del Ácido Cítrico (Ciclo de Krebs): descripción.

Alimentadores del ciclo. Sustancias liberadas en el ciclo. Energética. Sistemas de lanzaderas. Carácter anfóbico del ciclo del Ácido Cítrico. Regulación. Cadena Respiratoria y Fosforilación oxidativa. Importancia metabólica.

TEMA 5: METABOLISMO DE LOS LÍPIDOS.

Digestión y absorción de lípidos dietarios. Quilomicrones y lipoproteínas. Lipogénesis, gliceroneogénesis y lipólisis.

Degradación de ácidos grasos: beta-oxidación. Balance energético. Biosíntesis ácidos grasos. Metabolismo colesterol.

TEMA 6: METABOLISMO DE LAS PROTEÍNAS Y AMINOÁCIDOS.

Digestión y absorción de proteínas y aminoácidos. Aminoácidos esenciales. Destino de los aminoácidos. Desaminación, transaminación y descarboxilación. Utilización del residuo desaminado. Aminoácidos glucogénicos y cetogénicos. Destino del grupo amino. Formación de glutamina y urea: Ciclo de la Urea. Biciclo de Krebs. Principales vías de síntesis de los aminoácidos. Los aminoácidos como precursores de otras biomoléculas.

TEMA 7: METABOLISMO DE LOS ÁCIDOS NUCLEICOS.

Metabolismo de nucleótidos de purinas y pirimidinas. Digestión de ácidos nucleicos de la dieta. Destino metabólico de los ácidos nucleicos. Biosíntesis y degradación de bases púricas. Regulación. Biosíntesis y degradación de bases pirimidínicas. Regulación. Síntesis de desoxirribonucleótidos.

TEMA 8: BIOSÍNTESIS DE PROTEÍNAS.

Replicación del ADN. Mecanismo. Enzimas involucradas. Transcripción. Mecanismo. Enzimas involucradas. Tipos de ARN: ARN mensajero, ARN transferencia, ARN ribosómico. Función. Traducción: Mecanismo. Características. Moléculas involucradas. Regulación de la síntesis proteica: inducción y represión enzimática. Modificaciones post-transcripcionales.

TEMA 9: INTEGRACIÓN METABÓLICA.

Relaciones entre las principales vías metabólicas. Encrucijadas metabólicas: glucosa-6-fosfato, piruvato y acetil CoA.

Lanzaderas. Regulación de la principales vías metabólicas: Glucólisis, Gluconeogénesis, Ciclo del Ácido Cítrico, Vía de las Pentosas Fosfato, Glucógenolisis, Glucogenogénesis, Lipogénesis, Lipólisis. Perfil metabólico de los órganos más importantes: cerebro músculo, tejido adiposo, hígado. Ciclo ayuno-alimentación. Adaptaciones metabólicas.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

La asignatura se compone de trabajos prácticos de laboratorio y problemas de aula.

Los trabajos de laboratorio tienen por objeto enseñarle al alumno el uso de materiales biológicos, el manejo de instrumental y diferentes metodologías necesarias para analizar distintos procesos metabólicos.

La resolución de problemas y ejercicios permiten fijar, aclarar y aplicar los conceptos teóricos sobre los distintos temas.

TRABAJOS PRÁCTICOS (TP) DE LABORATORIO:

TP 1. Normas básicas de trabajo y seguridad de laboratorio. Estudio de la actividad enzimática de la catalasa en función de la temperatura y el pH.

TP 2. Estudio de la acción enzimática de la levadura.

TP 3. Valoración de azúcares reductores mediante el método de Nelson-Somogyi. Confección curva de calibración.

TP 4. Valoración de azúcares reductores mediante el método de Nelson-Somogyi. Determinación azúcares reductores en muestras de jugos de naranja comerciales

TRABAJOS PRÁCTICOS AÚLICOS:

- Cuestionarios guías para la resolución de problemas relacionados con los ejes temáticos de la asignatura:

TP 1. Bioenergética y enzimas.

TP 2. Metabolismo hidratos de carbono.

TP 3. Metabolismo lípidos.

TP 4. Metabolismo aminoácidos y proteínas.

TP 5. Integración metabólica.

VIII - Regimen de Aprobación

REGLAMENTOS DE ALUMNOS REGULARES Y PROMOCIONALES

El régimen de esta asignatura será promocional, para lo cual el alumno deberá aprobar 2 evaluaciones parciales de carácter teórico practico pero ateniéndose a cumplir las correlatividades previstas.

En total el alumno tendrá la posibilidad de recuperar las evaluaciones parciales en 4 oportunidades, pero respetando la norma de que un mismo parcial no puede ser recuperado más de dos veces.

El alumno que pierda la promoción, seguirá manteniendo la regularidad, pero al momento de aprobar el régimen de trabajos prácticos deberá rendir un examen final de fundamentos teóricos en las mesas habituales.

REGLAMENTO DE EXAMENES LIBRES

Sólo podrán optar por rendir la asignatura en carácter de alumno libre aquellos que, habiendo realizado los trabajos prácticos de laboratorio, hubiesen perdido la condición de regular por parciales no aprobados. De esta forma el alumno tendrá que cumplimentar los siguientes requisitos:

- 1) Aprobar un cuestionario escrito sobre la fundamentación teórica de todos los temas del Plan de Trabajos Prácticos, el que contendrá problemas de aplicación.
- 2) Una vez aprobado el punto 1, se sorteará un tema del plan de trabajos prácticos de laboratorio vigente, que los alumnos desarrollarán en el laboratorio, previa aprobación de un cuestionario escrito específico sobre el tema sorteado.
- 3) La realización del trabajo de laboratorio y los resultados obtenidos serán supervisados por el Jefe de Trabajos Prácticos y será considerado junto con el informe elaborado por cada alumno para su aprobación.
- 4) Cumplidos los requisitos de los puntos 1, 2 y 3, los alumnos estarán en condiciones de presentarse al Examen Final.

IX - Bibliografía Básica

[1] [1] - Nelson, D. y Cox, M. Lehninger Principios de Bioquímica. 5ª Edición. 2009. Ediciones Omega, Barcelona.

[2] [2] - Fenemma, O.R. Química de los Alimentos. 2ª Edición. 2000. Editorial Acribia, Zaragoza.

[3] [3] - McKee, T; McKee, J. Bioquímica. Las bases moleculares de la vida. 5ª Edición. 2014. Mc-Graw Hill, México D.F.

[4] [4] - Voet, D.; Voet, J. Bioquímica. 3ª Edición. 2006. Editorial Médica Panamericana, Buenos Aires.

[5] [5] - Berg, J. M.; Tymoczko, J. L.; Stryer, L. Bioquímica. 6ª Edición. 2008. Editorial Reverté, Barcelona.

X - Bibliografía Complementaria

[1] [1] - Blanco, A. Química Biológica. 8ª Edición. 2007. Editorial El Ateneo, Buenos Aires.

[2] [2] - Feduchi Canosa, E.; Blasco Castiñeyra, I.; Romero Magdalena, C.S.; Yáñez Conde, E. Bioquímica. Conceptos Esenciales. 2ª Edición. 2014. Editorial Médica Panamericana, Madrid.

[3] Murray, R. Harper. Bioquímica Ilustrada. 28ª Edición. 2009. Mc-Graw Hill, México D.F.

[4] [3] - Mathews, C.; Van Holde, K.; Ahern, K. 3ª Edición. 2002. Editorial Pearson, Madrid.

[5] [4] - Campbell, M. K.; Farrell, S. O. Bioquímica. 4ª Edición. 2006. Editorial Cengage Learning, México D.F.

XI - Resumen de Objetivos

El objetivo principal de la asignatura se basa en que el alumno adquiera el conocimiento de las estructuras y propiedades de

los compuestos biológicos, como así también el de los procesos metabólicos y energéticos que ocurren en los seres vivos.

XII - Resumen del Programa

Bioenergética. Enzimas. Metabolismo. Metabolismo de carbohidratos. Metabolismo de lípidos. Metabolismo de proteínas y aminoácidos. ADN y ARN, biosíntesis de proteínas. Regulación metabólica.

XIII - Imprevistos

--

XIV - Otros

--

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA	
	Profesor Responsable
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	