



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 2020)
 (Programa en trámite de aprobación)
 (Presentado el 08/10/2020 12:47:29)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
Química Biológica de Alimentos	ING.EN ALIMENTOS	Ord.C .D.02 3/12	2020	2° cuatrimestre

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
1 Hs	2 Hs	2 Hs	1 Hs	6 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
22/09/2020	18/12/2020	13	90

IV - Fundamentación

La Química Biológica es un campo multidisciplinario que trata de resolver cuestiones referidas a la naturaleza molecular de los procesos vitales. Suministra los elementos necesarios para conocer cómo un organismo vive a partir de las transformaciones moleculares que ocurren en los distintos procesos metabólicos. Su programa hace a la comprensión de los fenómenos químicos vitales e integra los conocimientos que el alumno adquirió en Biología General, Química General e Inorgánica y en Química Orgánica, logrando una síntesis de conceptos que el estudiante utilizará durante el desarrollo de su carrera. La Química Biológica de Alimentos estudia los constituyentes de los seres vivos a nivel molecular, las interacciones entre dichas moléculas y las reacciones químicas en que participan. Comprende áreas fundamentales como aquellas que determinan las bases para entender el funcionamiento metabólico de los diferentes tipos de células y el metabolismo general que comparten los diferentes seres vivos. El objetivo del curso es propiciar un aprendizaje en contexto que luego permitirá comprender la naturaleza de esta ciencia, las relaciones que se establecen con la tecnología y la sociedad, y el carácter temporal y relativo de los conocimientos científicos que se acumulan, cambian y se desarrollan permanentemente. La asignatura presenta contenidos asociados específicamente con el saber hacer determinadas tareas, que suelen ser más habituales en las ciencias experimentales. Así, en el contexto de la elaboración y puesta en marcha de actividades experimentales o para la resolución de problemas de indagación del mundo natural o de situaciones cotidianas asociadas con este campo, en el curso de Química Biológica de Alimentos se propician situaciones que facilitan en los estudiantes el desarrollo de habilidades de experimentación, el uso correcto de instrumentos, aparatos y materiales de laboratorio, el respeto

de las normas propias de la tarea, y las habilidades de comunicación coherentes con estos campos del conocimiento.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

OBJETIVO GENERAL:

Conocer y comprender los procesos metabólicos vitales que se llevan a cabo en vegetales, animales y microorganismos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Construir un entendimiento general del metabolismo en plantas, animales y microorganismos para la interpretación del funcionamiento y de la regulación de las vías metabólicas.
- Demostrar interés en la adquisición de conocimientos básicos de Química Biológica.
- Desarrollar destreza y habilidad práctica a través de experiencias de laboratorio para la resolución de problemas en la práctica profesional.
- Desarrollar capacidad de diálogo y actitud crítica frente a las distintas problemáticas posibles en la actividad profesional.

VI - Contenidos

UNIDAD TEMÁTICA 1: BIOENERGÉTICA

Contenido energético de los compuestos biológicos. Termodinámica: equilibrio químico. Energía. Tipos de energía. Definición de sistemas. Primer y segundo principio de la termodinámica. Entalpía y entropía. Variación de la energía libre y sentido de las reacciones. Reacciones endergónicas y exergónicas. Reacciones acopladas. Compuestos biológicos de alta energía: potencial de transferencia de los grupos fosfato. Adenosintrifosfato (ATP) como unidad biológica de la energía libre. Dadores y aceptores de los grupos fosfatos.

UNIDAD TEMÁTICA 2: ENZIMAS

Su importancia biológica. Papel catalítico. Generalidades: definición, nomenclatura y clasificación. Constituyentes de un sistema enzimático: centro activo, coenzimas y grupos prostéticos. Activadores. Medidas de la actividad enzimática. Cinética de las reacciones enzimáticas. Ecuación de Michaelis-Menten. Significado de la constante de Michaelis-Menten (K_m) y velocidad máxima ($V_{máx}$). 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. Control de la actividad enzimática. Enzimas alostéricas. Las vitaminas como componentes de coenzimas.

UNIDAD TEMÁTICA 3: VISIÓN PANORÁMICA DEL METABOLISMO

Conceptos básicos de metabolismo celular y visión de conjunto. Anabolismo. Catabolismo. Ciclo energético de la célula. ATP. Reacciones biológicas óxido-reducción; transportadores electrónicos. Importancia de la Coenzima A (CoA) en el metabolismo celular.

UNIDAD TEMÁTICA 4: METABOLISMO DE HIDRATOS DE CARBONO

Glucólisis: objetivos y universalidad. Fases y regulación. Balance global. Entrada de otros azúcares a la vía glucolítica. Fermentaciones: láctica y etanólica. Gluconeogénesis: objetivo de la vía. Etapas y productos. Conversión de metabolitos de la vía glucolítica. Regulación. Ciclo de las pentosas fosfato: etapas e importancia biológica. Interrelación metabólica y regulación. Biosíntesis y degradación del glucógeno. Regulación. Fotosíntesis. Ecuación general. Reacciones fotoquímicas. Fosforilación cíclica y acíclica. Reacciones bioquímicas: Ciclo de Calvin. Regulación.

UNIDAD TEMÁTICA 5: RESPIRACIÓN CELULAR

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 anfibólico del ciclo. Regulación. Cadena transporte electrónico y Fosforilación oxidativa: descripción. Importancia metabólica.

UNIDAD TEMÁTICA 6: METABOLISMO DE LÍPIDOS

Propiedades y clasificación. Sustancias relacionadas a lípidos. Digestión y absorción lípidos dietarios. Lipoproteínas. Metabolismo lípidos de reserva: metabolismo del triacilglicerol. Degradación de los ácidos grasos: beta-oxidación. Balance

energético. Biosíntesis de ácidos grasos saturados e insaturados. Metabolismo colesterol. Interrelación metabólica y regulación en el metabolismo de los lípidos.

UNIDAD TEMÁTICA 7: METABOLISMO DE COMPUESTOS NITROGENADOS

Metabolismo Aminoácidos. Digestión y absorción proteínas y aminoácidos. Aminoácidos esenciales. Metabolismo de los aminoácidos. Biosíntesis de aminoácidos: familias biosintéticas. Catabolismo aminoácidos: desaminación, transaminación y descarboxilación. Utilización del residuo desaminado. Aminoácidos glucogénicos y cetogénicos. Destino del grupo amino. Ciclo de la Urea. Bicielo de Krebs. Los aminoácidos como precursores de otras biomoléculas.

Metabolismo de nucleótidos de purinas y pirimidinas. Biosíntesis y degradación de bases púricas. Regulación. Biosíntesis y degradación de bases pirimidínicas. Regulación. Síntesis de desoxirribonucleótidos.

UNIDAD TEMÁTICA 8: TRANSFERENCIA DE LA INFORMACIÓN GENÉTICA

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 en eucariotas. Modificaciones post-transcripcionales.

UNIDAD TEMÁTICA 9: INTEGRACIÓN DEL METABOLISMO

Relaciones entre las principales vías metabólicas. Encrucijadas metabólicas.

Perfil metabólico de los órganos más importantes en animales. Adaptaciones metabólicas a la ingesta inalterada de nutrientes. Regulación hormonal.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

La asignatura se compone de trabajos prácticos de laboratorio y cuestionarios de aula. Los trabajos de laboratorio tienen por objeto enseñarle al estudiante el uso de materiales biológicos, el manejo de instrumental y diferentes metodologías necesarias para analizar distintos procesos metabólicos. Los cuestionarios de aula consisten en la resolución de problemas y ejercicios cuyo objetivo es fijar, aclarar y aplicar los conceptos teóricos desarrollados en las diferentes unidades temáticas. Ambas actividades son de carácter obligatorio.

Debido a la situación epidemiológica que se atraviesa a raíz de la pandemia de COVID-19, las medidas de aislamiento social preventivo y obligatorio decretadas por el Gobierno Nacional y de acuerdo con lo establecido por Rectorado, el curso se dictará utilizando herramientas tecnológicas sincrónicas, cuando fuera necesario, y garantizando la disponibilidad de todo el material necesario en formato electrónico. Se utilizará la plataforma Moodle a través de la cual se desarrollarán videoconferencias, clases teóricas, entrega de material didáctico, trabajos prácticos, etc.

TRABAJOS PRÁCTICOS DE LABORATORIO (léase apartado XIII):

TP 1. Normas básicas de trabajo y seguridad de laboratorio. Biocatálisis: estudio de la actividad enzimática de la catalasa en función de la temperatura y del pH.

TP 2. Cinética enzimática: obtención de parámetros cinéticos (K_m , $V_{máx}$).

TRABAJOS PRÁCTICOS (CUESTIONARIOS) DE AULA:

- 1) Bioenergética - Enzimas
- 2) Metabolismo hidratos de carbono
- 3) Respiración celular
- 4) Metabolismo lípidos
- 5) Metabolismo compuestos nitrogenados
- 6) Transferencia de la información genética
- 7) Integración metabólica

AULA VIRTUAL:

En el desarrollo del curso se utilizarán los recursos tecnológico-educativos del Campus Virtual de la FICA. Desde el aula virtual de la asignatura en la plataforma Moodle, se tendrá acceso a información relativa al material didáctico para las teorías, trabajos prácticos y material bibliográfico en general. Además, en este espacio se encontrarán las novedades y los resultados de las evaluaciones, teniendo la función de cartelera virtual. A su vez, cada estudiante podrá acceder también a un foro para

realizar las consultas e intercambiar opiniones con compañeros y docentes de la asignatura. El objetivo de esta herramienta es el de complementar el desarrollo de las clases teórico-prácticas con un espacio virtual de interacción y construcción de conocimiento.

VIII - Régimen de Aprobación

I. RÉGIMEN ESTUDIANTES REGULARES:

A.- Inscripción en la Asignatura:

1) Son estudiantes del curso de Química Biológica Alimentos aquellas personas que estén en condiciones de incorporarse al mismo de acuerdo al régimen de ingreso establecido en el plan de estudios de la carrera y que hayan registrado su inscripción en el periodo establecido (artículo 23 Ord CS 13/03). Para poder inscribirse en el curso se requiere:

- Materia Aprobada: Biología General
- Materia Regular: Fisicoquímica Aplicada, Química Analítica I

No obstante, y debido a la situación sanitaria que se está atravesando a nivel regional, nacional y mundial, desde Rectorado se autoriza la inscripción y el cursado de la asignatura sin tener aprobadas y/o regularizadas las materias requeridas en el plan de estudio (artículo 2 Resol. C.S. 60/20).

B.- REGULARIZACIÓN de la asignatura:

1).- PARA OBTENER LA CONDICIÓN DE REGULAR LOS ESTUDIANTES DEBERÁN APROBAR EL 80% DE LOS TRABAJOS PRÁCTICOS Y EL 100% DE LOS EXÁMENES PARCIALES.

2).- En referencia a los Trabajos Prácticos (TP), los estudiantes deberán aprobar el 80% de las actividades prácticas (trabajos prácticos de laboratorio y/o cuestionarios de aula). En caso de no alcanzar este requerimiento, la persona quedará como NO REGULAR (LIBRE).

La aprobación de los TP implica no solo la presentación de cada uno de ellos en tiempo y forma (o bien su asistencia si fueran de manera presencial o implique asistencia virtual sincrónica) sino también el cuestionario (oral/escrito) y/o entrega de informe en el caso que esto fuera requerido, siempre respetando los tiempos y maneras establecidos.

3).- Se tomarán dos (2) exámenes parciales en fechas y modalidades a determinar por las docentes del curso que deberán ser aprobados con un porcentaje no inferior al 70%. Cada estudiante tendrá derecho a dos (2) recuperaciones por cada parcial. La persona que estuviera ausente el día prefijado para una evaluación parcial deberá reglamentariamente justificar su ausencia, como así mismo realizarla en fecha a determinar en su oportunidad.

Las personas que hayan cumplido con los requisitos de regularización establecidos en la asignatura, mantendrán su condición de regular por el término de 2 (dos) años a partir de la finalización de su cursado. Vencido el plazo establecido podrán optar por: rendir en carácter de libre o cursar nuevamente (artículo 24 Ord CS 13/03).

Una vez regularizada la asignatura cada estudiante deberá rendir un EXAMEN FINAL.

C.- APROBACIÓN de la asignatura:

Se establece el régimen de aprobación por EXAMEN FINAL. Puede aspirar a esta modalidad el alumno que haya alcanzado la condición de regular y cumpla con lo establecido en el Régimen Académico. Es decir, aquellas personas que hayan cumplimentado los siguientes requisitos:

- Tener cumplidos los requisitos previos establecidos por el plan de la carrera.
- Tener aprobada/s la/s correlativas/es anterior/es.
- Estar inscripta a examen en tiempo y forma.

Modalidad de examen final:

- Será sobre el contenido del programa analítico.
- El tribunal evaluará los contenidos de la asignatura a través de un examen escrito y/o una exposición oral.
- El examen final se aprobará con un mínimo de 4 (cuatro) puntos.

D.- Régimen de PROMOCIÓN sin examen final:

El/la estudiante deberá cumplir con los requisitos incluidos en A y B inclusive del régimen de regularización de la asignatura considerándose además los siguientes requisitos:

1) Respecto a los Trabajos Prácticos, deberá tener aprobado el 100% de los mismos.

2) En referencia a los exámenes parciales, es obligatoria la aprobación de todos los parciales de regularización con calificación igual o a mayor al 80%.

II. RÉGIMEN ESTUDIANTE LIBRE:

Con respecto al régimen de estudiante libre, se tomarán en cuenta las siguientes consideraciones:

·Se considera estudiante libre a quien cumpla con los requisitos del art. 26 y 27 de la Ord. N°13/03.

·Deberá comunicar a las docentes de la asignatura la intención de rendir una semana antes de la fecha del examen.

Deberá rendir y aprobar:

1.Un examen escrito de trabajos prácticos (programa de trabajos prácticos del último ciclo lectivo) 24 horas antes del examen final consistente en: resolución de problemas de aplicación y conceptos teóricos de los trabajos prácticos. Este examen escrito se considerará aprobado cuando se responda satisfactoriamente el 70% de lo solicitado.

2.Desarrollo de un trabajo práctico de laboratorio, el cual será sorteado, y se considerará aprobado cuando se responda satisfactoriamente el 70% de lo solicitado.

3.Para presentarse a realizar los trabajos prácticos el estudiante libre deberá acreditar todas las correlatividades exigidas en el Plan de estudio para rendir la asignatura.

4.La aprobación de esta evaluación práctica sólo tendrá validez para el examen final del turno en el cual la persona se inscribió.

•Deberá rendir un examen final consistente en un examen escrito, que incluye la totalidad de los contenidos del programa analítico, y en una exposición oral de un tema específico. Se aprobará con un mínimo de 4 (cuatro) puntos.

IX - Bibliografía Básica

[1] Berg, J. M.; Tymoczko, J. L.; Stryer, L. Bioquímica. Conceptos básicos. 2° Edición. 2014. Editorial Reverté, Barcelona.

[2] Nelson, D.; Cox, M. Lehninger Principios de Bioquímica. 5° Edición. 2010. Ediciones Omega, Barcelona.

[3] Campbell, MK.; Farrell, SO. Bioquímica (Volumen I y II). 8° Edición. 2016. Editorial Cengage Learning, México D.F.

X - Bibliografía Complementaria

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

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

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

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

[5] Voet, D.; Voet, J. Bioquímica. 3° Edición. 2006. Editorial Médica Panamericana, Buenos Aires.

XI - Resumen de Objetivos

El objetivo principal de la asignatura es que el alumno logre un conocimiento global de los procesos metabólicos y energéticos que ocurren en vegetales, animales y microorganismos.

XII - Resumen del Programa

Bioenergética.

Enzimas.

Generalidades del metabolismo.

Metabolismo de carbohidratos.

Metabolismo de lípidos.

Metabolismo de proteínas y aminoácidos.

Metabolismo nucleótidos.

Transferencia información genética.

Integración metabólica.

XIII - Imprevistos

·Los imprevistos serán resueltos por el equipo docente de la asignatura a medida que los mismos vayan surgiendo.
·Si llegara a resultar imposible la realización de las actividades prácticas de laboratorio de manera presencial, las mismas se desarrollarán a través de videos y mediante el análisis de datos obtenidos en experiencias pasadas. Asimismo, estas podrán ser reemplazadas por otras siempre y cuando se garanticen los objetivos pedagógicos perseguidos por la asignatura.

XIV - Otros

--

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