DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

Curso: Ciências dos Alimentos

# LCB 218 – Bioquímica PROGRAMA DO 1o SEMESTRE DE 2023

Resp.: Nubia Barbosa Eloy (nbeloy@usp.br)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| semana | dia | TÓPICO |
| 1a | 13/03 | Semana recepção dos alunos |
| 2a | 21/03 | Soluções Aquosas, Interações Moleculares e Tampões |
| 3a | 28/03 | Princípios da termodinâmica |
| 4a | 04/04 | FERIADO (Semana Santa) |
| 5a | 11/04 | **Aula prática:** Introdução ao laboratório /Espectrofotometria |
| 6a | 18/04 | Carboidratos |
| 7a | 25/04 | Aminoácidos, classificação, estrutura e propriedades |
| 8a | 2/05 | **Prova I** |
| 9a | 9/05 | **Aula prática:** Determinação da lactose no leite |
| 10a | 16/05 | Técnicas de purificação de proteínas |
| 11a | 23/05 | Estrutura e função de proteínas |
| 12a | 30/05 | Lipídeos e membranas |
| 13a | 6/06 | **Aula prática**: Cromatografia em papel de filtro |
| 14a | 13/06 | FERIADO (Municipal) |
| 15a | 20/06 | **PROVA II** |
| 16a | 27/06 | **Aula prática**: Enzimologia |
| 17a | 4/07 | Enzimas e cinética enzimática |
| 18ª | 11/07 | **Apresentação Trabalhos** |
| 19ª | 18/07 | **PROVA REPOSITIVA** (somente para quem não fez uma das provas) |

**Critérios de avaliação:** a nota final é obtida pela média aritmética das notas das provas I, II e III. O conteúdo das aulas práticas será avaliado na PI, PII e PIII.

Nota final = Prova I + Prova II + Trabalho

3

## Bibliografia:

NELSON, D.L.; COX, M.M. Lehninger Principles of Biochemistry. 6th ed. W.H. Freeman, 2012. 1340 pp. ISBN: 978-1429234146.

BERG, J.M., TYMOCZKO, J.L., GATTO, G.J., STRYER, L. Biochemistry. 8th ed. W. H. Freeman, 2015. 1120pp. ISBN: 978-1464126109.

FERRIER, D.R. Lippincott Illustrated Reviews: Biochemistry, 6th ed. LWW. 2013. 560pp. ISBN 978-1451175622.

CAMPBELL M.K. E FARRELL, S.O. Bioquímica – combo 5a ed. Editora Cengage Learning 2007 916pp ISBN: 8522105510.