



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Coordenadoria do Curso de Graduação em
Ciência e Tecnologia de Alimentos
Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC
Tel: 48 3721-6290
E-mail cta.cca@contato.ufsc.br - <http://www.cta.ufsc.br>



PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2021.2

Plano de Ensino elaborado em caráter excepcional para substituição das aulas presenciais por atividades pedagógicas não presenciais, enquanto perdurar a pandemia do novo coronavírus – COVID-19, em observância à Resolução Normativa n.140/2020/CUn, de 21 de julho de 2020.

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
QMC 5220	Química Orgânica e Biológica A	05503	3	2	90

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)

Miguel S. B. Caro (miguel.caro@ufsc.br)

III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS

Terça feira 07:30 Teórica

Terça feira 10:10 Experimental

Horário de atendimento: terças feiras das 13:30 às 15:00 no AVA-Moodle UFSC

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
QMC 5223	Química Orgânica Teórica B

V CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos / Curso de Engenharia de Alimentos

VI. EMENTA

Estudo das principais classes de compostos de interesse biológico, mostrando sua ação nos sistemas vivos, visando proporcionar uma compreensão básica da dinâmica do metabolismo.

VII. OBJETIVOS

GERAL:

Estudar as principais classes de compostos de interesse biológico, mostrando sua ação nos sistemas vivos, visando proporcionar uma compreensão básica da dinâmica do metabolismo.

ESPECÍFICOS:

- Estudo das propriedades dos mono-, di- e polissacarídeos. Formação de Hemicetais e Acetais. Reações dos monossacarídeos.
- Estudo das diferentes classes de lipídeos. Reações dos triacilgliceróis. Sabões e a reação de saponificação.
- Estudo da estrutura e das propriedades físico-químicas dos aminoácidos. Formação das ligações peptídicas e a estrutura 1º das proteínas. Estrutura 2º, 3º e 4º das proteínas.
- Estudo dos diferentes tipos de catálise enzimática. Topologia de uma enzima: sítio ativo, inibidor e ativador enzimático.
- Estudo das coenzimas e vitaminas. Reações que envolvem algumas coenzimas.
- Estrutura dos nucleosídeos e nucleotídeos. Estudo da estrutura do DNA e RNAs.
- Estudo das reações de oxirredução envolvidas no anabolismo e catabolismo. Estudo das reações catabólicas comuns.

VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. PROGRAMA TEÓRICO:

01. **CARBOIDRATOS:** Definição. Classificação e ocorrência. Estruturas acíclicas dos principais monossacarídeos. Estrutura Cíclica: Hemiacetalização e Hemicetalização dos monossacarídeos. Mutarrotação. Glicosídeos. Reações dos monossacarídeos com fenilhidrazina, cianeto de hidrogênio e hidroxilamina. Reações de Oxidação e Redução. Dissacarídeos e Polissacarídeos. Derivados de interesse Biológico. (9 aulas)
02. **LIPÍDEOS:** Conceito e classificação. Ácidos graxos. Triacilgliceróis. Ceras. Propriedades químicas dos triacilgliceróis: Índice de iodo, hidrólise e saponificação, hidrogenação, rancificação. Fosfolídeos. Esteróides. Sabões e detergentes. (6 aulas)
03. **AMINOÁCIDOS, PEPTÍDEOS E PROTEÍNAS:** Introdução: conceito e classificação dos aminoácidos. Aminoácidos naturais. Propriedades físicas e químicas dos aminoácidos. Estruturas primárias e atividades biológicas de poliamidas. Determinação da estrutura de peptídeos. (6 aulas)
04. **ENZIMAS, COENZIMAS E VITAMINAS:** Natureza química das enzimas. Classificação das enzimas. Co-fatores. Propriedades catalíticas das enzimas: ativação e inibição. Vitaminas: A, B, C, D, E, K - Química, distribuição e fontes alimentícias. Influência no metabolismo. Manifestações de carência. (1 aula)
(6 aulas)
05. **ÁCIDOS NUCLEICOS:** Nucleosídeos, nucleotídeos e nucleoproteínas. Biossíntese de proteínas. (5 aulas)
06. **METABOLISMO/OXIREDUÇÕES BIOLÓGICAS:** Introdução. Energia para viver. Cadeia respiratória. Ciclo de ácido cítrico. Visão geral sobre anabolismo e catabolismo. Inter-relação metabólica. (3 aulas)

2. PROGRAMA PRÁTICO:

01. Caracterização de carboidratos: Prova de Molisch, Prova do Iodo, Prova de Barfoed, Teste de Benedict, Prova de Bial, Prova da Fermentação. Prova de Sliwanoff. Reação com ácido nítrico. Formação de oxazonas. Teste do iodo para amido. Determinação da atividade ótica da sacarose. Inversão da sacarose e determinação da atividade ótica do açúcar invertido.
02. Identificação de açúcares: identificar açúcares em amostras desconhecidas.
03. Determinação de açúcares redutores no mel.
04. Extração da trimiristina da noz-moscada e identificação.
05. Sabões e detergentes. Saponificação de gorduras.
06. Determinação de gordura no leite.
07. Dosagem de colesterol em massa.
08. Determinação do Teor de caseína e lactose no leite.
09. Separação e identificação de aminoácidos.
10. Determinação do teor de proteínas em cerveja.
11. Redução enzimática de substratos carbonilados.
12. Extração da protoporfirina IX da casca do ovo.
13. Isolamento do DNA de frutas.

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Aulas Teóricas:

Aulas 100% remotas no espaço virtual de aprendizado MOODLE-UFSC.

O conteúdo programático será dividido em 6 tópicos com duração diferente.

Nos encontros síncronos (33,3%) será discutido o tópico correspondente. Estes encontros acontecerão toda terça-feira às 09:00 e terá duração de 50 minutos (uma hora aula).

As atividades assíncronas (66,7%) compreendem a leitura do material teórico e a resolução das listas de exercícios, que poderão ser revisadas no horário de atendimento, assim como a resolução de um questionamento proposto semanalmente cuja resposta deverá ser enviada via Moodle até a segunda-feira seguinte às 23:59 horas.

Aulas Experimentais:

Aulas 100% remotas no espaço virtual de aprendizado MOODLE-UFSC.

Os alunos serão divididos em grupos de até 3 componentes. As unidades de estudo serão desenvolvidas com base nos conhecimentos prévios adquiridos nas disciplinas QMC 5230 Química Orgânica Experimental I e QMC 5223 Química Orgânica Teórica B e nos que estarão sendo adquiridos na parte teórica desta disciplina.

A disciplina será desenvolvida constando de 50% da carga horária de encontros semanais síncronos de 50 minutos (uma hora aula), às terças-feiras às 10:10 horas, sendo que nas aulas de apresentação de resultados (síncronas) as aulas poderão ser de até 100 minutos (duas horas aula), e 50% de atividades assíncronas, onde serão discutidas as metodologias que os alunos pesquisaram para a elaboração propostas de resolução da atividade. Os resultados deverão ser entregues e apresentadas na forma de Power Point ou vídeos de até 10 minutos, em aula síncrona, ou ainda poderão ser propostos questionários, ao fim do tempo definido para o desenvolvimento de cada tema.

A participação das atividades síncronas e a entrega, no prazo dos resultados de cada atividade comporão o

controle de frequência.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Parte Teórica: Peso 50% da nota final.

A resolução dos problemas propostos semanalmente será corrigida e atribuída uma nota de 0 a 10 pontos. A média das notas assim obtidas comporá a média final, sendo que a frequência será controlada pela entrega das atividades semanais.

Parte Experimental: Peso 50% da nota final.

Cada unidade de estudo (molécula identificada) será avaliada através de um relatório, apresentação no Power Point, vídeo (5 a 10 minutos de duração) ou questionário, a ser entregue/apresentado na aula seguinte ao término de cada tópico, e avaliado numa escala de nota de 0 a 10 pontos. A média final experimental será a média obtida das notas de cada atividade.

Será considerado aprovado o aluno que tiver frequência igual ou superior a 75% e média final (soma da média final teórica e média final experimental) igual ou superior a 6,0.

XI. NOVA AVALIAÇÃO

Será realizada no dia 22/03/22, de forma síncrona uma nova avaliação que constará de um questionário sobre o conteúdo ministrado no semestre tanto na parte teórica quanto experimental.

Conforme estabelece o §2º do Art.70, da Resolução nº 017/CUn/97, o aluno com frequência suficiente (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três vírgula zero) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma nova avaliação teórica (cumulativa) no final do semestre. A nota final será calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na nova avaliação.

XII. MATRIZ INSTRUCIONAL (anexos 1 e 2)

Detalhada no Anexo 1, a parte teórica e no Anexo 2 a parte experimental.

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Dada a inexistência de livro texto de Química Orgânica no Acervo Digital da UFSC, o professor disponibilizará o material na forma de imagens, PDF e outras fontes legais que se mostrem confiáveis e apropriadas aos temas abordados.

01 – Stenesh, Jochanan, “Biochemistry” (1998). Springer. (Disponível em <https://link.springer.com/book/10.1007/978-1-4757-9427-4>).

02 – Constantino, Maurício G, “Química Orgânica: Curso Básico Universitário Volume 3” (2005). LTC. (Disponível em http://artemis.ffclrp.usp.br/Meu%20Livro%20QO/FinaisMai_2019/Volume3.pdf).

03 – Liberato, Maria C. T. C. Oliveira, Micheline S. C. “Bioquímica” (2019). UECE. (Disponível em <https://educapes.capes.gov.br/handle/capes/433407>)

04 - http://www.ufal.edu.br/usinaciencia/multimidia/livros-digitais-cadernos-tematicos/A_Quimica_dos_Alimentos.pdf

XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Dada a inexistência de livro texto de Química Orgânica no Acervo Digital da UFSC, o professor disponibilizará o material na forma de imagens, PDF e outras fontes legais que se mostrem confiáveis e apropriadas aos temas abordados.

1. CAREY, Francis A. Química orgânica. Vol. 1 e 2, 7ª ed. Porto Alegre (RS): AMGH, 2011. v. ISBN 9780073047877 (v.1). Número de Chamada BU UFSC: 547 C273q 7. ed.

2. BRUCE, Paula Y. Química Orgânica. Vol. 1 e 2, 4ª Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. Número de Chamada BU UFSC: 547 B892q 4.ed.

3. SOLOMONS, T. W. G. Química Orgânica, vol. 1 e 2, 8ª Ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2005. Número de Chamada BU UFSC: 547 S689q 8.ed.

4. CLAYDEN, Jonathan. Organic chemistry, Oxford: Oxford University Press, 2001. Número de Chamada BU UFSC: 547 O68 ou 547 C619o 2.ed. 5. OKUYAMA, T.; MASKILL, H; Organic Chemistry a mechanistic approach, Oxford Univ. Press, 2014.

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do
Departamento

XII. MATRIZ INSTRUCIONAL 2021.1 (Anexo 1) Parte teórica.

Tópico	Conteúdos	Objetivos de aprendizagem	Recursos didáticos	Atividades e estratégias de interação	Avaliação e feedback
1. Carboidratos 26/10 09/11 6 horas aula.	Estrutura, propriedades físicas e químicas dos monossacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos; ocorrência e análise de carboidratos.	Reconhecer carboidratos, saber das suas reações nos processos biológicos.	- Textos em PDF - Aulas síncronas	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar do Fórum de apresentação	Questionário.
2. Lipídios 16/11 23/11 6 horas aula.	Ácidos graxos, triacilgliceróis, ceras, fosfolípidos, compostos esteroidais.	Entender a grande gama de compostos diferentes englobados nesta categoria e a sua importância biológica.	- Textos em PDF - Aulas síncronas	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar do Fórum de apresentação	Questionário.
3. Aminoácidos, peptídeos e proteínas. 30/11 07/12 6 horas aula	Estrutura a diferentes pH. Propriedades físicas. Síntese e biossíntese. Propriedades químicas. Análise e ocorrência. Peptídeos e proteínas. Síntese. Análise. Estrutura 1°, 2°, 3° e 4°. Desnaturação e purificação.	Conhecer os aminoácidos que compõem as proteínas; aminoácidos essenciais. Estrutura de proteínas.	- Textos em PDF - Aulas síncronas	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar do Fórum de apresentação	Questionário.
4. Enzimas, coenzimas e vitaminas. 14/12 01/02 6 horas aula.	Classificação e nomenclatura, modo de ação, especificidade enzimática. Catálise e inibição enzimática. Vitaminas.	Mecanismos de atuação de enzimas e a sua importância nas reações biológicas, assim como a sua relação com as vitaminas.	- Texto em PDF - Aulas síncronas	- Ler os textos - Assistir à videoaula - Participar do Fórum de apresentação	Questionário.

<p>5. Ácidos nucleicos.</p> <p>08/02 15/02</p> <p>6 horas aula.</p>	<p>Nucleosídeos e nucleotídeos: estruturas, nomenclatura e propriedades químicas. DNA, estrutura e replicação. RNA: transcrição e síntese de proteínas</p>	<p>Conhecer as estruturas de DNA e RNA e a sua função nos organismos vivos.</p>	<p>- Texto em PDF - Aulas síncronas</p>	<p>- Ler os textos - Assistir à vídeoaula - Participar do Fórum de apresentação</p>	<p>Questionário.</p>
<p>6. Metabolismo. Oxirreduções biológicas.</p> <p>22/02 08/03 15/03</p> <p>9 horas aula.</p>	<p>Anabolismo e catabolismo, oxirreduções biológicas, ciclo de ácido cítrico, introdução ao metabolismo de lipídeos e alguns exemplos do metabolismo de aminoácidos.</p>	<p>Conhecer como os alimentos se convertem em energia. Conhecer as diferentes cadeias de reações que envolvem o catabolismo e metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas,</p>	<p>- Texto em PDF - Aulas síncronas</p>	<p>- Ler os textos - Assistir à vídeoaula - Participar do Fórum de apresentação</p>	<p>Questionário.</p>

