



Faculdade Anísio Teixeira de Feira de Santana

Autorizada pela Portaria Ministerial nº 552 de 22 de março de 2001 e publicada no Diário Oficial da União de 26 de março de 2001.
Endereço: Rua Juracy Magalhães, 222 – Ponto Central CEP 44.032-620
Telefax: (75) 3616-9466 - Feira de Santana-Bahia
Site: www.fat.edu.br E-mail: fat@fat.edu.br
CGC: 01.149.432/0001-21

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO	ANO LETIVO
NUTRIÇÃO	2015.2
CÓDIGO	DISCIPLINA
NUT005	BIOQUÍMICA BÁSICA
CARGA HORÁRIA	SEMESTRE DE OFERTA
54h	1º

EMENTA

Origem, composição, e características químicas das biomoléculas, água, equilíbrio ácido-base, tampões. Biomoléculas: carboidratos, lipídios, aminoácidos, proteínas, enzimas e coenzimas.

OBJETIVOS

- Reconhecer as estruturas moleculares e sua participação na estrutura e função celular e extracelular, no corpo humano, com vistas ao entendimento de processos nutricionais, fisiológicos e patológicos.
- Fornecer aos alunos do curso de Nutrição conhecimentos bioquímicos à cerca das bases estruturais das biomoléculas
- Ressaltar as funções primordiais dos aminoácidos e proteínas, carboidratos e lipídios no metabolismo.
- Relacionar as biomoléculas com os aspectos clínicos e nutricionais
- Estimular o estudante na busca de novos conhecimentos aplicados às diversas áreas de atuação do nutricionista.

PERFIL DO EGRESSO

O nutricionista formado pela FAT terá um perfil inovador e crítico capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, em especial a população em que se insere, visando à segurança alimentar e nutricional de indivíduos e

coletividade, através da atenção dietética. A formação generalista, humanista, ética, inovadora e crítica está baseada na reflexão sobre a realidade política, econômica, social, cultural em que se insere esse profissional, comprometido e integrado com as áreas do conhecimento da ciência da saúde e da nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução à Bioquímica
- A química dos compostos biológicos
- Água, conceito de pH, equilíbrio ácido-base e sistemas tamponantes
- Carboidratos
- Proteínas
- Enzimas
- Lipídios

METODOLOGIA

- Aulas teóricas expositivas com auxílio de recursos audiovisuais (AT);
- Grupos de Discussão com auxílio de textos (GD);
- Seminários e/ou revisões bibliográficas apresentados e discutidos pelos alunos (S);
- Aulas práticas com demonstração, execução e observação de processos bioquímicos;

AVALIAÇÃO

- Serão realizadas duas provas teóricas escritas, com valor 7,0 pontos, referentes a primeira e segunda unidade;
- Cada unidade terá um caso clínico ou trabalho escrito, com valor 3,0 pontos, para complementar o valor das provas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- DEVLIN, T.M. Textbook Of Biochemistry: With Clinical Correlations. 6ª Ed. **Manual De Bioquímica Com Correlações Clínicas**. Hoboken, Wiley-Liss, Hoboken, 2006.
- LEHNINGER, a. L. S. P. 6a. Ed. **Princípios de Bioquímica**. Sarvier, 2004.
- BERG, JEREMY M. TYMOCZKO, JOHN L. STRYER, LUBERT. **Bioquímica**. 5ª ed. Guanabara Koogan, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CHAMPE, P. C. **Bioquímica Ilustrada**. 2ª ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1996.
- MARZZOCO, A. & TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- CAMPELL, M. K. **Bioquímica**. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2001.
- VOET, D. et al. **Fundamentos de Bioquímica**. Porto Alegre: Artmed Editora, 2000.
- TYMOCZKO, JONH L; BERG; JEREMY M; STRYER, LUBERT. **Bioquímica. Fundamental**. 1ª ed. Grupo Gen, 2011.

COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO