

Unidade Curricular	Tecnologia de Biocatalisadores	Área Científica	Engenharia e técnicas afins
Mestrado em	Engenharia Biotecnológica	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2016/2017	Ano Curricular	1
Nível	2-1	Créditos ECTS	5.0
Tipo	Semestral	Semestre	2
Código	5010-509-1206-00-16		
Horas totais de trabalho	135	Horas de Contacto	T 25 TP - PL 25 TC - S - E - OT 4 O -

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Clementina Maria Moreira dos Santos

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Conhecer a proveniência, utilização e o papel desempenhado atualmente pelas enzimas na indústria.
2. Conhecer as metodologias que permitem a caracterização, manipulação e controlo da atividade enzimática.
3. Valorização do processo da imobilização de enzimas, nomeadamente ao nível da estabilidade, funcionalidade e tipo de reatores utilizados na imobilização.
4. Conhecer as principais aplicações das enzimas na indústria

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

Possuir sólidos conhecimentos nas áreas da química, em particular na especialidade da bioquímica.

Conteúdo da unidade curricular

Aspectos gerais dos biocatalisadores. Proveniência comercial das enzimas: microbianas, de plantas, de animais. Estabilidade e estabilização de biocatalisadores. Imobilização. Características de biocatalisadores imobilizados. Aplicações industriais. Aplicações analíticas. Aplicações médicas.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Introdução. Propriedades gerais das enzimas. Classificação e nomenclatura.
2. Estrutura das enzimas. Funções. Estabilidade de proteínas.
3. Desnaturação reversível. Desnaturação irreversível ou desativação. Estabilidade operacional.
4. Imobilização de biocatalisadores. Métodos de imobilização (suportes sólidos e reticulação).
5. Biocatálise em meios não convencionais. Cinética enzimática. Cinética de enzimas imobilizadas.
6. Reatores enzimáticos. Reatores descontínuos e contínuos.
7. Aplicações industriais. Alimentação animal e rações. Detergentes. Alimentos e bebidas.
8. Aplicações analíticas. Aplicações médicas. Indústria farmacêutica. Produção de antibióticos.

Bibliografia recomendada

1. J. M. S. Cabral, M. R. Aires-Barros, Engenharia Enzimática, 2003, Lidel, Edições Técnicas, Lda N. Lima, Manuel Mota, Biotecnologia, Fundamentos e Aplicações, 2003, Lidel, Edições Técnicas, Lda
2. Wolfgang Aehle, Enzymes in Industry – Production and Applications, 2004, Wiley
3. Enzimas em Biotecnologia. Produção, Aplicações e Mercado. Ed. Elba P. S. Bom, Maria Antonieta Ferrara, Maria Luísa Corvo, 2008, Editora Interciência.
4. P. C. Engel, Enzymology Labfax, 1996, Academic Press;
5. J. R. Whitaker, Principles of enzymology for the food sciences, 1993, Marcel Dekker.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas presenciais com recurso a salas de aula equipadas com meios audiovisuais, como a projeção de slides digitais. Aulas laboratoriais de execução de trabalhos práticos no âmbito dos conteúdos lecionados nas aulas teóricas bem como a resolução de alguns exercícios. Pesquisa bibliográfica, usando os centros de recursos existentes no IPB.

Alternativas de avaliação

1. Alunos ordinários - (Ordinário) (Final, Recurso, Especial)
 - Trabalhos Laboratoriais - 33% (Relatórios – 1 ECTS. Seminário – 1 ECTS. Assiduidade – incumprimento eliminatório.)
 - Exame Final Escrito - 67% (Prova escrita da componente teórica e prática – 4 ECTS.)
2. Alunos trabalhadores - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Discussão de Trabalhos - 33% (Seminário – 2 ECTS.)
 - Exame Final Escrito - 67% (Prova escrita da componente teórica e prática – 4 ECTS.)

Língua em que é ministrada

1. Inglês
2. Português

Validação Eletrónica

Clementina Maria Moreira dos Santos	Maria da Conceição Constantino Fernandes	Maria José Miranda Arabolaza
28-11-2016	19-12-2016	19-12-2016