



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Ingegneria		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2022/2023		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2023/2024		
CORSO DILAUREA	INGEGNERIA BIOMEDICA		
INSEGNAMENTO	ELEMENTI DI BIOCHIMICA E BIOLOGIA CELLULARE		
TIPO DI ATTIVITA'	C		
AMBITO	10657-Attività formative affini o integrative		
CODICE INSEGNAMENTO	18410		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	BIO/10		
DOCENTE RESPONSABILE	CAMPORA SIMONA	Ricercatore a tempo determinato	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI			
CFU	6		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	96		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	54		
PROPEDEUTICITA'			
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	2		
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	CAMPORA SIMONA Martedì 15:00 17:00 Ed. 16, Viale delle scienze. Università degli Studi di Palermo. Giovedì 15:00 17:00 Ed. 16, Viale delle scienze. Università degli Studi di Palermo.		

DOCENTE: Prof.ssa SIMONA CAMPORA

PREREQUISITI	conoscenze di base di chimica generale ed organica
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Conoscenza e capacita' di comprensione •Alla fine del corso lo studente deve avere acquisito le conoscenze di base relative alla struttura e funzione delle proteine con particolare riferimento agli enzimi. Deve avere pure conoscenza dei meccanismi di trasporto e trasduzione del segnale cellulare. •Lo studente dovra' sapere comunicare scientificamente circa la composizione amminoacidica e le caratteristiche strutturali/funzionali delle proteine. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione •Lo studente dovra' avere chiaro come determinare le caratteristiche chimico/fisiche di polipeptidi. Quale metodiche dirette ed indirette utilizzare per purificarle e saggiarle nella loro conformazione nativa. Autonomia di giudizio •Lo studente deve essere in grado di capire se e' meglio utilizzare un determinato enzima rispetto un altro in una applicazione sperimentale. Se sfruttare le caratteristiche chimiche e/o fisiche per purificare un determinato polipeptide. Come e' meglio procedere per valutare le caratteristiche strutturali funzionali delle proteine. Abilita' comunicative • Lo studente deve avere proprieta' di linguaggio relativamente alle proteine, alla loro classificazione e alle caratteristiche strutturali/funzionali. Capacita' d'apprendimento •Per un corretto apprendimento lo studente deve avere basi solide di chimica generale inorganica ed organica; come pure, conoscenze almeno di base della matematica e fisica elementare.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	L'apprendimento viene valutato mediante un colloquio individuale. Durante tale prova orale lo studente dovra' rispondere ad almeno tre domande, inerenti gli argomenti sviluppati durante il corso, dimostrando di possedere un'adeguata conoscenza e competenza interpretativa dei contenuti generali e specifici, capacita' di collegamento ed elaborazione dei contenuti, nonche' capacita' espositiva pertinente, chiara e corretta. La valutazione della prova viene espressa in trentesimi ed e' ritenuta insufficiente nel caso in cui lo studente dimostri: difficolta' a focalizzare gli argomenti proposti, conoscenza fortemente lacunosa degli argomenti ed estrema limitatezza nell'esposizione. All'aumentare del grado di dettaglio delle conoscenze dimostrate dallo studente aumentera' proporzionalmente la positivita' della valutazione. Il punteggio massimo si ottiene in caso di eccellente padronanza e competenza critico-interpretativa dei contenuti oggetto del corso, associata a buona abilita' espositiva attestata dall'uso di una appropriata terminologia scientifica. Criterio di valutazione: - Eccellente: 30 - 30 e Lode Esito: ottima conoscenza degli argomenti, ottima proprieta' di linguaggio, buona capacita' analitica, lo studente e' in grado di applicare le conoscenze per risolvere i problemi proposti - Molto buono: 26-29 Esito: buona conoscenza degli argomenti, piena proprieta' di linguaggio, buona capacita' analitica, lo studente e' in grado di applicare le conoscenze per risolvere i problemi proposti Buono: 24-25 Esito: discreta conoscenza degli argomenti, buona proprieta' di linguaggio, limitata capacita' di applicare in maniera autonoma le conoscenze per risolvere i problemi proposti Soddisfacente: 21-23 Esito: il candidato non ha piena padronanza degli argomenti principali ma ne possiede le conoscenze, soddisfacente proprieta' di linguaggio, scarsa capacita' di applicare autonomamente le conoscenze acquisite per la risoluzione dei problemi Sufficiente: 18-20 Esito: conoscenza di base degli argomenti principali e del linguaggio tecnico, scarsa o nulla capacita' di applicare autonomamente le conoscenze acquisite Insufficiente Esito: il candidato non possiede una conoscenza accettabile degli argomenti trattati durante il corso
OBIETTIVI FORMATIVI	Dare le conoscenze di base sulla struttura e funzione delle proteine, dei processi enzimatici, delle vie metaboliche principali. Inoltre, dare le prime competenze sperimentali in ambito biochimico.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali
TESTI CONSIGLIATI	Garrett & Grisham . Principi di Biochimica Piccin Tymoczko, 5° ed. ISBN-10 : 8829916935; ISBN-13 : 978-8829916931 Berg & stayer Principi di Biochimica Zanichelli Campbell & Farrell. Biochimica EdiSES Branden, 4° ed. C & Tooze J. Struttura delle Proteine Zanichelli, 3° ed. ISBN: 9788833190501 Pamela C. Champe and Richard A. Harvey. Biochemistry Lippincott - Raven 2° edition ISBN: 9780397510917

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
14	<p>Caratteristiche degli organismi viventi. Composizione degli organismi viventi. Importanza delle interazioni deboli per l'acquisizione della struttura tridimensionale delle macromolecole e per la formazione di strutture cellulari. Gli amino-acidi, caratteristiche comuni e suddivisione in gruppi. Le proteine: struttura primaria, secondaria, supersecondaria, terziaria e quaternaria delle proteine. Domini strutturali. Proteine semplici e proteine coniugate (Glicoproteine e proteoglicani) Modifiche post-traduzionali delle proteine. Classificazione delle proteine. Proteine coniugate: struttura e ruolo delle glicoproteine e dei proteoglicani. L'evoluzione delle proteine: p.e.u. Duplicazione genica e famiglie di proteine. Ricombinazione di esoni e proteine mosaico. Mioglobina ed Emoglobina (Curve di ossigenazione; Grafico di Hill; Significato della P50; Effetto Bohr ed effetto del pH e del 2,3 BPG sull'ossigenazione dell'emoglobina. Emoglobine fetali ed emoglobine patologiche. Modelli per il comportamento allosterico delle proteine.</p>
14	<p>Gli enzimi: generalita' e meccanismo di azione. Meccanismo di azione del: Lisozima Meccanismo di azione: Chimotripsina (serino proteasi). Meccanismo di azione: Transaminasi. Coenzimi, gruppi prostetici e vitamine idrosolubili. Cinetica dello stato stazionario (Significato di V_0; V_{max}; K_m). Grafico doppi reciproci. Cinetica degli enzimi con piu' substrati. Numero di turnover e misure internazionali di attivita' enzimatica. Attivita' specifica. Sistemi multienzimatici ed enzimi regolatori. La modulazione covalente. Gli isoenzimi. Gli enzimi allosterici. Gli inibitori enzimatici competitivi, in e non competitivi e il grafico dei doppi reciproci.</p>
18	<p>Membrane cellulari struttura e funzione. Meccanismi di trasporto passivo ed attivo. Recettori di membrana e meccanismi di traduzione del segnale. Trasduzione del segnale tramite interazioni cellula-cellula e cellula-matrice. Ormoni liposolubili ed idrosolubili e loro segnalazione. Fattori di crescita e meccanismo molecolare di trasduzione del segnale. Motilita' ed invasivita' cellulare.</p>
8	<p>Metodi estrattivi per proteine. Solubilizzazione e precipitazione. Omogeneizzazione. Analisi proteica mediante metodi colorimetrici. Centrifugazione, principi generali. Centrifugazione differenziale, su gradiente ed isopicnica. Metodi cromatografici, principi generali. Cromatografia per esclusione molecolare, scambio ionico ed affinita. Metodi elettroforetici. Elettroforesi su acetato di cellulosa. SDS-PAGE. Metodi immunologici per l'identificazione e quantificazione di proteine. Immunoblotting ed ELISA.</p>