



DISCIPLINA: PROTEÍNAS ANTIMICROBIANAS

Carga Horária: 30 horas

Nº de Créditos: 02

Código:

Prof. Dr.: Francis Soares Gomes

EMENTA: Contextualizar o aluno na problemática mundial dos danos econômicos e à saúde causados por bactérias e fungos. Oferecer conhecimento aprofundado do potencial biotecnológico das proteínas como agentes antimicrobianos. Proporcionar o conhecimento dos mecanismos envolvidos na ação antimicrobiana das diversas classes de proteínas. Apresentar metodologias de avaliação de atividade antimicrobiana de proteínas.

PROGRAMA:

Proteínas: estrutura e funções

Proteínas: técnicas de extração e purificação

Proteínas: técnicas de caracterização

Lectinas: detecção, estrutura, funções e atividades biológicas

Inibidores de proteases: detecção, estrutura, funções e atividades biológicas

Outras classes de proteínas antimicrobianas.

Mecanismos de ação de proteínas antimicrobianas.

Perspectivas biotecnológicas.

BIBLIOGRAFIA:

- ✓ Nelson, D., & Cox, M.M. Princípios de Bioquímica. 6a. edição .São Paulo: Editora Sarvier, 2014.
- ✓ Pillai, S., Abbas, A. K., & Lichtman, A. H. (2015). Imunologia celular e molecular. 6ª. edição, Elsevier Brasil.
- ✓ Artigos no periódicos capes, www.sciencedirect.com.br, pubmed.
- ✓ Collins, E. Antibacterials: Synthesis, Properties and Biological Activities. 1ed.: Chemical Engineering Methods and Technology, 2016.