

ENSINO RECORRENTE POR MÓDULOS CAPITALIZÁVEIS

Avaliação em regime Não Presencial

MATRIZ DE PROVA

CURSO: CIENTÍFICO-HUMANÍSTICO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DO ENSINO RECORRENTE

DISCIPLINA: Biologia

MÓDULO 2 - Controlo de doenças e biotecnologia

DURAÇÃO DA PROVA: 90 minutos

TIPO DE PROVA: Escrita

UNIDADE TEMÁTICA	CONTEÚDOS	OBJETIVOS/COMPETÊNCIAS	ESTRUTURA	COTAÇÃO
CONTROLO DE DOENÇAS E BIOTECNOLOGIA	<p>1. Sistema Imunitário</p> <p>1.1. Defesas específicas e não específicas</p> <p>1.2. Desequilíbrios e doenças</p> <p>2. Biotecnologia no diagnóstico e terapêutica de doenças</p> <p>3. Microrganismos e indústria alimentar</p> <p>3.1. Fermentação e actividade enzimática</p> <p>3.2. Conservação, melhoramento e produção de novos alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Integrar conhecimentos relacionados com os processos e as estruturas biológicas que asseguram os mecanismos de defesa específica e não específica do organismo. • Interpretar acontecimentos biológicos que caracterizem os processos de infeção e inflamação de tecidos. • Analisar dados laboratoriais relacionados com o sistema imunitário. • Distinguir processos de imunidade humoral e imunidade mediada por células. • Interpretar acontecimentos imunitários envolvidos nas reacções de hipersensibilidade e dano tecidual (alergias e doenças auto-imunes). • Analisar situações causadoras de imunodeficiência e suas consequências. • Interpretar procedimentos gerais envolvidos na produção de anticorpos monoclonais. • Analisar exemplos que ilustrem as potencialidades da utilização dos anticorpos monoclonais no diagnóstico e terapêutica de doenças. • Interpretar informação relacionada com a utilização de procedimentos biotecnológicos na produção de substâncias com fins terapêuticos. • Interpretar atividades laboratoriais e/ou experimentais para estudo de factores que condicionem a actividade enzimática. • Conhecer os fundamentos biológicos subjacentes a diferentes técnicas de conservação de alimentos. • Interpretar exemplos de aplicações biotecnológicas na indústria alimentar, nomeadamente, imobilização de enzimas, aditivos e novas fontes de nutrientes. 	<p>Todos os grupos da prova devem ter questões do tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escolha múltipla • Correspondência/ Associação/ Verdadeiro-Falso • Legendagem e interpretação de esquemas • Ordenamento • Resposta curta • Resposta aberta <p>Cada questão pode abranger mais do que um objetivo /competência</p>	200 pontos