

Unidade Curricular	Bioquímica I	Área Científica	Biologia e Bioquímica
Licenciatura em	Dietética e Nutrição	Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança
Ano Letivo	2019/2020	Ano Curricular	1
Nível	1-1	Créditos ECTS	5.0
Tipo	Semestral	Semestre	2
Código	8149-501-1203-00-19		
Horas totais de trabalho	135	Horas de Contacto	T - , TP 30, PL 30, TC - , S - , E - , OT 6, 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) Rui Miguel Vaz de Abreu, Sandra Sofia Quinteiro Rodrigues

Resultados da aprendizagem e competências

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

1. Identificar os diferentes tipos de macromoléculas biológicas e compreender as suas funções
2. Conhecer os diferentes níveis de organização estrutural das proteínas
3. Reconhecer a importância das enzimas como catalizadores
4. Distinguir os principais tipos de lípidos e hidratos de carbono
5. Compreender e delinear os processos que permitem a transformação da energia dos hidratos de carbono, lípidos e compostos azotados em energia química e poder redutor
6. Calcular rendimentos energéticos e explicar a necessidade de regulação metabólica
7. Comparar o perfil metabólico de órgãos como fígado e músculo e tecido adiposo, integrando as vias metabólicas preferenciais em cada um

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Ter conhecimentos de equilíbrio ácido-base e soluções tampão
2. Ter conhecimentos de grupos funcionais de moléculas orgânicas e estereoquímica

Conteúdo da unidade curricular

1. Revisão dos conceitos de propriedades estruturais e funcionais de moléculas biológicas
2. Proteínas
3. Enzimas
4. Glúcidos
5. Lípidos
6. Vias de síntese e degradação de glúcidos, lípidos e compostos azotados
7. Integração do metabolismo: pontos-chave, perfis metabólicos dos órgãos mais importantes e regulação hormonal

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. I. Panorâmica geral da Bioquímica
 - Características químicas dos seres vivos; Funções dos elementos essenciais
2. II. Proteínas
 - Aminoácidos: Estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades químicas.
 - Estrutura e função de proteínas. Ligação peptídica. Estados estruturais.
 - Proteínas fibrosas (sedas, queratinas e colagénio). Proteínas globulares (hemoglobina).
3. III. Enzimas
 - Classificação, função, especificidades e cofactores.
 - Importância das vitaminas na síntese de cofactores das enzimas.
 - Cinética enzimática: modelo de Michaelis-Menten e Lineweaver – Burk.
 - Formas de regulação da actividade enzimática: pH e temperatura.
 - Inibidores reversíveis e irreversíveis (inibição competitiva, incompetitiva e não competitiva).
 - Enzimas de Regulação: interações alostéricas e modificações covalentes.
 - Clivagem proteolítica de precursores inactivos. Isoenzimas e exemplos da sua importância biológica.
4. IV. Glúcidos
 - Classificação. Principais classes de açúcares e de não-açúcares.
 - Monossacáridos (composição química, nomenclatura, estereoquímica e ocorrência).
 - Ciclização de monossacáridos. Ligação glicosídica. Dissacáridos (maltose, lactose e sacarose).
 - Homopolissacáridos. A relação entre a sua estrutura e a sua função.
 - Exemplos de polissacáridos de reserva (amido e glicogénio) e estruturais (quitina e celulose).
 - Aplicações de alguns homopolissacáridos e heteropolissacáridos.
5. V. Lípidos
 - Classificação Ácidos gordos: estrutura e propriedades.
 - Lípidos simples (terpenos e esteróides) e complexos (triacilgliceróis e fosfolípidos).
 - Lipoproteínas.
6. VI. Introdução ao metabolismo
 - Catabolismo, anabolismo e suas relações. Transferência de energia nos sistemas biológicos.
 - Ciclo do ATP e do NADP. Fases e objectivos primordiais do metabolismo.
7. VII. Metabolismo de glúcidos
 - Reacções, regulação e balanço energético da Glicólise. Gluconeogénese. Metabolismo do glicogénio.
 - Ciclo de Cori. Sistemas de shuttle do NADH citosólico. Via das pentoses fosfatadas.
 - Descarboxilação oxidativa do piruvato a acetil-CoA: Ciclo do ácido cítrico: Reacções individuais.
 - Balanço energético; Regulação; Carácter anfíbio.
 - Cadeia transportadora de electrões e fosforilação oxidativa. Respiração.
8. VIII. Metabolismo de lípidos
 - Fontes biológicas dos lípidos: dieta, aditócitos e síntese de novo. Catabolismo de ácidos gordos.
 - Degradação de ácidos gordos saturados com número par e impar de carbonos, insaturados e ramificados.
 - Balanço energético. Biossíntese de ácidos gordos saturados e insaturados. Fontes de Acetil-CoA.
 - Regulação. Corpos cetónicos: síntese e função energética.
9. IX. Metabolismos de compostos azotados
 - Metabolismo dos aminoácidos: Hidrólise de proteínas; Aminoácidos glicogénicos cetogénicos.
 - Reacções de transaminação, descarboxilação, desaminação e desamidação.
 - Metabolismo da amónia: fontes, transporte na circulação e formas de eliminação.
10. X. Integração dos metabolismos
 - Principais vias metabólicas e centros de regulação. Pontos-chave: glucose-6-P, piruvato, acetil-CoA.
 - Perfis metabólicos dos órgãos mais importantes. Regulação hormonal do metabolismo energético.

Bibliografia recomendada

1. Lehninger, A. L. , Nelson, D. L. , Cox, M. M. (2012). Principles of Biochemistry (7th ed.), New York, NY: W. H. Freeman.
2. Quintas, A. , Ponces, A. , Halpern, M. J. (2008). Bioquímica, Organização Molecular da Vida. Lidel.

Bibliografia recomendada

3. Voet, D. , Voet, J. G. (2014). Biochemistry (4th ed.). New York, NY: John Wiley & Son.
4. Campos, L. S. (2008). Entender a Bioquímica (5ª ed). Escolar Editora.

Métodos de ensino e de aprendizagem

Aulas Teóricas : Exposição de conteúdos teóricos. Aulas Práticas Laboratoriais: Realização de protocolos experimentais do domínio da Bioquímica Estrutural e Metabólica.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Prova Intercalar Escrita - 30% (Componente Teórica: Frequência (30%))
 - Exame Final Escrito - 30% (Componente teórica: Exame (30%))
 - Relatório e Guiões - 16% (Componente Prática eliminatória: Avaliação diagnóstica de protocolos (16%).)
 - Exame Final Escrito - 24% (Componente Prática eliminatória: Exame prático (24%))
2. Alternativa 2 - (Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 60% (Componente teórica)
 - Exame Final Escrito - 40% (Componente prática)
3. Alternativa 3 - (Ordinário) (Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 60% (Componente teórica)
 - Exame Final Escrito - 40% (Componente prática)

Língua em que é ministrada

1. Português
2. Inglês

Validação Eletrónica

Rui Miguel Vaz de Abreu, Sandra Sofia Quinteiro Rodrigues	Juliana Almeida de Souza	Carina de Fatima Rodrigues	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
23-03-2020	30-03-2020	30-03-2020	30-03-2020