

Unidade Curricular	Bioquímica	Área Científica	Biologia e Bioquímica
Licenciatura em	Engenharia Zootécnica	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	1
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - TP - PL - TC - S - E - OT - O -
Nível	1-1	Créditos ECTS	6.0
Código	9129-815-1201-00-23		

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

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

Não aplicável

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 fosfoglicéridos).
 - 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 anfóbico.
 - 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 ímpar 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 desaminação.
 - 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. Nelson, D. L. , Cox, M. M. (2014). Princípios de Bioquímica de Lehninger (6ª ed.). Artmed Editora.
2. Quintas, A. , Ponces, A. , Halpern, M. J. (2008). Bioquímica, Organização Molecular da Vida. Lidel.
3. Voet, D. (2014). Fundamentos de Bioquímica (4ª ed.). Artmed Editora
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: Avaliação diagnostica de protocolos.)
 - Exame Final Escrito - 24% (Componente Prática: Exame prático escrito. Nota mínima da Componente Prática: 8, 5 valores.)
- 2. Alternativa 2 - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso, Especial)
 - Exame Final Escrito - 60% (Componente Teórica: Exame (60%))
 - Exame Final Escrito - 40% (Componente Prática: Exame prático escrito. Nota mínima da Componente Prática: 8, 5 valores.)

Língua em que é ministrada

- 1. Português
- 2. Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica			
Rui Miguel Vaz de Abreu	Sandra Sofia Quinteiro Rodrigues	Marieta Amélia Martins Carvalho	Paula Cristina Azevedo Rodrigues
23-01-2024	23-01-2024	23-01-2024	23-01-2024