

Unidade Curricular	Bioquímica	Área Científica	Biologia e Bioquímica
CTeSP em	Estética, Cosmética e Bem-Estar	Escola	Escola Superior de Saúde de Bragança
Ano Letivo	2021/2022	Ano Curricular	1
Tipo	Semestral	Semestre	1
Horas totais de trabalho	135	Horas de Contacto	T - TP - PL - TC - S - E - OT - O 60
		Nível	0-1
		Créditos ECTS	5.0
		Código	4092-658-1103-00-21

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, Carlos Francisco Gonçalves Aguiar

### 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).
  - Ciclicização 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, aditícos 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 - (Trabalhador) (Final, 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	Ana Maria Pinto Carvalho	Ana Maria Nunes Português Galvão	Adília Maria Pires da Silva Fernandes
03-01-2022	09-03-2022	09-03-2022	09-03-2022