



Guía Docente:

ENZIMOLOGÍA



FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS
UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID
CURSO 2018-2019



I.- IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DE LA ASIGNATURA: Enzimología
NÚMERO DE CRÉDITOS: 6
CARÁCTER: Obligatoria
MATERIA: Relaciones Estructura-Función
MÓDULO: Bioquímica y Biología Molecular
TITULACIÓN: Grado en Bioquímica
SEMESTRE/CUATRIMESTRE: Primero (segundo curso)
DEPARTAMENTO/S: Bioquímica y Biología Molecular

PROFESOR/ES RESPONSABLE/S:

Grupo A	
Teoría Seminario Tutoría	<p>Profesor: JESÚS PÉREZ GIL Departamento: Bioquímica y Biología Molecular Despacho: 1ª Planta, Dpto. BBM (Facultad de Biología, edificio anexo) e-mail: jperezgil@bio.ucm.es</p>
Teoría Seminario Tutoría	<p>Profesora: ANA SABORIDO MODIA Departamento: Bioquímica y Biología Molecular Despacho: 1ª Planta, Dpto. BBM (Facultad de Biología, edificio anexo) e-mail: asaborido@quim.ucm.es</p>

II.- OBJETIVOS

■ **OBJETIVO GENERAL**

Proporcionar al estudiante una visión detallada del concepto de enzima, de los métodos de caracterización y optimización de la acción de las enzimas y de los mecanismos de catálisis enzimática.

■ **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Proporcionar las bases conceptuales necesarias para caracterizar y aplicar enzimas y ensayos enzimáticos en laboratorios y experimentos bioquímicos.

III.- CONOCIMIENTOS PREVIOS Y RECOMENDACIONES

■ **CONOCIMIENTOS PREVIOS:**

■ **RECOMENDACIONES:**



IV.- CONTENIDOS

■ BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Cinética enzimática. Teoría del estado de transición. Estado estacionario. Termoestabilidad de enzimas. Activación e inhibición enzimática. Efectos alostéricos y cooperativos. Modelos de cooperatividad. Modificación química selectiva. Inhibidores reversibles. Cinética multisustrato. Enzimas inmovilizadas. Mecanismos de catálisis enzimática. Proteasas. Significado biológico de la proteólisis y evolución de actividades proteolíticas. Transferencia de fosforilo. Papel de cofactores en la catálisis enzimática. Reacciones de oxido-reducción. Ribozimas. Enzimas artificiales. Anticuerpos catalíticos.

■ PROGRAMA:

Ensayos enzimáticos y análisis cinético

1. Desarrollo histórico de la enzimología. Concepto de enzima y actividad enzimática. Clasificación y nomenclatura de enzimas. Métodos de ensayo enzimático.
2. Cinética química. Teoría del estado de transición. Cinética enzimática. Mecanismos cinético y químico. Estado estacionario: ecuación de Michaelis-Menten. Estado pre-estacionario.
3. Activación e inhibición enzimática reversible. Cinética multisustrato. Determinación del tipo de mecanismo cinético.
4. Inhibición irreversible. Modificación química selectiva. Marcadores de afinidad, sustratos suicidas y análogos del estado de transición.
5. Efecto de los factores ambientales en catálisis enzimática: fuerza iónica, el pH y temperatura. Enzimas extremófilas.
6. Regulación de la actividad enzimática. Efectos alostéricos y cooperativos. Modelos de regulación enzimática por ligandos.

Mecanismos de catálisis enzimática

7. Mecanismos de catálisis enzimática. Catálisis por aproximación: contribución entrópica a la catálisis. Catálisis covalente. Catálisis ácido-base general. Tensión, distorsión y cambio conformacional: ajuste inducido y unión no productiva.

Relaciones estructura-función en enzimas

8. Relaciones estructura-función en proteasas. Papel de los metales en el centro activo de las enzimas. Ribonucleasa. Cofactores y vitaminas. Piridoxal fosfato y la catálisis de transaminasas. Ribozimas. Anticuerpos catalíticos.

Aplicaciones biotecnológicas de las enzimas

9. Ingeniería de enzimas y enzimas sintéticas.



V.- COMPETENCIAS

■ **GENERALES:**

- **CG1** Explicar con precisión los conceptos y principios de la Bioquímica.
- **CG3** Reconocer las transformaciones químicas implicadas en un proceso biológico.
- **CG4** Analizar los mecanismos moleculares del metabolismo de los seres vivos.
- **CG10** Evaluar, interpretar y resumir información y datos bioquímicos, haciendo uso de la literatura científica.
- **CG14** Comunicar con rigor los aspectos fundamentales de su actividad profesional a otros profesionales de su área, o de áreas afines, y a un público no especializado.

■ **ESPECÍFICAS:**

- **CE6-REF5** Explicar los mecanismos y la cinética de las reacciones enzimáticas y su regulación.

■ **TRANSVERSALES:**

- **CT5-MBBM3** Capacidad para implicar las relaciones estructura-función de las macromoléculas biológicas y de la regulación metabólica en los diferentes fenómenos biológicos.
- **CT2-MBBM5** Razonar de modo crítico.
- **CT14-MBBM6** Desarrollar una motivación por la calidad.
- **CT7- MBBM7** Gestionar información científica accesible a través de Internet.
- **CT9-MBBM8** Ser capaz de dar una charla breve a un auditorio no especializado acerca de un tema de Bioquímica y Biología Molecular con posible impacto actual en la sociedad.

VI. – HORAS DE TRABAJO Y DISTRIBUCIÓN POR ACTIVIDAD

Actividad	Presencial (horas)	Trabajo autónomo (horas)	Créditos
Clases teóricas	45	67,5	4,5
Seminarios	3	4,5	0,3
Tutorías/Trabajos dirigidos	2	3	0,2
Preparación de trabajos y exámenes	3	22	1
Total	53	97	6



VII.- METODOLOGÍA

La actividad docente seguirá una metodología híbrida, que hará uso de un aprendizaje colaborativo y un aprendizaje individual. Las actividades presenciales de la asignatura se estructuran en **clases de teoría, seminarios y tutorías**.

En las **clases de teoría** el profesor dará a conocer al alumno el contenido de la asignatura. Se presentarán los conceptos teóricos y algunos hechos experimentales que permitan al alumno obtener una visión global y comprensiva de la asignatura. Al comienzo de cada tema se expondrán el contenido y objetivos principales de dicho tema. Al final del tema se podrán plantear nuevas propuestas que permitan interrelacionar contenidos ya estudiados con los del resto de la asignatura o con otras asignaturas. Como apoyo a las explicaciones teóricas, se proporcionará a los alumnos el material docente apropiado, bien en fotocopias o bien en el Campus Virtual.

Las **clases de seminarios y las de tutorías** tendrán como objetivo aplicar los conocimientos adquiridos a un conjunto de cuestiones y/o ejercicios.

VIII.- BIBLIOGRAFÍA

■ BÁSICA:

No se va a seguir un libro de texto concreto para el desarrollo de la asignatura. A continuación se relacionan textos recomendados de carácter general.

- Cornish-Bowden, A.: *“Fundamentals of Enzyme Kinetics”*, 4ª edición, Wiley-Blackwell, 2012.
- Núñez de Castro, I.: *“Enzimología”*, Ediciones Pirámide, 2001.
- Fersht, A.: *“Structure and Mechanism in Protein Science: Guide to Enzyme Catalysis and Protein Folding”*, W.H. Freeman & Co, 1999.
- Purich, D.L.: *“Enzyme Kinetics: Catalysis and Control. A reference of Theory and Best-Practice Methods”*, Academic Press, 2010.

■ COMPLEMENTARIA:

- Branden, C. y Tooze, J.: *“Introduction to Protein Structure”*, Garland Publ., 1999.
- Buchholz, K., Kasche, V. y Bornscheuer, U.T.: *“Biocatalysts and Enzyme Technology”*, 2ª edición, Wiley-Blackwell, 2012.
- Palmer, T. y Bonner, P.L.: *“Enzymes: Biochemistry, Biotechnology, Clinical Chemistry”*, 2ª edición, Woodhead Publishing, 2007.
- Cook, P.F. y Cleland, W. W.: *“Enzyme Kinetics and Mechanisms”*, Garland Science, 2007.



IX.- EVALUACIÓN

Para la evaluación final es obligatoria la participación en las diferentes actividades propuestas. Para poder superar la asignatura será necesario que el alumno haya participado al menos en el 70% de las actividades presenciales.

El rendimiento académico del alumno y la calificación final de la asignatura se computarán de forma ponderada atendiendo a los siguientes porcentajes, que se mantendrán en todas las convocatorias:

■ **EXÁMENES ESCRITOS:** **80%**

La evaluación de las competencias adquiridas en la parte teórica de la asignatura se llevará a cabo mediante la realización de un único examen final. El examen constará de preguntas sobre aplicación de conceptos aprendidos durante el curso y cuestiones relacionadas.

■ **TRABAJO PERSONAL:** **15%**

La evaluación del trabajo de aprendizaje realizado por el alumno considerará la destreza del alumno en la resolución de problemas y ejercicios propuestos, en la preparación de un trabajo o en la discusión de artículos científicos.

■ **ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN ACTIVA EN LAS CLASES:** **5%**

La asistencia y la participación del alumno en todas las actividades se valorará positivamente en la calificación final. La falta de asistencia reiterada podrá penalizarse.

Siempre se respetará un plazo mínimo de siete días entre la publicación de cualquier calificación, si fuera el caso, y la fecha del examen final de la asignatura.



PLANIFICACIÓN DE ACTIVIDADES – CRONOGRAMA

TEMA	ACTIVIDAD	HORAS	GRUPOS	INICIO	FIN
1. Ensayos enzimáticos y análisis cinético	Clases Teoría	18	1	1ª Semana	6ª Semana
	Seminarios	1	1		
2. Mecanismos de catálisis enzimática	Clases Teoría	5	1	7ª Semana	8ª Semana
3. Relaciones estructura-función en enzimas	Clases Teoría	18	1	8ª Semana	14ª Semana
	Seminarios	1	1		
4. Aplicaciones biotecnológicas de las enzimas	Clases Teoría	4	1	14ª Semana	15ª Semana
	Seminarios	1	1		
	Tutoría	2	2	Semanas 7ª y 14ª	



RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES

Actividad docente	Competencias asociadas	Actividad Profesor	Actividad alumno	Procedimiento de evaluación	P	NP	Total	C
Clases de teoría	CG1 CG3 CG4 CG10 CG14 CE6-REF5 CT5-MBBM3 CT2-MBBM5 CT14-MBBM6 CT7- MBBM7 CT9-MBBM8	Exposición de conceptos teóricos. Planteamiento de cuestiones.	Toma de apuntes, formulación y contestación de cuestiones.	Valoración de las respuestas a preguntas relacionadas con los conceptos teóricos explicados.	45	67,5	112,5	20%
Seminarios		Aplicación de la teoría a la resolución de ejercicios y problemas.	Toma de apuntes. Realización de ejercicios. Formulación y contestación de cuestiones.	Valoración de la resolución de ejercicios prácticos.	3	4,5	7,5	
Tutorías		Dirección y supervisión del estudio y actividades del alumno. Planteamiento de cuestiones.	Resolución de las cuestiones planteadas.	Valoración del trabajo, exposición y desarrollo.	2	3	5	
Exámenes		Propuesta, vigilancia y corrección del examen. Calificación del alumno.	Preparación y realización.		3	22	25	80%

P : Presenciales; NP: no presenciales (trabajo autónomo); C: calificación