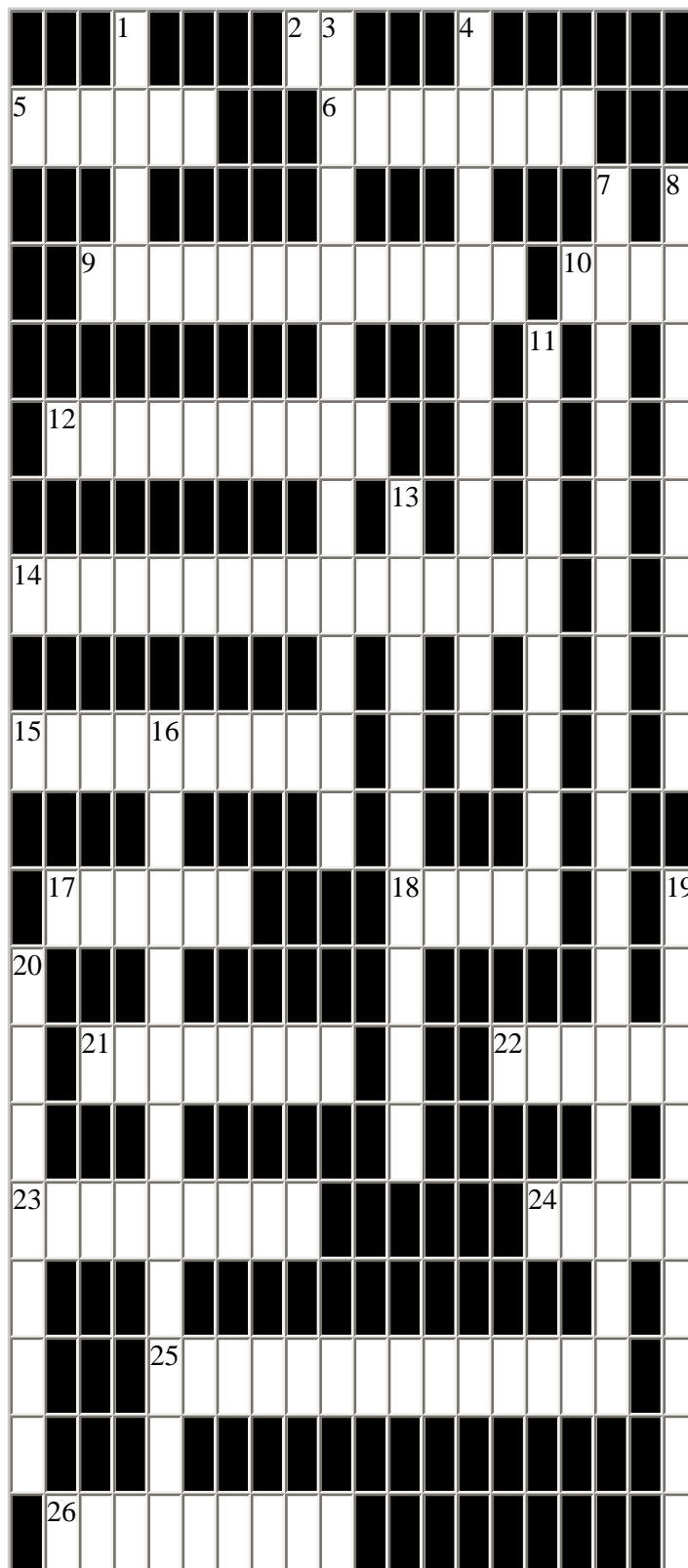


# Fundamentos de catálisis enzimática

## Crucigrama



## Horizontales:

- 2 Siglas que se colocan antes del número sistemático o código de identificación de una enzima.
- 5 Clase de enzima que forma enlaces C-C, C-N, C-O, C-S, por condensación y consumo de energía como ATP.
- 6 Parámetro termodinámico cuyo valor disminuye cuando la molécula de sustrato se une a la enzima y se reducen los movimientos relativos de los participantes en la reacción enzimática.
- 9 Factor que contribuye a la energía de unión del sustrato a la enzima y que se produce cuando los enlaces de hidrógeno entre una molécula de S y el agua se reemplazan por interacciones no covalentes entre la enzima y el sustrato.
- 10 Valor de la variación de energía libre estándar de una reacción enzimática cuando el valor de la constante de equilibrio es uno.
- 12 Estado en el que los enlaces entre los átomos de una enzima y de un sustrato están en un proceso de formación o rotura.
- 14 Nombre de un análofo que se une más fuertemente al centro activo que lo puede hacer el sustrato (dos palabras).
- 15 Grupo o coenzima que se une covalentemente a la enzima y es esencial para su actividad.
- 17 Nombre trivial de la primera enzima que se cristalizó por Summer y que hidroliza la urea.
- 18 Clase de enzima que realiza la adición de grupos a dobles enlaces o forma dobles enlaces por eliminación de grupos.

## Verticales:

- 1 Estado energético de una molécula de sustrato o producto en su forma energéticamente más estable.
- 3 Porción relativamente pequeña de una enzima que está involucrada en la fijación del sustrato a la misma (dos palabras).
- 4 Complejo enzimático activo que incluye todas las subunidades catalíticas y los grupos prostéticos.
- 7 Porción relativamente pequeña de una enzima en la que se verifica la formación y rotura de enlaces (dos palabras).
- 8 Compuesto orgánico o inorgánico que unido a la forma inactiva de una enzima la transforma en su forma activa.
- 11 Molécula no proteica de bajo peso molecular sin la cual las enzimas no son activas.
- 13 Clase de enzima que transfiere grupos funcionales al agua o rompe la misma.
- 16 Clase de enzima que tranfiere grupos funcionales entre sustratos.
- 19 Un enzima inactivo que no posee su grupo prostético.
- 20 También denominados "fermentos" por Pasteur. Los nombres de los catalizadores proteicos terminados en "asa".

- 21 Molécula que se une al centro activo de una enzima.
- 22 Residuo de aminoácido que actúa como nucleófilo en el mecanismo de reacción de las serin-proteasas.
- 23 Clase de enzima que transfiere grupos entre moléculas para dar formas isoméricas.
- 24 Tipo de energía derivada de la interacción enzima-sustrato que disminuye la energía de activación de la reacción enzimática.
- 25 Mecanismo que describe los cambios en las conformaciones de la enzima y del sustrato por la unión entre ambos (dos palabras).
- 26 Tipo de catálisis que supone la aceleración de la velocidad de reacción por la formación transitoria de un enlace covalente entre el enzima y el sustrato.