

Explorando las Enzimas: Catalizadores de la Vida

Ciencias Naturales | Química | para estudiantes de media (15-17 años) | 4 semanas

Descripción del Curso

Este curso está diseñado para estudiantes de media (15-17 años) interesados en comprender el fascinante mundo de las enzimas y su papel fundamental en los procesos biológicos. A lo largo de cuatro semanas, los estudiantes explorarán desde los conceptos básicos hasta aspectos más complejos relacionados con la función, clasificación y regulación de las enzimas en los sistemas orgánicos.

El curso aborda temas clave como el concepto de enzimas, su clasificación, el mecanismo de catálisis en organismos vivos, así como los procesos de inhibición enzimática y la importancia de coenzimas y grupos prostéticos. También se examinarán los factores que afectan la actividad enzimática, permitiendo a los estudiantes comprender cómo estas proteínas especializadas regulan las reacciones bioquímicas que sustentan la vida.

Dirigido a estudiantes de ciencias naturales con un interés particular en química y biología, el curso utiliza un enfoque metodológico activo y participativo que incluye explicaciones teóricas, análisis de casos, actividades prácticas y discusiones para facilitar el aprendizaje significativo. Al finalizar, los estudiantes serán capaces de explicar y analizar el funcionamiento de las enzimas y su relevancia en los organismos, preparando una base sólida para estudios posteriores en ciencias de la salud, biotecnología y áreas afines.

Objetivos Generales

- Definir y clasificar las enzimas, describiendo sus características estructurales y funcionales.
- Explicar el proceso de catálisis enzimática y su papel en las reacciones metabólicas.
- Identificar los diferentes tipos de inhibición enzimática y analizar su efecto en la actividad enzimática.
- Describir la función de las coenzimas y grupos prostéticos en la actividad de las enzimas.
- Analizar cómo diversos factores afectan la actividad enzimática en los sistemas orgánicos.

Competencias

- Identificar y explicar el concepto y la clasificación de las enzimas en los sistemas biológicos.
- Analizar el mecanismo de catálisis enzimática y su importancia en las reacciones bioquímicas.
- Reconocer y describir los tipos de inhibición enzimática y sus efectos en la actividad enzimática.
- Relacionar la función de coenzimas y grupos prostéticos con la actividad enzimática.
- Evaluar los factores que influyen en la actividad de las enzimas y su impacto en los sistemas orgánicos.

Requerimientos

- Conocimientos básicos de química general, incluyendo estructura atómica y enlaces químicos.
- Fundamentos básicos de biología celular y molecular.
- Acceso a materiales didácticos proporcionados por el docente, como libros de texto y recursos digitales.
- Materiales para actividades prácticas simples (por ejemplo, materiales de laboratorio o simuladores en línea).

Unidades del Curso

Unidad 1: Introducción a las Enzimas y su Clasificación

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de definir el concepto de enzimas como catalizadores biológicos mediante explicaciones escritas claras.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de describir las características estructurales y funcionales básicas de las enzimas utilizando esquemas o diagramas.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de clasificar las enzimas en sus principales tipos según su función y estructura, mediante la elaboración de una tabla comparativa.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de explicar la importancia de las enzimas en los procesos metabólicos a través de ejemplos concretos y presentaciones orales.

Contenidos Temáticos

1. Concepto básico de las enzimas

- Definición de enzimas como catalizadores biológicos: explicación clara y sencilla.
- Importancia de las enzimas en los sistemas vivos: aceleración de reacciones químicas sin consumirse.
- Diferencia entre catalizadores químicos y biológicos.

2. Estructura y funcionamiento de las enzimas

- Estructura básica de las enzimas: proteínas globulares, sitio activo y especificidad.
- Mecanismo de acción: unión al sustrato, formación del complejo enzima-sustrato y liberación del producto.
- Factores que afectan la actividad enzimática: temperatura, pH, concentración de sustrato y cofactores.
- Representación gráfica y esquemática de la acción enzimática.

3. Clasificación de las enzimas

- Principales clases de enzimas según la función:
 - Oxidorreductasas
 - Transferasas

- Hidrolasas
- Liasas
- Isomerasas
- Ligasas
- Ejemplos típicos de cada clase y su función biológica.
- Relación entre estructura y función en cada tipo de enzima.

4. Importancia de las enzimas en los procesos metabólicos

- Rol de las enzimas en el metabolismo celular: catabolismo y anabolismo.
- Ejemplos concretos:
 - Enzimas digestivas (amilasa, lipasa, proteasa).
 - Enzimas en la respiración celular (catalasa, citocromo oxidasa).
- Impacto de las enzimas en la salud y la biotecnología.

Actividades

Actividad 1: Definiendo las enzimas con tus propias palabras

Objetivo: Definir el concepto de enzimas como catalizadores biológicos mediante explicaciones escritas claras.

Descripción:

- El docente presenta una breve introducción sobre enzimas.
- Los estudiantes escriben una definición propia de enzimas, explicando qué son y por qué son importantes en los seres vivos.
- Se comparten algunas definiciones en plenaria y se discuten las ideas principales.

Organización: Individual

Producto esperado: Texto breve escrito con definición de enzimas.

Duración estimada: 30 minutos

Actividad 2: Construcción de un esquema del funcionamiento enzimático

Objetivo: Describir las características estructurales y funcionales básicas de las enzimas utilizando esquemas o diagramas.

Descripción:

- Se explica el concepto de sitio activo y el mecanismo de acción de las enzimas con apoyo visual.
- Los estudiantes elaboran un esquema o diagrama que represente la unión enzima-sustrato, el complejo enzima-sustrato y la liberación del producto.
- Se realiza una puesta en común para comparar y corregir los esquemas.

Organización: Parejas

Producto esperado: Esquema o diagrama ilustrativo del mecanismo enzimático.

Duración estimada: 45 minutos

Actividad 3: Elaboración de tabla comparativa de clases de enzimas

Objetivo: Clasificar las enzimas en sus principales tipos según su función y estructura mediante la elaboración de una tabla comparativa.

Descripción:

- Se presenta la clasificación básica de las enzimas con ejemplos.
- En grupos, los estudiantes elaboran una tabla que incluya: nombre de la clase, función, ejemplos y características estructurales.
- Los grupos exponen sus tablas y se genera discusión para consolidar la información.

Organización: Grupos de 3-4 estudiantes

Producto esperado: Tabla comparativa completa y clara.

Duración estimada: 1 hora

Actividad 4: Presentación oral sobre la importancia de las enzimas en procesos metabólicos

Objetivo: Explicar la importancia de las enzimas en los procesos metabólicos a través de ejemplos concretos y presentaciones orales.

Descripción:

- Se asignan a cada grupo un proceso metabólico (digestión, respiración celular, fotosíntesis, etc.).
- Los estudiantes investigan qué enzimas participan y cuál es su función.
- Preparan una presentación oral breve (5 minutos) explicando la importancia de esas enzimas en el proceso asignado.
- Se realiza la presentación frente a la clase y se realiza una sesión de preguntas y respuestas.

Organización: Grupos de 3-4 estudiantes

Producto esperado: Presentación oral clara y fundamentada con apoyo visual (opcional).

Duración estimada: 1 hora y 15 minutos

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre enzimas y su función básica.

Cómo se evalúa: Preguntas cortas escritas o diálogo guiado donde los estudiantes explican qué saben sobre las enzimas.

Instrumento sugerido: Cuestionario breve de 5 preguntas y discusión grupal.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Comprensión del mecanismo enzimático y clasificación de enzimas.

Cómo se evalúa: Revisión de esquemas y tablas comparativas elaboradas durante las actividades, retroalimentación continua.

Instrumento sugerido: Rúbrica de evaluación para esquemas y tablas, observación directa del trabajo en grupo.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Capacidad para definir enzimas, describir estructura y función, clasificar enzimas y explicar su importancia en procesos metabólicos.

Cómo se evalúa: Examen escrito con preguntas abiertas y tarea de presentación oral.

Instrumento sugerido: Prueba escrita con preguntas de desarrollo y rúbrica para la presentación oral.

Unidad 2: Mecanismo de Catálisis Enzimática en Sistemas Orgánicos

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de describir el mecanismo de catálisis enzimática, incluyendo el papel del sitio activo y la especificidad enzimática, mediante diagramas y ejemplos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de explicar cómo las enzimas disminuyen la energía de activación en reacciones químicas, apoyándose en modelos gráficos y casos de estudio.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de analizar ejemplos específicos de reacciones catalizadas por enzimas en organismos vivos, identificando el tipo de reacción y el impacto en el metabolismo.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de comparar diferentes modelos del sitio activo (como el modelo llave-cerradura y el modelo ajustado inducido) y evaluar su importancia en la especificidad enzimática.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de predecir cómo cambios en el sitio activo pueden afectar la función enzimática, utilizando escenarios hipotéticos y evidencias científicas.

Contenidos Temáticos

1. Introducción a las Enzimas y la Catálisis Enzimática

- Definición de enzimas como catalizadores biológicos
- Importancia de la catálisis enzimática en sistemas orgánicos y vida
- Conceptos básicos: sustrato, producto, reacción catalizada

2. Estructura y Función del Sitio Activo

- Descripción del sitio activo y su localización en la enzima
- Relación entre estructura y función en el sitio activo
- Especificidad enzimática: reconocimiento sustrato-sitio activo

3. Modelos del Sitio Activo para la Especificidad Enzimática

- Modelo llave-cerradura: concepto y aplicaciones
- Modelo del ajuste inducido: descripción y diferencias con el modelo llave-cerradura
- Comparación de ambos modelos y su importancia en la catálisis

4. Mecanismo de Catálisis Enzimática

- Formación del complejo enzima-sustrato
- Transformación del sustrato en producto dentro del sitio activo
- Liberación del producto y regeneración de la enzima
- Roles específicos de aminoácidos en el sitio activo durante la catálisis

5. La Energía de Activación y su Disminución por Enzimas

- Concepto de energía de activación en reacciones químicas
- Cómo las enzimas disminuyen la energía de activación
- Modelos gráficos: curvas de energía con y sin enzima
- Ejemplos de casos de estudio en metabolismo

6. Ejemplos Específicos de Reacciones Catalizadas por Enzimas en Organismos Vivos

- Reacción de hidrólisis: enzima amilasa en la digestión
- Reacción de oxidación-reducción: enzima catalasa y su función en la descomposición del peróxido de hidrógeno
- Reacción de síntesis: síntesis de ATP por ATP sintasa
- Impacto metabólico de estas reacciones catalizadas

7. Influencia de Cambios en el Sitio Activo sobre la Función Enzimática

- Efectos de mutaciones o modificaciones en aminoácidos clave del sitio activo
- Consecuencias en la especificidad y eficacia catalítica
- Escenarios hipotéticos y análisis basado en evidencias científicas
- Implicaciones para enfermedades y aplicaciones biotecnológicas

Actividades

Actividad 1: Diagramando el Mecanismo de Catálisis Enzimática

Objetivo: Describir el mecanismo de catálisis enzimática, incluyendo el sitio activo y especificidad.

Descripción:

- El docente presenta un esquema básico de una enzima con su sitio activo.
- Los estudiantes dibujan y etiquetan el proceso de formación del complejo enzima-sustrato, transformación y liberación de producto.
- En parejas, comparan sus diagramas y completan con ejemplos de enzimas conocidas.

- Finalmente, cada pareja expone un ejemplo y su diagrama ante la clase.

Organización: Parejas

Producto esperado: Diagrama detallado y explicación oral de un mecanismo enzimático.

Duración estimada: 60 minutos

Actividad 2: Análisis de Modelos del Sitio Activo

Objetivo: Comparar modelos llave-cerradura y ajuste inducido para explicar especificidad enzimática.

Descripción:

- El docente explica brevemente ambos modelos con imágenes y ejemplos.
- En grupos pequeños, los estudiantes analizan casos dados donde se aplica cada modelo.
- Realizan una tabla comparativa con características, ventajas y limitaciones de cada modelo.
- Discuten en plenaria la importancia de ambos modelos en la biología molecular.

Organización: Grupos de 4 estudiantes

Producto esperado: Tabla comparativa y presentación de conclusiones.

Duración estimada: 75 minutos

Actividad 3: Modelando la Energía de Activación

Objetivo: Explicar cómo las enzimas disminuyen la energía de activación usando modelos gráficos y casos de estudio.

Descripción:

- Se presentan gráficos de curvas de energía de activación con y sin enzima.
- Individualmente, los estudiantes interpretan los gráficos y responden preguntas guiadas.
- En grupos, discuten un caso de estudio real (por ejemplo, la acción de la catalasa) y presentan cómo la enzima afecta la energía de activación.

Organización: Individual y luego grupos de 3

Producto esperado: Respuestas escritas y presentación breve del caso de estudio.

Duración estimada: 60 minutos

Actividad 4: Simulación de Mutaciones en el Sitio Activo

Objetivo: Predecir cómo cambios en el sitio activo afectan la función enzimática usando escenarios hipotéticos.

Descripción:

- El docente presenta varios escenarios con mutaciones o alteraciones en aminoácidos clave del sitio activo.
- En grupos, los estudiantes analizan cada escenario, predicen efectos sobre la función y justifican con evidencias científicas.
- Preparan un informe corto con sus predicciones y posibles implicaciones.
- Discusión final en clase sobre la importancia de la estructura en la función enzimática y aplicaciones médicas.

Organización: Grupos de 4 estudiantes

Producto esperado: Informe escrito y participación en discusión.

Duración estimada: 90 minutos

Evaluación

Evaluación Diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre enzimas, catálisis y conceptos básicos (sitio activo, sustrato).

Cómo se evalúa: Cuestionario corto con preguntas abiertas y de opción múltiple.

Instrumento sugerido: Prueba escrita de 15 minutos al inicio de la unidad.

Evaluación Formativa

Qué se evalúa: Comprensión progresiva del mecanismo enzimático, modelos del sitio activo, energía de activación y análisis de ejemplos.

Cómo se evalúa: Observación y retroalimentación durante actividades prácticas, revisión de diagramas, tablas comparativas, respuestas escritas y presentaciones.

Instrumento sugerido: Rúbrica para evaluar participación, precisión de conceptos y calidad de productos en actividades.

Evaluación Sumativa

Qué se evalúa: Capacidad para describir mecanismos, explicar disminución de energía de activación, analizar ejemplos, comparar modelos y predecir efectos de cambios en el sitio activo.

Cómo se evalúa: Examen escrito con preguntas teóricas y prácticas, solicitud de elaboración de diagramas, análisis de casos y un breve ensayo o reporte sobre mutaciones en sitio activo.

Instrumento sugerido: Examen final de la unidad y entrega de informe escrito.

Unidad 3: Inhibición Enzimática, Coenzimas y Grupos Prostéticos

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar y diferenciar los tipos de inhibición enzimática (competitiva, no competitiva e irreversible) mediante ejemplos representativos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de explicar el mecanismo de acción de cada tipo de inhibición enzimática y su impacto en la actividad enzimática bajo condiciones experimentales simples.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de describir la función y la importancia de las coenzimas y grupos prostéticos en la actividad catalítica de las enzimas, relacionando su estructura con su función.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de analizar casos prácticos donde se observe la inhibición enzimática y el papel de coenzimas y grupos prostéticos para evaluar su efecto en procesos metabólicos.

Contenidos Temáticos

1. Introducción a la Inhibición Enzimática

- Definición de inhibición enzimática: explicación básica sobre cómo ciertos compuestos pueden disminuir o detener la actividad de una enzima.
- Importancia biológica de la inhibición enzimática: regulación metabólica y aplicaciones médicas.

2. Tipos de Inhibición Enzimática

- Inhibición competitiva
 - Definición y características principales.
 - Mecanismo de acción: competencia por el sitio activo.
 - Ejemplos representativos: inhibidores de la enzima acetilcolinesterasa, drogas como metotrexato.
 - Impacto en la cinética enzimática: efecto sobre K_m y V_{max} .
- Inhibición no competitiva
 - Definición y características principales.
 - Mecanismo de acción: unión en sitio alostérico y efecto sobre la enzima.
 - Ejemplos representativos: inhibidores de la enzima succinato deshidrogenasa.
 - Impacto en la cinética enzimática: efecto sobre K_m y V_{max} .
- Inhibición irreversible
 - Definición y características principales.
 - Mecanismo de acción: unión covalente al sitio activo o sitios clave.
 - Ejemplos representativos: inhibidores como el DIPF (diisopropil fluorofosfato), venenos y algunos antibióticos.
 - Impacto en la actividad enzimática: pérdida permanente de función.

3. Coenzimas y Grupos Prostéticos

- Definición y diferencias entre coenzimas y grupos prostéticos.
- Funciones generales en la actividad enzimática: facilitación de reacciones, transferencia de grupos químicos.
- Ejemplos de coenzimas comunes: NAD⁺, FAD, coenzima A.
- Ejemplos de grupos prostéticos: hemo, biotina.
- Relación estructura-función: cómo su estructura química influye en su papel catalítico.

4. Análisis de Casos Prácticos

- Ejemplos de inhibición enzimática en procesos metabólicos reales: regulación de la glucólisis, efecto de inhibidores enzimáticos en fármacos.
- Importancia de coenzimas y grupos prostéticos en rutas metabólicas: ciclo de Krebs, cadena de transporte de electrones.

- Interpretación de resultados experimentales simples relacionados con inhibición y función de coenzimas.

Actividades

Actividad 1: Observando la Inhibición Enzimática - Modelos y Simulaciones

Objetivo: Identificar y diferenciar los tipos de inhibición enzimática mediante ejemplos representativos.

Descripción:

- Se les proporcionará a los estudiantes modelos físicos o digitales (simuladores) que representan enzimas y sus inhibidores.
- En grupos pequeños, deberán manipular los modelos para observar cómo cada tipo de inhibidor afecta la unión del sustrato.
- Identificarán qué tipo de inhibición corresponde a cada modelo mediante la observación directa y discusión.

Organización: Grupos de 3-4 estudiantes.

Producto esperado: Informe breve con la clasificación de inhibidores y explicación basada en la observación.

Duración estimada: 50 minutos.

Actividad 2: Experimento de Laboratorio Simple - Efecto de Inhibidores en la Actividad Enzimática

Objetivo: Explicar el mecanismo de acción de cada tipo de inhibición enzimática y su impacto en la actividad enzimática.

Descripción:

- Los estudiantes realizarán una actividad de laboratorio usando una enzima común (por ejemplo, catecoloxidasa o peroxidasa) y medirán su actividad con y sin diferentes inhibidores (usando sustancias seguras y controladas).
- Registrar los cambios en la velocidad de la reacción y discutir el tipo de inhibición observada.
- Realizarán un análisis comparativo de resultados para explicar el impacto de cada inhibidor.

Organización: Parejas o grupos pequeños.

Producto esperado: Registro experimental y análisis escrito con conclusiones.

Duración estimada: 2 horas (incluye preparación y análisis).

Actividad 3: Mapas Conceptuales sobre Coenzimas y Grupos Prostéticos

Objetivo: Describir la función e importancia de coenzimas y grupos prostéticos en la actividad enzimática, relacionando estructura y función.

Descripción:

- Los estudiantes investigarán diferentes coenzimas y grupos prostéticos asignados.
- Crear un mapa conceptual que incluya su estructura química básica, función, y ejemplos de enzimas que los utilizan.
- Presentar el mapa al resto de la clase para compartir conocimientos.

Organización: Individual o en parejas.

Producto esperado: Mapa conceptual visual y presentación oral breve.

Duración estimada: 1 hora.

Actividad 4: Análisis de Casos Prácticos - Aplicación en Metabolismo y Medicina

Objetivo: Analizar casos prácticos donde se observe inhibición enzimática y el papel de coenzimas y grupos prostéticos para evaluar su efecto en procesos metabólicos.

Descripción:

- Se entregarán a los estudiantes estudios de caso breves que describen situaciones clínicas o metabólicas, incluyendo el uso de fármacos inhibidores o deficiencias de coenzimas.
- En grupos, discutirán las causas y consecuencias de la inhibición o ausencia de coenzimas, y propondrán posibles soluciones o explicaciones.
- El grupo expondrá sus conclusiones y responderá preguntas del docente y compañeros.

Organización: Grupos de 3-4 estudiantes.

Producto esperado: Presentación grupal y resumen escrito.

Duración estimada: 1.5 horas.

Evaluación

Evaluación Diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre enzimas, sustratos y conceptos básicos de inhibición.

Cómo se evalúa: Cuestionario corto con preguntas de opción múltiple y verdadero/falso.

Instrumento sugerido: Cuestionario impreso o digital (10 preguntas).

Evaluación Formativa

Qué se evalúa: Comprensión de los tipos de inhibición, mecanismos de acción, y función de coenzimas y grupos prostéticos a lo largo de las actividades.

Cómo se evalúa:

- Observación directa durante las actividades prácticas y debates.
- Revisión de informes y mapas conceptuales.
- Retroalimentación personalizada para corregir errores conceptuales.

Instrumento sugerido: Lista de cotejo para seguimiento de participación y calidad del producto; rúbrica para mapas conceptuales y análisis de casos.

Evaluación Sumativa

Qué se evalúa: Capacidad para identificar, explicar y analizar inhibición enzimática, coenzimas y grupos prostéticos en contextos teóricos y prácticos.

Cómo se evalúa: Examen escrito que incluye:

- Preguntas teóricas de desarrollo corto sobre tipos de inhibición y funciones de coenzimas.
- Interpretación de gráficos o resultados experimentales simples.
- Resolución de un caso práctico que integre inhibición y función de coenzimas.

Instrumento sugerido: Examen estructurado con rúbrica para evaluación de respuestas.

Unidad 4: Factores que Influyen en la Actividad Enzimática

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar los factores físicos y químicos que afectan la actividad enzimática, tales como temperatura, pH, concentración de sustrato y enzima.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de explicar cómo cada factor influye en la eficiencia catalítica de las enzimas mediante ejemplos prácticos o experimentales.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de analizar gráficos o datos experimentales que muestran la relación entre los factores ambientales y la velocidad de reacción enzimática.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de predecir el efecto de cambios en temperatura o pH sobre la actividad enzimática en diferentes condiciones dadas.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de diseñar una breve propuesta experimental para investigar el impacto de un factor específico en la actividad de una enzima.

Contenidos Temáticos

1. Introducción a los factores que afectan la actividad enzimática

- Definición de actividad enzimática y su importancia en los procesos biológicos
- Concepto de factores físicos y químicos que pueden modificar la actividad enzimática
- Visión general de los factores principales: temperatura, pH, concentración de sustrato y de enzima

2. Temperatura y su influencia en la actividad enzimática

- Rango óptimo de temperatura para la actividad enzimática
- Efectos del aumento y disminución de temperatura: aumento de velocidad, desnaturalización
- Ejemplos prácticos: enzimas en organismos mesófilos, termófilos y psicrófilos
- Interpretación de gráficos de velocidad enzimática vs. temperatura

3. pH y su efecto sobre la actividad enzimática

- Concepto de pH y su relación con la estructura proteica de la enzima
- Rango de pH óptimo para diferentes enzimas
- Mecanismos por los que el pH altera la carga y forma de la enzima

- Ejemplos de enzimas con diferentes pH óptimos (pepsina, tripsina, amilasa)
- Análisis de gráficos de velocidad enzimática respecto al pH

4. Concentración de sustrato y su impacto en la actividad enzimática

- Relación entre concentración de sustrato y velocidad de reacción: concepto de saturación enzimática
- Curvas de Michaelis-Menten como modelo para entender la relación
- Interpretación de gráficos de velocidad en función de concentración de sustrato
- Ejemplos prácticos de variación de sustrato en reacciones enzimáticas

5. Concentración de enzima y su influencia en la velocidad de reacción

- Relación directa entre cantidad de enzima y velocidad de reacción en condiciones no limitantes
- Ejemplos experimentales de aumento y disminución de concentración enzimática
- Limitaciones en la actividad enzimática por factores externos

6. Análisis e interpretación de datos experimentales y gráficos

- Reconocimiento de patrones en gráficos de actividad enzimática
- Interpretación cualitativa y cuantitativa de datos
- Predicción de efectos de cambios en temperatura y pH a partir de datos experimentales

7. Diseño de una propuesta experimental para estudiar factores que afectan la actividad enzimática

- Identificación del objetivo experimental y variable a investigar
- Selección de enzimas y condiciones experimentales
- Planificación de procedimiento, controles y medición de resultados
- Elaboración de hipótesis y predicciones
- Presentación clara y organizada de la propuesta

Actividades

Actividad 1: Identificación y explicación de factores que afectan la actividad enzimática

Objetivo: Identificar los factores físicos y químicos que afectan la actividad enzimática y explicar su influencia.

Descripción:

- El docente presenta una breve introducción sobre la actividad enzimática y los factores que la afectan.
- Los estudiantes, en parejas, reciben tarjetas con descripciones breves de distintos factores (temperatura, pH, concentración sustrato, concentración enzima).
- Cada pareja debe investigar y preparar una explicación sencilla con un ejemplo práctico o experimental para su factor asignado.

- Las parejas presentan sus explicaciones al resto de la clase, generando una discusión guiada por el docente.

Organización: parejas

Producto esperado: explicación oral y escrita con ejemplos de cómo un factor influye en la actividad enzimática.

Duración estimada: 60 minutos

Actividad 2: Análisis de gráficos de actividad enzimática

Objetivo: Analizar gráficos que muestran la relación entre factores ambientales y la velocidad de reacción enzimática.

Descripción:

- Se entregan a los estudiantes gráficos que representan la actividad enzimática en función de temperatura, pH y concentración de sustrato.
- En grupos pequeños, los estudiantes interpretan cada gráfico, identifican el punto óptimo, y describen qué sucede fuera de ese rango.
- Cada grupo responde preguntas específicas sobre los gráficos, por ejemplo: ¿qué ocurre si la temperatura aumenta más allá del óptimo? ¿Cómo afecta un pH ácido o básico?
- Discusión plenaria para comparar respuestas y reforzar conceptos.

Organización: grupos de 3-4 estudiantes

Producto esperado: respuestas escritas al análisis de gráficos y explicación oral en plenaria.

Duración estimada: 50 minutos

Actividad 3: Predicción del efecto de cambios en temperatura y pH en la actividad enzimática

Objetivo: Predecir el efecto de cambios en temperatura o pH sobre la actividad enzimática en condiciones dadas.

Descripción:

- El docente presenta escenarios hipotéticos (por ejemplo, una enzima que funciona óptimamente a 37°C y pH 7).
- Los estudiantes, individualmente, deben predecir qué ocurriría si la temperatura baja a 20°C o sube a 50°C, o si el pH cambia a 4 o 9.
- Se promueve la justificación basada en la estructura y función de la enzima.
- Se realiza una puesta en común para compartir predicciones y discutir su coherencia con los conceptos aprendidos.

Organización: individual y discusión en grupo

Producto esperado: respuestas escritas con predicciones y justificaciones.

Duración estimada: 40 minutos

Actividad 4: Diseño de una propuesta experimental para investigar un factor que afecta la actividad enzimática

Objetivo: Diseñar una propuesta experimental para investigar el impacto de un factor específico en la actividad enzimática.

Descripción:

- En grupos, los estudiantes eligen un factor (temperatura, pH, concentración de sustrato o enzima) para investigar.
- Diseñan un experimento breve que incluya: objetivo, hipótesis, materiales, procedimiento, variables (independiente, dependiente y controladas), y cómo medirán la actividad enzimática.
- Preparan una presentación breve para exponer su propuesta al resto de la clase.
- El docente retroalimenta las propuestas, enfatizando claridad, viabilidad y alineación con objetivos.

Organización: grupos de 3-4 estudiantes

Producto esperado: propuesta experimental escrita y presentación oral.

Duración estimada: 90 minutos

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: conocimientos previos sobre enzimas y posibles factores que afectan su actividad.

Cómo se evalúa: cuestionario breve con preguntas de opción múltiple y respuestas cortas sobre conceptos básicos de enzimas y factores ambientales.

Instrumento sugerido: cuestionario escrito o digital al inicio de la unidad.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: comprensión y aplicación de conceptos durante las actividades de análisis, interpretación y diseño experimental.

Cómo se evalúa:

- Revisión de explicaciones y ejemplos en la Actividad 1.
- Análisis de respuestas y discusiones en la Actividad 2 y 3.
- Evaluación de la propuesta experimental en la Actividad 4 mediante una rúbrica que considere claridad, coherencia, creatividad y viabilidad.

Instrumento sugerido: rúbricas, listas de cotejo y observación directa durante las actividades.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: dominio global de los objetivos: identificación, explicación, análisis, predicción y diseño experimental relacionados con factores que afectan la actividad enzimática.

Cómo se evalúa: examen escrito que incluya:

- Preguntas de identificación y explicación de factores.
- Análisis de gráficos y datos experimentales.
- Ejercicios de predicción de efectos de variaciones en temperatura o pH.
- Propuesta breve escrita de un diseño experimental.

Instrumento sugerido: examen escrito o digital al final de la unidad.

