

**NOMBRE DEL ALUMNO: ANGEL RODOLFO JIMÉNEZ DEARA**

**NOMBRE DEL PROFESOR: ABEL ESTRADA DICHI**

**LICENCIATURA: CIENCIAS DE LA EDUCACION**

**MATERIA: INFORMATICA I**

**NOMBRE DEL TRABAJO: MANEJO DE TEXTOS EN WORD.**

OCOSINGO, CHIAPAS A 04 DE OCTUBRE DEL 2020.

**LAS ENZIMAS.**

Las **enzimas** son moléculas proteicas que cumplen una importante función: permitir que se produzcan reacciones químicas en los seres vivos, y también en los entornos próximos a donde estos se desarrollan. Las **enzimas** actúan como matrices de anclaje de los compuestos que se tienen que procesar (llamados “sustratos”), los cuales se modifican para originar compuestos nuevos, llamados “productos”. Las enzimas logran acelerar la velocidad de numerosas reacciones, que de otro modo no podrían lograrse en las condiciones ordinarias de los *seres vivos*.

Las proteínas están formadas por numerosos aminoácidos, que se agrupan a través de uniones peptídicas, formando largas cadenas. Esas cadenas suelen formar espirales, enrollamientos y plegamientos. En general las enzimas son proteínas globulares. También vale la pena aclarar que algunas enzimas son liberadas hacia el exterior de la célula (extracelulares), en tanto que otras permanecen siempre en el interior de aquellas (~~intracelulares~~).

Las enzimas en general tienen una alta especificidad de sustrato. Significa que pueden “reconocer” al compuesto químico que deben procesar y anclarlo en lo que se conoce como “sitio activo”. El sustrato “encaja” en dicho sitio activo, tal como una llave encaja en el diseño de una cerradura. A veces, compuestos muy parecidos entre sí pueden insertarse en el mismo sitio activo, a esto se le llama “inhibición competitiva” de una reacción. Ejemplo de enzimas:

1. Gastrina.
2. Lactasa.
3. Tripsina.