

DETECTIVES DE NUTRIENTES

En la secuencia didáctica “Detectives de nutrientes” se propone realizar pruebas de laboratorio para reconocer a algunos de los nutrientes que forman a los alimentos, profundizando en varios de los principios fundamentales del diseño experimental.

Grados sugerido: séptimo grado de CABA y segundo año secundaria de la Provincia de Buenos Aires.

Contenidos específicos:

- Análisis de la composición nutricional de alimentos de consumo frecuente.
- Reconocimiento de hidratos de carbono simples (azúcares reductores) y complejos (almidón) en los alimentos.
- Reconocimiento de proteínas en los alimentos (ensayo de Biuret).
- Reconocimiento de lípidos en los alimentos (ensayo de Biuret).

Materiales necesarios:

- Envases de leche, aceite, pan, hamburguesa y galletitas dulces
- Leche, aceite, pan, hamburguesa, manzana, clara de huevo
- Glucosa y almidón
- Gradillas con 7 tubos de ensayo
- Pipetas de 10 ml
- Termómetros
- Mecheros de Bunsen con trípode y malla metálica
- Vasos de precipitados
- Reactivo de Fehling A y B
- Pipetas de 10 ml
- Agua destilada
- Reactivo de lugol
- Reactivo de Biuret
- Cuadrados de papel de filtro del mismo tamaño

Cantidad de experiencias: 4 (cuatro)

Encuentros estimados: 5 (cinco)