

Eje ALIMENTACIÓN - CLASE Nº 2

Tema: Macronutrientes

Competencias a desarrollar

- Reconoce las necesidades básicas del organismo y los beneficios de una alimentación correcta.
- Entiende los aspectos bromatológicos de los distintos grupos de alimentos.

Objetivos de aprendizaje

- Identificar los grupos de alimentos que conforman el plato nutricional y su correcta manipulación.
- Reconocer los aportes de macronutrientes en los diferentes grupos de alimentos del plato nutricional.
- Localizar a los diferentes macronutrientes en la célula.
- Reconoce los fundamentos de la microscopía electrónica y su utilidad.



Visualizar los siguientes videos:

- Quintana, R. (2016) Metabolismo y nutrientes: macro y micronutrientes https://youtu.be/jZTiBz60JHo
- Brunetti, A. B. (2018). Monosacáridos. https://youtu.be/Gb-S7zHT19I
- Brunetti, A. B. (2018). Polisacáridos. https://youtu.be/oKprZQhY3HU
- Falcón, M. V. (2017). Proteínas. https://youtu.be/A0jsjmAWgVU
- Falcón, M. V. (2018). Lípidos. https://youtu.be/VW6sAB-f3ds
- Polar (2022). Diferencia entre microscopio electrónico de transmisión y barrido. https://youtu.be/P7yOTrd0l2M
- Julia Serra (2015). Microscopía electrónica de barrido. https://youtu.be/P7yOTrd0l2M
- Explainers group (2016) Cómo Funciona el Microscopio Electrónico. https://www.youtube.com/watch?v=iA3juNuFpTY

Leer los materiales:

- Cabaña, R.; Fernández, M. y Urbanek, L. C. Proteínas, aminoácidos y nitrógeno. 2017.Cabaña, Fernández y Urbanek. Proteínas, aminoácidos y nitrógeno.pdf

- Urbanek, L.C. Lípidos. 2023. Hasta Funciones de los lípidos inclusive Pág. 7. Urbanek,L.C. Lípidos. Actualizado 2023.pdf
- Ministerio de Salud de la Nación. Guías Alimentarias para la Población Argentina, Buenos Aires 2020. Capítulo 4. Objetivos Nutricionales. 4.3 Revisión y actualización de conceptos. 4.3.1. Energía, macronutrientes y fibra. Pág. 108 a 128. https://bancos.salud.gob.ar/recurso/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina
- Manual de Manipulación Higiénica de Alimentos.(2022). Ministerio de Educación de la Nación.Anmat. Módulo 3 pág. 30. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_manual_de_manipuladores_2022.pdf
- Susana Olivera (2014). ¿Qué aporta la ciencia a la cocina? Interpretando las transformaciones de los alimentos en Díaz, G.L. et al.(Eds.), Alimentos presente y futuro. Leer capítulo 3 página 59. http://www.bnm.me.gov.ar/giga1/documentos/EL005266.pdf
- Wojciech Pawlina, M. y Ross M. (2020). 1 Técnicas. Ross. Histología: Texto y atlas Ed.8. Correlación con biología molecular y celular. Editorial: Wolters Kluwer. Leer a partir de página 21 (microscopía electrónica).
- Fernández, O. E. (2021). Organizadores gráficos. Infografía - Mapa conceptual

Recomedaciones

- Cuando realice las tareas anteriores subraye las ideas principales con un color y las secundarias con otro.
- Anote los conceptos, palabras o nombres de científicos que le resulten desconocidas; busque su significado y biografías.

Actividades grupales

Los alumnos trabajarán en los grupos ya conformados.

1) Elaborar un **mapa conceptual** con:
Canva https://www.canva.com/es_ar/graficos/mapa-conceptual/ o
Lucidchart https://www.lucidchart.com/pages/es/ejemplos/mapa-conceptual o
CmapTools https://cmaptoolsgratis.com/cmaptools-online-gratis/, que incluya al plato nutricional, los grupos de alimentos que lo componen con sus aportes nutricionales, funciones de los nutrientes y las claves para su manipulación segura a fines de garantizar su inocuidad.

2) Realizar una **infografía científica** sobre la membrana plasmática, incorporar y diferenciar imágenes obtenidas de microscopio electrónico de transmisión y de barrido.
Describir las diferentes macromoléculas que la constituyen, funciones, relaciones en

https://www.genial.ly/es o https://www.canva.com/es_ar/crear/infografias/. Compartir el enlace o la bajan en formato PDF

3) *"Yasí yateré es el único de los siete hijos de Taú con apariencia humana, que hipnotiza a los niños que no duermen la siesta imitando un silbido de pájaros y los rapta para jugar con ellos, dándoles de comer miel y frutas"* ¿Qué beneficios y diferencias en cuanto a nutrientes, podrías mencionar de estos alimentos, luego de la lectura bibliográfica?

Atención

El día Jueves 29 de febrero de 2024 a las 20:00 horas, vence la entrega de este trabajo en el aula virtual. La entrega es obligatoria, para el registro de la asistencia.

El trabajo deberá ser redactado en un documento de word (A4, letra: arial 11, interlineado: sencillo 1,0, párrafo justificado, márgenes de 2 cm) teniendo especial cuidado con la ortografía y la gramática. Deberá tener una carátula, donde figuren los siguientes datos: universidad, facultad, carrera, asignatura, comisión y grupo con la nómina de los integrantes identificados con Apellido/s, Nombre/s y DNI (solamente de aquellos que trabajaron). **Una vez finalizado el trabajo lo transformarán a formato PDF.** Subirán su producción al aula virtual en el lugar habilitado para tal fin en el Eje correspondiente. El mapa conceptual y la infografía deberán ser bajados en PDF, o colocarán el enlace a los mismos, chequeando la accesibilidad, a los fines de que el docente pueda ofrecer al grupo una devolución.

El trabajo es **GRUPAL. Lo identificarán con las iniciales del eje (AL), número de comisión y grupo, Ej: ALC3G8.**

SOLO UN (1) REPRESENTANTE DEL GRUPO ES EL ENCARGADO DE SUBIR EL TRABAJO