

Escuela de Fruticultura y Enología 6° Alimentos Bromatología

Guía de Espacio curricular Bromatología N°8

Profesor: Carlos Martin

Espacio curricular: Bromatología

Curso: 6° año 2da Ciclo Orientado: Alimentos Turno: Mañana

Institución Educativa: Escuela de Fruticultura y Enología de San Juan

Contenidos: Nutrición.

Bibliografía: Documento PowerPoint Tema 1 Bromatología (54 a 68) ya suministrado en clase).

Título: Nutrición

Actividad 1: Lea atentamente y de forma comprensiva el documento suministrado.

Actividad 2: Responda verdadero o falso en cada sentencia.

- a) Todas las vitaminas tienen estructuras químicas similares ☐

- b) La función catalítica de las vitaminas es la de hacer más lentas las reacciones químicas. ☐

- c) Las funciones catalíticas ocurren solo en concentraciones grandes de una molécula química. ☐

- d) Las vitaminas no aportan energía ☐

- e) La palabra "hidrosoluble" hace referencia a la solubilidad de la molécula en agua ☐

- f) La palabra "liposoluble" hace referencia a la solubilidad de la molécula en grasa ☐

Actividad 2: Una con flechas de acuerdo a la vitamina y el alimento que la contiene, (puede unir a más de un alimento, recuerde a qué grupo pertenece cada uno).

- A:
- D:
- E: Frutas
- K Hígado
- C Verduras
- B₁+ Carne de cerdo
- B₂ Leche
- B₆+ Vegetales
- B₃.
- B₁₂
- Biotina Huevo

Actividad 3: Investigue acerca de las patologías asociadas a la falta de vitaminas Escorbuto y Beriberi, sintomatología o afecciones que provocan, necesidades mínimas de cada una de las vitaminas, tratamiento.

Actividad 4: Asocie la sentencia según corresponda con agua, fibra soluble e insoluble.

- 1) Se encuentra en el plasma sanguíneo.
- 2) Se elimina por el pulmón y las heces
- 3) La necesidad para un ser humano adulto es de 2.5 litros diarios,
- 4) Tiene efecto laxante y regulador intestinal en el organismo.
- 5) Aumenta el volumen fecal.

Por dudas o consultas enviar correo a carlosandresmartin@hotmail.com

Director: Enólogo Sergio Montero