



Sesión 3

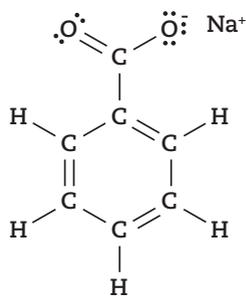


Figura 2.24 El benzoato de sodio es un compuesto iónico cuyo anión está formado por átomos no metálicos unidos por enlaces covalentes. Su fórmula química es $C_7H_5O_2Na$.

Dato interesante

Los vikingos lograron evitar los efectos del raquitismo, enfermedad que causa deformaciones en los huesos. Esto fue posible gracias al consumo de bacalao, que contiene vitamina D, esencial para la calcificación de los huesos. Desde entonces, existen conservas de bacalao como la carne seca.



Figura 2.25 Tras una catástrofe natural, se reúnen alimentos no perecederos, artículos de higiene personal y medicamentos para apoyar a los afectados.

Actividad 2

Conservación de alimentos

Contesta en tu cuaderno.

- De manera individual, pregunta a tus familiares sobre alguna conserva alimenticia que se prepare en tu comunidad. Investiga por cuánto tiempo se suele almacenar este producto para que siga en condiciones aptas para su consumo. Recuerda que en el curso de Biología conociste cómo se preparan las frutas en conserva.
- Reúnanse en equipo y comenten sus resultados. Elijan la conserva más duradera e investiguen su método de preparación. Relaciónenlo con alguno de los métodos de la tabla 2.2.
- En grupo, elaboren una conclusión sobre la importancia de modificar la rapidez de descomposición de los alimentos en las conservas alimenticias en su comunidad.
- Organicen una conferencia dirigida a la comunidad escolar para dar a conocer los métodos de preparación de conservas analizadas. Utilicen cartulinas para apoyar su exposición; si es posible, lleven algunas de las conservas envasadas o realicen una demostración de su preparación.