

En la asignatura "Los métodos de la Ciencia" de 3º de ESO se ha programado una serie de actividades para trabajar de forma transversal con el resto de materias de 3º de ESO la globalización. Estas actividades se encuadrado dentro de la unidad 5 prevista en la programación didáctica de al asignatura y que corresponde a contenidos relacionados con la salud y la alimentación y a las técnicas y métodos que la Ciencia desarrolla en este campo.

La duración de la intervención inicialmente prevista fue de una semana (dos horas por ser una materia optativa) si bien termino desarrollándose en un total de cuatro horas de clase, es decir dos semanas lectivas.

ACTIVIDADES:

- Sobre una brevísima explicación sobre las etiquetas de los alimentos y de su extensión a todo el mundo se hicieron en el aula-laboratorio grupos de trabajo entre el alumnado y durante las cuatro sesiones se les plantearon, se discutieron y se corrigieron las siguientes cuestiones:
- Explica algún o algunos procesos físicos que permita alargar la vida de los alimentos y facilite su conservación.
- ¿Existe algún procedimiento no físico que permita mediante adición la conservación de los alimentos?
- Escribe el nombre genéricos de distintas sustancias que se añadan a los alimentos comercializados y que no son nutrientes específicos del alimento?
- ¿Qué función tienen dentro de los alimentos la inclusión de colorantes? ¿Y la de conservantes? ¿Y la de los aglutinantes? ¿Y los aromatizantes? ¿y los potenciadores del sabor?
- Se pidió al alumnado que trajesen al laboratorio en la clase siguiente varias etiquetas de alimentos en las que se recogiesen la información nutricional y los ingredientes. Se sugirió que se trajesen, en la medida de lo posible, etiquetas correspondientes a alimentos que no provengan de España.
- Se analizaron públicamente las etiquetas de los alimentos intentando identificar los distintos aditivos de cada alimento.
- Se pidió al aluminado que valorase en una pequeña redacción por cada grupo de trabajo las ventajas que la Ciencia ha suministrado a la industria alimentaria y a la exportación/importación de alimentos elaborados sede unas zonas del mundo hasta otras.

OBJETIVOS DE LA INTERVENCIÓN:

Objetivos Conceptuales:

- Nutrientes principales de los alimentos.
- Conocer la importancia de los análisis relacionados con el control de calidad en los alimentos.
- Componentes básicos de la leche
- Concepto de bacteria y de fermentación.

Objetivos Procedimentales:

- Interpretar la información recogida en las etiquetas de los alimentos.
- Manejo del material de laboratorio.
- Elaboración de informes sobre las experiencias realizadas.

EVALUACIÓN DEL TRABAJO DEL ALUMNADO:

- Una vez terminada la materia se recogieron los cuadernos de trabajo del laboratorio de cada alumno/a y las redacciones elaboradas.
- Asimismo se valoró la actitud del alumnado en el laboratorio.