

Ficha de trabajo 1: Fenilalanina en refrescos

El otro día estábamos con Miguel, mirando las etiquetas de los refrescos endulzados con edulcorantes sintéticos y nos encontramos con el siguiente dato:



Imagen tomada de: <http://i65.tinypic.com/35lcjns.png>

Nos llamó la atención que la etiqueta avisa que contiene una fuente de fenilalanina.

Nos preguntamos entonces:

- ¿Por qué es necesario que la etiqueta brinde esta información? ¿Qué relación tiene la fenilalanina con la salud?
- ¿De dónde proviene, en este caso, la fenilalanina?
- ¿Cómo podemos diseñar un experimento para detectar fenilalanina en un refresco? Recuerden analizar la viabilidad de su propuesta según los materiales con los que se cuenta en el laboratorio del centro.
- Incluye:
 - ✓ objetivo de su actividad
 - ✓ materiales y sustancias/soluciones que utilizarán
 - ✓ su hipótesis
 - ✓ las variables que intervendrán en tu experimento,
 - ✓ la clasificación de dichas variables en dependiente, independiente y de control,
 - ✓ la pregunta investigable que contestarán al realizar la actividad,
 - ✓ los pasos que deberán seguir,
 - ✓ las medidas de seguridad según los productos químicos y procedimientos que seguirán,
 - ✓ el cuadro de datos en el que organizarán la información luego de realizar la actividad

Autora: Anarella Gatto.

Fecha de publicación: 3 de noviembre de 2018



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-CompartirIgual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).