

MEDIDA DE LA CONCENTRACIÓN

Queremos aprender a expresar la concentración de distintas sustancias en bebidas y alimentos

Relacionar el análisis nutricional que aparece en las etiquetas de algunos alimentos envasados con las formas de expresar la concentración.

MATERIALES Y REACTIVOS

- ✓ Etiquetas de alimentos tipo:
- ✓ Jugo, refrescos, galletas, cerveza...
- ✓ Calculadora

PROCEDIMIENTO

1. Según el tipo de alimento estudiado se buscará una u otro componente:
 - a) En el caso de los jugos o los refrescos buscaremos: **azúcares o glúcidos**
 - b) En el caso de las galletas, bollería... también buscaremos **azúcares o glúcidos**
 - c) En el caso de la cerveza o vino buscaremos el contenido en alcohol.
2. Una vez sepamos en cada caso la cantidad de azúcar y/o alcohol que contenga nuestro producto procederemos a calcular la concentración del mismo. De la siguiente manera:
 - En el caso de los alimentos sólidos (galletas, bollería...) calcularemos la cantidad de azúcar por cada 100 gramos es decir expresaremos el resultado en % masa.
 - Con las bebidas no alcohólicas calcularemos cuantos gramos de azúcar hay en un vaso de refresco, teniendo en cuenta que en un vaso caben aproximadamente 200 mL
 - Para las bebidas alcohólicas tendremos que calcular la cantidad de alcohol que hay en una cerveza (330 mL) o en dos vasos de vino (2 vasos = 200 mL)
3. Por último, transformaremos la cantidad de azúcar o glúcidos hallados en el punto anterior en otra unidad que nos resulte más familiar que los gramos. Esta unidad será *sobres de azúcar* de los que ponen en los bares para los cafés, cortados, etc. (Debes saber que cada sobre de azúcar trae unos 7 gramos de azúcar)
4. El trabajo se puede acompañar de imágenes que consideres oportunas.

RESULTADOS Y CONCLUSIONES

Los resultados serán presentados en forma de tabla hecha a mano en un panel informativo. Su formato puede ser de este tipo.

