

Bioética y Biotecnología

Tema: Trabajo Integrador del Segundo Cuatrimestre.

Fecha: 17-11-2021

Curso: 5º Año naturales. 4ta división. Ciclo Orientado.

Objetivos: Reflexionar sobre los cuidados de la salud y del medio ambiente.

Criterios de evaluación:

- Realización y cumplimiento de cada actividad solicitada.
- Precisión en cada respuesta escrita.
- Dominio y conocimiento del tema.
- Redacción clara y prolijidad.
- Interpretación y comprensión de consignas.
- Entrega en tiempo y forma solicitada.

Actividades:

- 1- Unir con flecha según corresponda. 2 puntos

Principios básicos de la bioseguridad	Conjunto de normas y medidas para proteger la salud del personal.
Bioseguridad	- Universalidad. - Barreras protectoras. - Manejo de desechos.
Universalidad	Considera potencialmente infectado a todas las personas.
Manejo de desechos	Son los E.P.P (equipo de protección personal).
Barreras protectoras.	Son todos los protocolos que se deben realizar para evitar infecciones.

➤ 2- Completar según corresponda. 2puntos

- _____: todo producto, que por sus componentes químicos y por sus características organolépticas, puede formar parte de una dieta con el objeto de calmar el hambre, satisfacer el apetito y aportar los nutrientes y la energía necesarios para mantener la salud
- Son _____: están formados por un solo tipo de nutriente.
- Son _____: están constituidos por varios tipos de nutrientes. Son la inmensa mayoría.
- _____ amplia rama de las ciencias biológicas. Consiste en toda aplicación tecnológica que utilice sistemas biológicos y organismos vivos o sus derivados para la creación o modificación de productos o procesos para usos específicos.

➤ 3- Marcar con una X la opción correcta. 2puntos

a) Alimentos transgénicos

- Son los alimentos a los que se le sacan genes que producen daño a la salud.
- Son aquellos que fueron producidos a partir de un organismo modificado genéticamente mediante ingeniería genética.
- Son los alimentos que aportan genes beneficiosos para el ser humano.

b) Beneficios de los alimentos transgénicos

- Son más eficientes en términos productivos.
- Invaden los ecosistemas y eliminan especies originales.
- No saber cuáles son las consecuencias de su consumo a largo plazo.

c) Desventaja de los alimentos transgénicos

- Su producción podría solucionar el hambre en el mundo.
- Al producir más se utiliza menos superficie de suelo para el cultivo.
- Se reproducen sin control, ya que invaden el resto de los ecosistemas y eliminan las especies originales.

d) Inocuidad de los alimentos

- Es cuando un alimento contiene residuos de agroquímicos o fertilizantes
- Es el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante toda la cadena productiva que asegura que su consumo no representa un riesgo para la salud.
- Se considera inocuo cuando el alimento contiene agentes infecciosos (bacterias o virus)

e) Calidad de los alimentos

- Es el conjunto de cualidades (sabor, olor, color, textura, químicas e higiene) que hacen aceptable los alimentos a los consumidores.
- Se considera la calidad de un alimento cuando es de marca reconocida y cuesta más caro.
- La calidad tiene que ver con la presentación y la publicidad.

➤ 4- Responder al siguiente interrogante. 2 puntos.

- ¿Cuáles son los dos organismos nacionales que llevan adelante el control de alimentos? Uno de ellos controla los productos importados y su exportación, siempre y cuando, sean productos procesados y listos para su consumo y el otro los productos que no son procesados.

- 5- Completar el esquema con los tipos de riesgos en la cadena alimentaria.
Ejemplifique. 2puntos.

