

## Ficha 3: Frituras en alimentos

Las frituras han adquirido la reputación de ocasionar muchos problemas de salud. Al mismo tiempo, los aceites y las grasas son nutrientes indispensables que le dan el delicioso sabor y apariencia apetitosa a muchos alimentos. Los científicos especialistas en alimentos de varias partes del mundo trabajan en el problema que representa proporcionar alimentos que promuevan la salud, y que al mismo tiempo satisfagan al consumidor con el sabor placentero y con la apariencia y textura de las grasas y los aceites.

### Consigna de trabajo

1) Escanea el siguiente código QR y lee el artículo: [Nueva reglamentación sobre aceite en alimentos fritos.](#)



2) Actualmente la legislación vigente acerca del proceso de fritura está incluida en el Reglamento Bromatológico Nacional. La última modificación realizada al capítulo 17 “Alimentos grasos” fue promulgada el 14 de marzo de 2019. En el mismo se establecen los parámetros que se deberán controlar en aquellos aceites utilizados en lugares donde se elabore alimentos fritos tanto en industrias como en locales comerciales. En este momento los análisis que se realizan son del tipo de “test pack”, que en la mayoría de los casos se implementan por parte de los responsables de los mencionados lugares y no por parte de Inspectores calificados para tal fin (dependientes de las Unidades de Análisis de cada Intendencia).

Suponte que el Congreso de Intendentes convoca a todos los ciudadanos del país para hacerles llegar propuestas para la mejora de cada Departamento, en el marco de la nueva asunción de los Intendentes (electos el pasado 27 de setiembre de 2020).

Escribe un texto, en equipos de hasta 4 estudiantes, en donde se **argumente** la importancia de realizar estos análisis en los aceites de fritura en todo el territorio nacional, estableciendo y unificando los criterios, para la implementación del mismo.

Puedes consultar el [capítulo 17 del Reglamento Bromatológico Nacional](#) escaneando el siguiente código QR.

Se generará un **debate** en clase, a partir del texto elaborado en forma grupal.



### **Para planificar correctamente tu argumentación deberás:**

- ✓ Categorizar la pregunta planteada en un marco de referencia (disciplina o tema, modelo o teoría de partida, nivel de explicación requerido, etc.).
- ✓ Identificar los hechos o entidades sobre las que se pide justificar o argumentar.
- ✓ Inferir posibles relaciones entre los hechos o entidades a argumentar, y otros hechos o entidades deducibles a partir de analogías, leyes, modelos o teorías.
- ✓ Seleccionar las relaciones más adecuadas.
- ✓ Organizar estas relaciones de forma coherente, diferenciando las ideas personales de las que tienen carácter científico.
- ✓ Redactar el texto relacionando causalmente los hechos y las ideas teóricas utilizando los conectores adecuados.

### **Te sugerimos preparar tu argumentación utilizando algunas de estas frases:**

- ✓ Mi idea es que...
- ✓ Mis razones son...
- ✓ Argumentos en contra de mi idea pueden ser...
- ✓ Convencería a alguien que no está de acuerdo con...
- ✓ La evidencia que daría para convencer a otros es que...

### Rúbrica para evaluar la tarea:

Ítem	Excelente	Satisfactorio	Necesitas mejorar
<b>Redacta argumentaciones bien fundamentadas para explicar su postura</b>	El estudiante presenta los argumentos a favor/contra de forma clara justificando con el manejo de términos acordes a la información científica trabajada en la unidad didáctica. Concluye.	El estudiante presenta los argumentos de forma clara utilizando algunos términos acordes a la información científica trabajada en la unidad didáctica. Concluye.	El estudiante presenta una explicación en base a una opinión personal usando términos populares.
<b>Identifica beneficios y perjuicios de realizar los análisis para el control del deterioro en aceites de fritura</b>	Identifica los beneficios y perjuicios de realizar los análisis en los aceites de fritura utilizando la información brindada como también la búsqueda de nueva información, para fundamentar su respuesta.	Identifica los beneficios y perjuicios de realizar los análisis en los aceites de fritura.	Solamente identifica los beneficios o perjuicios de realizar los análisis en los aceites de fritura.
<b>Construcción de los argumentos</b>	Aplica la información aportada, por el artículo y el Reglamento Bromatológico Nacional, en conjunto con la información complementaria y los conceptos ya trabajados para elaborar su respuesta.	Aplica la información aportada, por el artículo y el Reglamento Bromatológico Nacional, en conjunto con los conceptos ya trabajados para elaborar su respuesta.	Se aplica sólo la información complementaria para producir los argumentos, sin utilizar la información aportada, por el artículo y el Reglamento Bromatológico Nacional.
<b>Ortografía, sintaxis y puntuación</b>	El texto que presenta los argumentos se encuentra bien redactado sin errores de ortografía, sintaxis y/o puntuación.	El texto contiene uno o dos errores de ortografía, sintaxis y/o puntuación.	El texto contiene más de dos errores de ortografía, sintaxis y/o puntuación.
<b>Maneja vocabulario científico</b>	El estudiante maneja un vocabulario científico amplio.	El estudiante maneja un vocabulario científico escaso.	El estudiante maneja un vocabulario científico con errores.
<b>Defensa de su argumentación en la puesta en común</b>	Defiende su argumentación de muy buena forma y con conceptos claros y precisos.	No logra ser claro en su argumentación, aunque expone su trabajo.	No realiza defensa por falta de argumentación.

## Créditos

### ✓ Referencias bibliográficas:

- Nueva reglamentación sobre aceite en alimentos fritos. (20 de setiembre de 2012). *Cien18Chenta*. Recuperado de: [https://www.180.com.uy/articulo/28826\\_Nueva-reglamentacion-sobre-aceite-en-alimentos-fritos](https://www.180.com.uy/articulo/28826_Nueva-reglamentacion-sobre-aceite-en-alimentos-fritos)
- Leymonié, J. (s.f.). Nuevas formas de enseñar, nuevas formas de evaluar. Recuperado de: <https://revistas.ucu.edu.uy/index.php/paginasdeeducacion/article/download/710/700/>
- Presidencia de la República. (1994). *IMPO. Centro de información oficial*. Recuperado de: <http://www.impo.com.uy/bases/decretos-reglamento/80-2019/2>
- Sardá Jorge, A., & Sanmartí Puig, N. (2000). Enseñar a argumentar científicamente: un reto de las clases de ciencias. *Enseñanza de las Ciencias*, 18(3), 405-422. Recuperado de: <https://ddd.uab.cat/pub/edlc/02124521v18n3/02124521v18n3p405.pdf>

### Video:

- [IPES Audiovisuales](#). (2018, octubre 29). CEIP. Seminario: Enseñanza y Aprendizaje de las Ciencias. Día 1. Dra. Neus Sanmartí. [Archivo de video]. Recuperado de: <https://youtu.be/qWjyVkSyCVw>

**Autores:** Alberto Censato y Lucía Pastore.

**Fecha de publicación:** 1 de febrero de 2021.

---



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-CompartirIgual 4.0 Internacional](#).