

# A·36 Alimentos bajo la lupa, ¿sabemos lo que comemos?

01

## Curso escolar

1º Bachillerato

## Fechas

Marzo - Abril 2026

## Áreas de aprendizaje

Biología

Cultura científica

Química

## Formato

Taller de empresa

## Idioma

Euskera, Castellano

## Alcance geográfico

Bizkaia

## Entidad que imparte la actividad

CIFP Tartanga LHII (Erandio)

Tras un trabajo previo de investigación en el aula, el alumnado de 1º de Bachillerato realizará un taller de empresa en el laboratorio del centro de formación profesional CIFP Tartanga LHII. A través de una dinámica participativa, los alumnos y alumnas realizarán un análisis de diferentes alimentos para evaluar su calidad y verificar la veracidad de su etiquetado y tendrán la posibilidad de estudiar la presencia de almidón en ellos, así como la frescura y calidad de los huevos mediante pruebas específicas.

## Descriptorios STEM

STEM 1

STEM 2

STEM 5

STEM 6

## Recursos

### Recursos materiales

El material de laboratorio, las muestras de alimentos, los procedimientos y las fichas de trabajo, serán proporcionadas por el centro colaborador CIFP Tartanga LHII.

### Recursos económicos

No se requieren, salvo el desplazamiento al centro de formación profesional, que irá a cargo del centro educativo que asista a la actividad.

### Más información

[tartanga.eus](http://tartanga.eus)

# A·36 Alimentos bajo la lupa, ¿sabemos lo que comemos?

02

## DESARROLLO

### Fase: preparación

**Trabajo previo en aula:** El alumnado trabajará conceptos básicos relacionados con los grupos de alimentos, y realizará una labor de investigación sobre cómo aparecen en las etiquetas de ciertos productos que consumen de manera habitual.

**Dedicación estimada: 1h**

### Fase: ejecución de la actividad

La persona responsable del centro de formación profesional CIFP Tartanga LHII hará una breve introducción de conceptos básicos relacionados con el etiquetado y la calidad alimentaria. Así mismo, explicará conocimientos sobre normativa y etiquetado, procedimientos de análisis de almidón en alimentos y determinación de la calidad y frescura de los huevos.

A continuación, el alumnado irá al laboratorio para poner en práctica lo aprendido y experimentar con alimentos reales.

Por último, a modo de conclusión y reflexión, con el asesoramiento de una formadora del centro colaborador, realizarán una comparación de los resultados con el etiquetado.

**Dedicación estimada: 2h**

### Fase: integración en el aula

Con dicha información resultante, el alumnado realizará un análisis de los datos y conclusiones entre lo analizado en el laboratorio y lo indicado realmente en las etiquetas. Para ello, tomarán de base el listado inicial de productos que consumen habitualmente, extrayendo sus propias conclusiones.

**Dedicación estimada: 1h**

# A·36 Alimentos bajo la lupa, ¿sabemos lo que comemos?

03

## VINCULACIÓN CURRICULAR

Aprendizajes curriculares que se trabajan en la actividad:



### Biología

- Composición de los alimentos. Grupos de alimentos y macronutrientes: Definición y función.
- Fuentes fiables de información: búsqueda, reconocimiento y utilización (trabajo previo en el aula).
- Experiencias científicas de laboratorio o de campo: diseño, planificación y realización. Contraste de hipótesis. Controles experimentales.
- La función de nutrición: importancia biológica y estructuras implicadas en diferentes grupos taxonómicos.



### Cultura científica

- Medición de los parámetros de calidad de los alimentos.
- Etiquetado nutricional y desinformación alimentaria.
- Regulación del etiquetado y normativa alimentaria.
- Desinformación alimentaria: Prácticas de la industria a la hora de etiquetar ciertos productos.



### Química

- Reacciones químicas para la detección de componentes en los alimentos. Reacción del Lugol (prueba del almidón).
- Análisis cualitativo de macronutrientes.
- Métodos de conservación de alimentos: Procesos químicos que prolongan la vida útil de los alimentos (salazón, fermentación, pasteurización, refrigeración).
- Aditivos alimentarios y su función química: Estabilizantes, conservantes y colorantes en los productos procesados.