

## Actividad de la semana del 31 de mayo al 04 de junio 2021

**Tema:** ¿Por qué evitar el consumo frecuente de los alimentos ácidos?

**Aprendizaje esperado:** Identifica la acidez de algunos alimentos o de aquellos que la provocan. •Identifica las propiedades de las sustancias que neutralizan la acidez estomacal

1. ¿Qué características tienen los siguientes alimentos? \_\_\_\_\_
2. ¿Pueden ocasionar algún daño a la salud? Justifica tu respuesta \_\_\_\_\_



3. ¿Qué es el pH? ( ) A) Peso del hidrógeno B) Potencial hidrógeno C) Ambos
4. ¿El potencial hidrogeno (pH) del cuerpo humano debe ser ácido o alcalino? ( )  
A) Ácido B) Alcalino C) Ligeramente alcalino
5. El estómago segrega un ácido de manera natural para llevar a cabo la digestión, ¿Qué ácido es? ( )  
A) Ácido sulfúrico  $H_2SO_4$  B) Ácido fosfórico ( $H_3PO_4$ ) C) Ácido clorhídrico (HCl)

Si a los ácidos que hay en el estómago de forma natural se suman los de los alimentos, el pH del estómago será tan ácido que propiciará diversos malestares. Algunos hábitos que contribuyen a esta acidez excesiva son: (Marca V si es verdadero y F si es falso)

6. Consumir demasiados alimentos en escabeche o salmuera, irritantes como café y chocolate, salsas que contienen chile, vinagre y tomate verde. ( )
7. Tomar agua natural y comer variado ( )
8. Ingerir con frecuencia alimentos de alto contenido calórico: golosinas agrídulces o con chile y frituras con altas cantidades de chile y limón. ( )
9. Tomar bebidas con ácidos carbónico y fosfórico (refrescos embotellados o enlatados). ( )
10. Comer frutas y verduras. ( )
11. Comer en exceso o con demasiada grasa. ( )
12. Apóyate de la escala grafica para identificar los alimentos ácidos, básicos y neutros, coloca el valor de pH que le corresponda a cada grupo de alimentos en la casilla correspondiente.



<p><b>pH</b></p> <p>Agua carbonatada, Refrescos, bebidas energéticas</p> <p>Palomas de maíz, pastel de queso, mantequilla, pasas, pasteles, pasta, cerdo, cerveza, vino, té negro, pepinillos, chocolates, nueces tostadas, vinagre, bajos en grasa, light, Nutrasweet.</p> <p>La mayoría del agua purificada, agua destilada, café, jugo de frutas endulzado, pistaches, carne de res, pan blanco, cacahuates, nueces, trigo.</p> <p>Jugos de fruta, la mayoría de los granos, Huevos, pescado, té, frijoles cocidos, espinacas cocidas, leche de soja, coco, habas, ciruelas, arroz integral, cebada, cocoa, avena, hígado, ostras, salmón</p>	<p>Agua de grifo, la mayoría de las aguas de manantial, agua de mar, agua de río.</p> <p>Manzanas, almendras, tomates, uvas, maíz, hongos, toronja, nabo, oliva, soja, duraznos, pimiento, rábano, piña, cerezas, arroz, albaricoque, fresas, plátano.</p> <p>Aguacate, té verde, lechuga, apio, chicharos, patatas dulces, berenjenas, judías verdes, remolacha, peras, uvas, arándanos, kiwi, mandarinas, melones, higos, dátiles, mangos, papayas.</p> <p>Espinaca, brócoli, alcachofa, coles de bruselas, repollo, coliflor, zanahorias, pepinos, limones, limas, algas, espárragos, col, rábano, col rizada, cebolla.</p>
--	--

Investiga el agente neutralizante que contiene cada fármaco y relaciona la imagen con el agente neutralizante que le corresponda, anota en la casilla el número correcto.

1. Hidróxido de magnesio ( $\text{Mg}(\text{OH})_2$ ) con Hidróxido de aluminio ( $\text{Al}(\text{OH})_3$ ).



2. Bicarbonato de sodio ( $\text{NaHCO}_3$ )



3. Carbonato de calcio ( $\text{CaCO}_3$ )



4. Hidróxido de magnesio ( $\text{Mg}(\text{OH})_2$ )

5. Subsalicilato de bismuto

