

FERIA DE CIENCIAS

PROYECTO: MARACUYÁ

NIVEL: SECUNDARIO

MODALIDAD: EDUCACION ESPECIAL

TURNO: TARDE

ESCUELA: ESPECIAL DR FEDERICO LUIS POSSE

DOCENTE: PLAZA MARIA LUISA

INTEGRANTES: ALUMNOS DEL TALLER DE HUERTA, DOCENTE



ÍNDICE

INTRODUCCION.....	
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA A INVESTIGAR.....	
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	
HIPÓTESIS	
OBJETIVO	
RAZÓN POR LA QUE SE REALIZA LA INVESTIGACIÓN	
MARCO TEORICO.....	
MATERIALES Y METODOS	
DESCRIPCIÓN DE LOS MATERIALES Y MÉTODOS	
ESQUEMAS	
TOMA DE DATOS	
RESULTADOS.....	
ANÁLISIS DE DATOS	
VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS	
CONCLUSIONES.....	
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	

INTRODUCCION:

LA NATURALEZA NOS BRINDA GRAN VARIEDAD DE VERDURAS Y FRUTAS: PLANTAS, FLORES, RAICES, FRUTOS, Y SEMILLAS. DE LAS CUALES PODEMOS OBTENER INFINIDADES DE BENEFICIOS.

LA FRUTA DE MARACUYÁ SE PUEDE CONSUMIR COMO FRUTA FRESCA, EN FORMA DE REFRESCO O INDUSTRIALIZADO PARA LA ELABORACIÓN DE CREMAS ALIMENTICIAS, DULCES CRISTALIZADOS, LICORES, CONFITES, NÉCTAR, JALEAS Y JUGOS CONCENTRADOS.

EN ESTE TRABAJO LOS JÓVENES DEL TALLER SE ACERCARÁN POR MEDIO DE LA EXPLORACIÓN, SELECCIÓN Y EXPERIMENTACIÓN, A LAS FORMAS DE EXTRAER JUGOS DE LA FRUTA

EN ESTE TIEMPO SE PENSÓ EN TRABAJAR CON UNA INQUIETUD QUE TENÍAN LOS ALUMNOS AL ESTUDIAR LA PLANTA Y LA FRUTA Y AL INVESTIGAR SI SE PODÍA UTILIZAR PARA ALGO. SE TRATÓ DE EXTENDER Y PROFUNDIZAR LA IMPORTANCIA PARA LA VIDA EN GENERAL REALIZANDO PEQUEÑAS EXPERIENCIA

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿EL MARACUYA ES COMESTIBLE?

HIPÓTESIS:

EL MARACUYA ES UNA FRUTA QUE ES COMESTIBLE Y POSEE MUCHOS BENEFICIOS

SE PENSÓ CON LOS ALUMNOS EN INVESTIGAR Y DESCUBRIR CÓMO ES LA FRUTA DE MARACUYÁ, NOS LLAMÓ LA ATENCIÓN PORQUE ESCUCHAMOS DECIR QUE SE PODÍA PREPARAR JUGOS, MERMELADAS Y MUCHAS COSAS MÁS.

OBJETIVOS:

QUE EL ALUMNO LOGRE:

- ❖ INVESTIGAR RESPONSABLEMENTE SOBRE ESTA FRUTA
- ❖ DESCUBRIR LOS BENEFICIOS QUE OFRECE
- ❖ SELECCIONAR INFORMACION MAS RELEVANTE
- ❖ DESCUBRIR NUEVOS BENEFICIOS Y UTILIDADES DEL MARACUYÁ
- ❖ TRANSMITIR DE FORMA ORAL LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS
- ❖ AVERIGUAR A TRAVES DE ENCUESTAS SI LA POBLACION ESCOLAR CONOCE LA TEMATICA INVESTIGADA

MARCO TEÓRICO:

EL CENTRO DE ORIGEN DEL MARACUYÁ ES BRASIL, ESPECÍFICAMENTE LA REGIÓN DEL AMAZONAS. ESTE PAÍS ES CONSIDERADO EL ORIGEN DE UNAS 150-200 ESPECIES DE LAS 465 EXISTENTES DE PASSIFLORA. LA ESPECIE *PASIFLORA EDULIS* (MARACUYÁ MORADO), DIO ORIGEN, A TRAVÉS DE UNA MUTACIÓN, A *PASSIFLORA EDULIS* FORMA *FLAVICARPA* (MARACUYÁ AMARILLO).

LA FRUTA DE MARACUYÁ SE PUEDE CONSUMIR COMO FRUTA FRESCA, EN FORMA DE REFRESCO O INDUSTRIALIZADO PARA LA ELABORACIÓN DE CREMAS ALIMENTICIAS, DULCES CRISTALIZADOS, LICORES, CONFITES, NÉCTAR, JALEAS Y JUGOS CONCENTRADOS. LA CÁSCARA ES UTILIZADA EN BRASIL PARA PREPARAR RACIONES ALIMENTICIAS DE GANADO BOVINO, PUES ES RICA EN AMINOÁCIDOS, PROTEÍNA, CARBOHIDRATOS Y PECTINA. ÉSTE ÚLTIMO SE EMPLEA EN LA INDUSTRIA DE LA CONFITERÍA PARA DARLE CONSISTENCIA A JALEAS Y GELATINAS. SE USA MEDICINALMENTE COMO RELAJANTE MUSCULAR.

EN NUESTRO PAIS ARGENTINA TAMBIEN EXISTE ESTA PLANTA GENERALMENTE EL MARACUYA AMARILLO.

EN LA LOCALIDAD DE AGUILARES TUCUMAN ENCONTRAMOS ESTA PLANTA.



DESARROLLO

MARACUYÁ:

EL MARACUYÁ ES UNA FRUTA TROPICAL, DE UN SABOR UN POCO ACIDO Y CON AROMA VARÍAN EN COLOR Y SABOR.

ACTUALMENTE EN 40 PAÍSES UTILIZAN LA MARACUYÁ EN EL CAMPO COMERCIAL PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DEL MERCADO.

SE PUEDE COMER CRUDA O PROCESADA COMO, POR EJEMPLO: EN ZUMOS, MERMELADAS, SALSAS, PURÉ DE FRUTAS.

PARA COMERLA HAY QUE CORTARLA Y COMER LO DE ADENTRO QUE SERIAN LAS SEMILLAS Y LA CARNE., LA PIEL NO SE COME, LA FLOR DE LA MARACUYA LA PODEMOS USAR EN ENSALADAS, ES COMESTIBLE Y SABROSA

VIDEO EXPLICATIVO DE LA TEMATICA REALIZADA:

<https://www.youtube.com/watch?v=9HGvzbdwpw8>





¿SABÍAS QUE EL MARACUYÁ NOS BRINDAN MUCHOS BENEFICIOS PARA NUESTRO ORGANISMO?

BENEFICIOS DEL MARACUYÁ

- ❖ VALOR CALÓRICO ELEVADO
- ❖ FUENTE NATURAL DE VITAMINAS A Y C
- ❖ ANTIOXIDANTE
- ❖ FUENTE NATURAL DE MINERALES
- ❖ REDUCE EL RIESGO DE SUFRIR ENFERMEDADES DEGENERATIVAS
- ❖ FORTALECE EL SISTEMA AUTOINMUNE
- ❖ LEVANTA EL ÁNIMO Y LAS ENERGÍAS
- ❖ ELIMINA LA TOS Y LOS PROBLEMAS RESPIRATORIOS DEL ASMA
- ❖ CONTRIBUYE AL ESTREÑIMIENTO
- ❖ CUIDA TU PIEL
- ❖ CONTROLA LOS DOLORS ESTOMACALES Y MENSTRUALES
- ❖ CUIDA EL CABELLO

¿CÓMO TOMAR MARACUYÁ PARA OBTENER TODOS SUS BENEFICIOS?

PARA REBAJAR:

LO LOGRAREMOS CON AGUA O ZUMO DEL MARACUYÁ

EL AGUA ES BAJA EN CALORÍAS Y PONE EN ACCIÓN LA FUNCIÓN DEPURATIVA. DA SENSACIÓN DE LLENURA Y AYUDA A OLVIDARTE DEL HAMBRE POR ANSIEDAD.

LA PUEDES PREPARAR LICUANDO LA FRUTA O SOLO LA PULPA CON AGUA Y AZÚCAR AL GUSTO

PARA DESINTOXICAR

LOS BATIDOS SERÁN LOS IDEALES PARA ESTE EFECTO, PERO EN ESTA OCASIÓN SE DEBERÁN EMPLEAR OTRAS VERDURAS O FRUTAS. SE PUEDEN HACER BUENOS BATIDOS COMBINANDO MARACUYÁ CON MELÓN, PAPAYA, PEPINO, ZANAHORIA, ALGUNAS ALGAS, ENTRE OTROS

PARA EL INSOMNIO

A LA HORA DE DORMIR ES RECOMENDADO EL TÉ DE MARACUYÁ, HIRVIENDO UNAS CUANTAS HOJAS EN AGUA SE PUEDEN DISFRUTAR DE LOS BENEFICIOS QUE LA PLANTA PROVEE

OBSERVACIÓN

- ❖ SE OBSERVARÁ AL LICUAR QUE LA SEMILLA DE LA FRUTA QUEDA EN EL FONDO DE LA LICUADORA. EL JUGO SE PUEDE CONSUMIR CON LAS SEMILLAS O COLARLO PARA QUITAR LA SEMILLA

METODOLOGÍA LLEVADA A CABO

- ❖ MÉTODO CIENTÍFICO, INDUCTIVO, DEDUCTIVO. OBSERVACIÓN DEL PROCESO DE LICUADO

TÉCNICAS UTILIZADAS

- ❖ FORMULACIÓN DE INTERROGANTES
- ❖ PLANTEO DE HIPÓTESIS
- ❖ RECOPIACIÓN DE DATOS
- ❖ COMUNICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- ❖ INDAGACIÓN DE IDEAS PREVIAS
- ❖ OBSERVACIÓN
- ❖ INVESTIGACIÓN
- ❖ PUESTA EN COMÚN
- ❖ BÚSQUEDA DE INFORMACIÓN POR INTERNET

RECURSOS MATERIALES

- ❖ MATERIALES GRÁFICOS, LAMINAS, ILUSTRADAS

- ❖ UTENSILIOS DE COCINA
- ❖ FRUTA
- ❖ COMPUTADORAS

RECURSOS HUMANOS

- ❖ ALUMNOS
- ❖ DOCENTES

RESULTADOS OBTENIDOS

A TRAVES DEL PROCESO DE LICUADO OBTUVIMOS EL JUGO PARA CONSUMO PROPIO
VERIFICACION DE HIPOTESIS

LOS DATOS OBTENIDOS DE LA EXPERIMENTACION CON LA FRUTA NOS PERMITIO
DEMOSTRAR QUE EL MARACUYA ES UNA FRUTA COMESTIBLE Y TIENE INNUMERABLES
BENEFICIOS

CONCLUSIONES

LA PRESENTE INVESTIGACION LLEVO A LA CONCLUSION QUE EXISTEN GRAN CANTIDAD
DE ESTAS FRUTAS EN NUESTRO PAIS, ES IMPORTANTE CONOCERLA Y APROVECHAR
AL MAXIMO LOS BENEFICIOS QUE OFRECEN.

RESPONSABLES: PLAZA MARIA LUISA