PREGUNTAS DE INTRODUCCIÓN

1. ¿Qué es un marco teórico en una investigación?
2. ¿Qué es una teoría?
3. ¿Qué es una variable de investigación?
4. ¿Qué diferencia hay entre referencia bibliográfica y bibliografía?
5. ¿Qué es una cita bibliográfica?
6. ¿Qué es un mapa conceptual?

PREGUNTAS PARA AVERIGUAR

1. ¿para qué sirve realizar un marco teórico en una investigación?
2. ¿Cuáles son las características a tener en cuenta para elaborar un marco teórico?

DESARROLLO DE ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA

Lee el siguiente texto:

1. Elabora un mapa conceptual a la lectura que desee

LECTURA 1

Enfermedad metabólica ósea en aves rapaces.

La EMO es una enfermedad de origen nutricional provocada por un manejo deficiente, siendo muy frecuente en aves carnívoras criadas en cautividad. Rara vez se presenta en animales en libertad.

Consiste en una mineralización deficiente de los huesos por un aporte insuficiente de calcio en la dieta o una mala absorción de este componente. Dietas de ‘sólo carne’ o con ‘demasiada carne’ nos dan un aporte insuficiente de calcio, es decir, carne magra o roja pero sin huesos o con muy poco componente óseo. Las aves poseen una tasa de crecimiento muy rápido, especialmente aquellas que son criadas en nido por los progenitores; el aporte de calcio que necesitan es mucho más elevado que en mamíferos, pero no sólo eso, de manera natural se alimentan de presa completa, es decir, se alimentan de huesos, cartílagos, pelo, plumas, todo en conjunto.

La dieta es el factor desencadenante inicial de la EMO pero éste se ve agravado con el tiempo por una disminución en la absorción del calcio. Al aumentar la carne en la dieta, aumentamos el contenido en fósforo. Este elemento y el calcio se encuentran en equilibrio dentro del organismo, de manera que el aumento de fósforo provoca la disminución de calcio y viceversa. El calcio, también se ve relacionado directamente con la vitamina D que se sintetiza de manera natural a través del estímulo lumínico de la luz natural (radiación UV). En última instancia, el organismo intenta compensar la deficiencia de calcio en sangre mediante la movilización del calcio existente en los huesos provocando, en estadios finales, una osteomalacia grave como en el caso de este cernícalo común o vulgar.

\*La osteomalacia consiste en un estado patológico del hueso donde se produce un reblandecimiento del téjido óseo por una mineralización de la matriz defectuosa

El cuadro clínico se presenta en un animal joven con crecimiento ralentizado, mal aspecto general y cojera o movimiento anómalo. Puede presentarse arqueamiento de las extremidades y fracturas patológicas en húmero, radio, cúbito, fémur y tibiotarso.

La radiografía es el método diagnóstico de elección, complementado con una buena anamnesis sobre la dieta y el manejo general (el animal toma o no toma el sol). El estudio radiográfico pondrá de manifiesto las fracturas si éstas existieran, así como una pérdida del eje normal (arqueamiento), además, en la EMO las corticales de los huesos largos no son nítidas y la densidad ósea aparece disminuida. En casos graves, cuando las corticales apenas se diferencian del resto del hueso, pueden existir fracturas espontáneas múltiples y la columna aparece arqueada e incluso fracturada, estando indicada la eutanasia si el ejemplar es irrecuperable.

LECTURA 2

Metabolismo de lípidos

Lípidos son absorbidos en el intestino y se someten a la digestión y el metabolismo antes de que pueden ser utilizadas por el cuerpo. La mayoría de los lípidos dietéticos son las grasas y las moléculas complejas que el cuerpo necesita para romper con el fin de utilizar y obtener energía de.

Digestión de lípidos

Digestión de las grasas se compone de estas grandes etapas:-

* Absorción
* Emulsificación de grasas
* Digestión de las grasas
* Metabolismo de las grasas
* Degradación
* Absorción de lípidos

Ácidos grasos de cadena corta (hasta 12 carbonos) son absorbidos directamente.

Triglicéridos y grasas en la dieta son insolubles en agua y por lo tanto su absorción es difícil. Para lograr esto, la grasa en la dieta se descompone en partículas pequeñas que aumenta el área expuesta para ataque rápido por las enzimas digestivas.

* Emulsificación de grasas

Grasas en la dieta se someten a la emulsificación que conduce a la liberación de ácidos grasos. Esto se produce por simple hidrólisis de los enlaces éster de los triglicéridos.

Las grasas se descomponen en pequeñas partículas por acción detergente y mezclado mecánico. Se realiza la acción detergente por jugos digestivos, pero sobre todo por las grasas parcialmente digeridas (ácidos grasos jabones y monacylglycerols) y por sales biliares.

Las sales biliares como el ácido cólico contienen un lado que es hidrofóbica (repelente al agua) y otro lado de amar o hydrophhillic de agua. Esto les permite disolver en una interfase aceite-agua, con la superficie hidrofóbica en contacto con los lípidos para ser absorbido y la superficie hidrofílica en el medio acuoso. Esto se llama la acción detergente y emulsiona las grasas y produce micelas mixtas.

Micelas mixtas sirven como vehículos de transporte para menos lípidos solubles en agua de los alimentos y también para el colesterol, vitaminas liposolubles A, D, E y K.