CAPITULO 3

**RESPUESTA INMUNE**

EXPERIMENTO Nº 2

|  |  |
| --- | --- |
| MATERIALES Y EQUIPO | Colores |
| Laminas porta objeto |  |
| GUANTES ( Por Estudiante)  | REACTIVOS Y QUIMICOS |
| Lápiz |  |
| Lamina plástica ( tipo carpeta) | MATERIAL BIOLOGICO |
| Jabón y toalla | Pimienta negra molida |
| Microscopio óptico compuesto | Ortiga fresca |

PROCEDIMIENTO.

PROCEDIMIENTO.

1. Recolección de muestras para su estudio, análisis y dibujo.

Busque en almacen o plaza de mercado hojas frescas de ortiga,

Con ayuda de los guantes aplique suavemente en el antebrazo y deremine tiempos de reacción de su cipas correspondiente.

Compare la reacción con los tiempos de los demás grupos.

Determine alguna relación de respuesta con relación a la edad, genero, tipo de piel, color etc

Repita el procedimiento pero utilizando pimienta negra y acerque al olfato

**Nota;**

**4. Responda** los cuestionarios del texto guia correspondiente al capitulo\_29 y 45 de la biologia de Barnes. Sobre respuesta inmune

**5. Preguntas generadoras**

* ¿Qué son los leucocitos y como se forman?
* ¿Qué diferencias hay entre los neutrofilos y los macrofagos?
* Como se diferencian los virus de los priones y de los retrovirus, de ejemplos de enfermedades causantes por ellos en el ser humano
* Cuales son los tres mecanismos de protección ante enfermedades externas
* Que función cumplen la piel y el mocus en la defensa contra organismos microscópicos
* De ejemplo de enfermedades producidas por ornanismos no unicelulares de importancia medica
* Porque se dice que la tuberculosos esta resurgiendo en el mundo
* ¿Qué alimentos son considerados de alto riesgo para la salud pública y porqué?.
* ¿Qué normas debe cumplir el manipulador de alimentos?
* ¿Qué enfermedades se pueden transmitir por alimentos mal elaborados?
* ¿ Qué relación se puede establecer entre los alimentos con los temas anteriores?
* ¿Qué riesgos para la salud presentan las plazas públicas y los mataderos?
* Qué es una inspección sanitaria?
* Porqué se puede declarar las carnes no aptas para el consumo humano?
* Qué son las zoonosis?
* ¿Qué criterios higiénicos y epidemiológicos se deben tener en cuenta en los riesgos biológicos?