



Aliso

Guía de trabajo

Objetivo: Identificar el significado de astrigente y sus usos medicinales.

Mochila de recursos: Diario de observación

Tiempo: 20 minutos.

Instrucciones: Reúnete con tu grupo de trabajo base y comparte ideas acerca de la organización que debe llevar tu diario de observación acerca de la especie en cuestión.

Toma notas de las observaciones que realices, asegurándote de utilizar el lenguaje adecuado.

Una vez terminada la tarea, preséntala a la clase.

Instrucciones para el docente: El siguiente material servirá para dar una guía a los estudiantes acerca de los aspectos más importantes relacionados con el concepto que se trabaja en esta guía. Dentro de las características que los estudiantes deben mencionar es la relacionada con su propiedad astrigente.

Astringencia

Astringente o **estíptico** Es cualquiera de las sustancias que con su aplicación externa local (tópica) retraen los tejidos y pueden producir una acción cicatrizante, antiinflamatoria y antihemorrágica. Entre los astringentes usuales, con efectos de muy diverso grado, están los alcoholes, el alumbre, los taninos, la quina, el nitrato de plata, el acetato de plomo, el sulfato de zinc, sales de bismuto, el suero salino, aceite esencial de ciprés y manzanilla. El sabor astringente es una sensación entre sequedad intensa y amargor que se produce en la boca. Algunos alimentos tienen sabor astringente, como son ciertos frutos sobre todo no maduros como son los dátiles, caquis, etc. Algunas infusiones de té también tienen cierto sabor astringente.

El sabor astringente es una de las cualidades organolépticas propias de los vinos tintos, en virtud de su contenido de taninos, sustancias que además de proporcionarles el color carmesí característico, también le dan ese matiz de amargor y sequedad propio de los vinos tintos fuertes, ricos en taninos

(Extraído de: <https://es.wikipedia.org/wiki/Astringencia>)