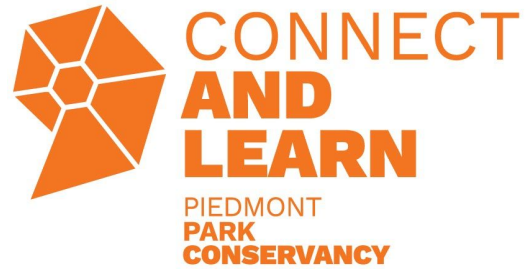


Investigaciones en la cocina!



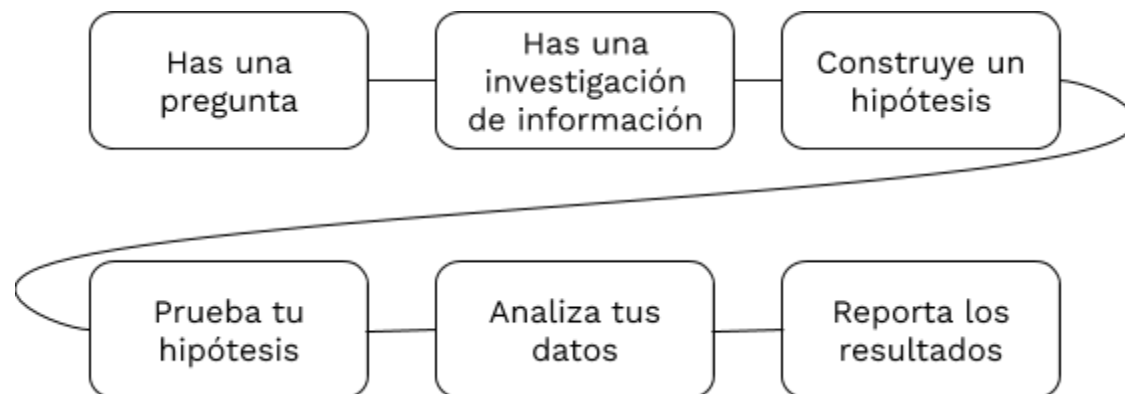
¡Explora el método científico y las reacciones a través de esta actividad! *Esta actividad requiere que el huevo repose durante varios días*

Términos clave

Ácido: una sustancia con muchos iones de hidrógeno (como el jugo de naranja o de limón).

Reacción química: Un proceso en el que un grupo de sustancias sufre un cambio químico para formar una sustancia diferente

Método científico: una serie de pasos utilizados para encontrar información o resolver problemas



Materiales

Un huevo

Vinagre

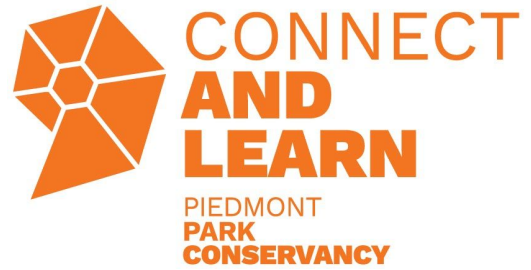
Jarra transparente

*Opcional: colorante alimentario

Procedimiento

- Coloca tu huevo en la jarra transparente y cúbrelo completamente con vinagre
- *Paso opcional: agrega colorante alimentario al vinagre*
- Mantén tu frasco en un lugar seguro y déjalo reposar por 7 días. ¡Asegúrate de observar el huevo cada día y registrar los cambios que ves!
- Retira el huevo al final de los 7 días: ¡sigue junto con las siguientes preguntas e investiga tu nuevo huevo!

Investigaciones en la cocina!



Actividad de investigación

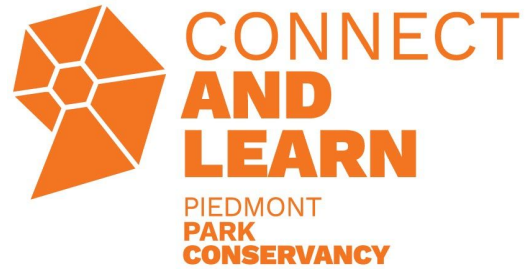
1. ¿Qué estamos investigando? Haz una lista de los materiales que utilizamos durante la investigación. Escribe cuál es nuestro objetivo principal: _____

2. ¿Cuál es tu hipótesis? ¿Qué cambios crees que ocurrirán?

3. Complete el siguiente cuadro cada día para observar los cambios: sea lo más descriptivo posible:

Día	¿Qué ve?	¿Cuáles son tus predicciones para mañana?
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

Investigaciones en la cocina!



4. ¿Fue correcta su hipótesis? ¿Qué le pasó a tu huevo?

Actividades adicionales

- Usa una regla/cinta métrica y registre qué tan alto puede saltar tu huevo
- Usa un huevo duro en vez de un huevo crudo y vea si obtiene los mismos resultados
- Prueba otros líquidos como el jarabe de maíz o el jabón para platos!