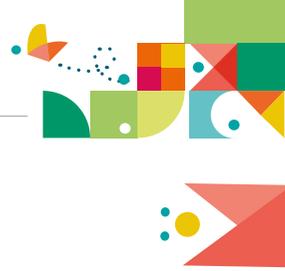




NOMBRE: \_\_\_\_\_

FECHA: \_\_\_\_\_



## EXPERIMENTAMOS

En esta experiencia podrán aprender cómo se produce la fermentación.

### El proceso de fermentación

1. Antes de comenzar, indiquen qué tipo de hongo es la levadura y si se tratan de organismos autótrofos o heterótrofos.

\_\_\_\_\_

2. Rotulen las botellas como A y B.

3. Llenen ambas botellas con agua tibia hasta la mitad de su capacidad.

4. En las botellas A y B agreguen una cucharada de levadura en polvo.

5. En la botella B adicione una cucharada de azúcar. ¿Por qué creen que se agrega azúcar en una sola botella?

\_\_\_\_\_

6. Agiten suavemente ambas botellas con cuidado de no volcar el contenido.

7. Coloquen en la boca de cada botella un globo y asegúrenlo con una bandita elástica, de modo que el globo quede bien sujeto.

8. Observen los globos y déjenlos en un sitio hasta el día siguiente y vuelvan a observarlos.

9. Dibujen lo que observaron de ambos globos luego de colocarlos y al día siguiente.

10. Conversen y respondan.

a. ¿Observaron cambios en los globos? ¿En cuál? ¿Cuál es ese cambio? ¿Por qué se produjo?

\_\_\_\_\_

b. ¿Qué proceso ocurrió para que se produjeran los cambios observados?

\_\_\_\_\_

11. ¿Les sirvió esta actividad para comprender mejor el proceso de fermentación? ¿Por qué?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### MATERIALES

2 botellas de plástico de 500 ml, 1 botella o termo con agua tibia, levadura en polvo, azúcar, 1 cuchara sopera, 2 globos, 2 banditas elásticas, 1 marcador rotulador.

