

MÁS PROPUESTAS

Exploramos la conservación de los alimentos

Esta actividad les permitirá explorar un método de conservación: la elaboración de conservas. Antes de empezar, respondan.

1. ¿Qué tipo de alimentos creen que pueden conservarse por medio de este método?

Materiales

- 4 pepinos con cáscara
- 4 frascos limpios y esterilizados con tapa
- sal gruesa
- vinagre blanco
- agua
- etiquetas

Para hacer

1. Coloquen un pepino en cada frasco y peguen una etiqueta para numerarlos.
2. No agreguen nada al frasco N.º 1; solo ciérrenlo.
3. Llenen el frasco N.º 2 con vinagre hasta el borde y ciérrenlo.
4. Llenen el frasco N.º 3 con agua hasta el borde y ciérrenlo.
5. Llenen el frasco N.º 4 con agua y 2 cucharadas de sal gruesa hasta el borde. Mezclen bien y ciérrenlo.
6. Escriban en la etiqueta correspondiente el nombre del líquido que contiene cada frasco y colóquenlos en un lugar fresco y seco. ¿Qué cambios esperan observar en cada uno? Anótenlos.
7. Examinen los frascos todos los días durante dos o tres semanas y registren, en una tabla, los cambios que se producen. Organicen la tabla de resultados incluyendo el tiempo (día 1, día 5, etcétera) y los cambios observados en los pepinos de cada frasco, por ejemplo: consistencia, color, olor.

Para pensar y reflexionar

1. ¿Cuáles de las sustancias agregadas son conservantes? ¿Por qué?
2. ¿Qué le sucedió al pepino del frasco N.º 1?
3. ¿Cuáles de los pepinos se podrían comer? ¿Por qué?
4. ¿Sucedio lo que esperaban? ¿Qué aprendieron con esta exploración?