

La ciencia en la Escuela

Alimentos con mucho Química



Gerardo Fernández Barbero
Marta Ferreiro González
Antonio Amores Arrocha
Ana Belén Díaz Sánchez

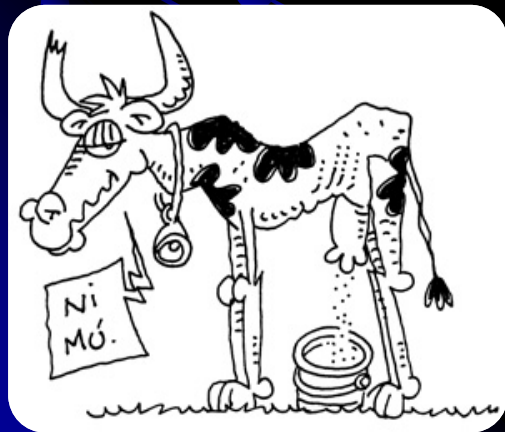
LA LECHE



¿Qué tipos de leche conocemos?



Desnatada Semi desnatada Entera



¿Qué alimentos tienen leche?



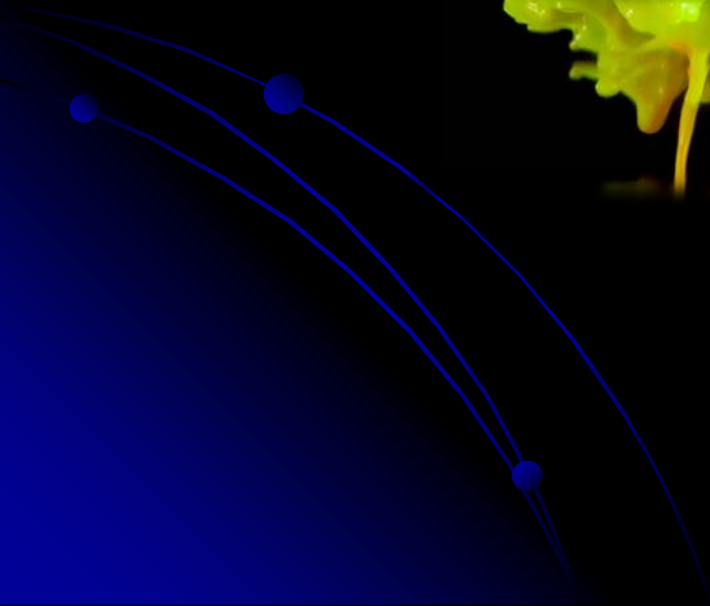
Huesos



Dientes

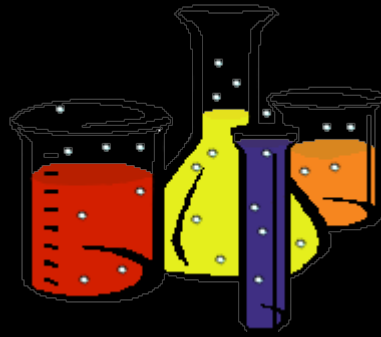
¿Por qué es importante tomar leche?

Colorantes



¿De dónde vienen los colorantes?





EXPERIMENTO Nº 1

Arte con manchas





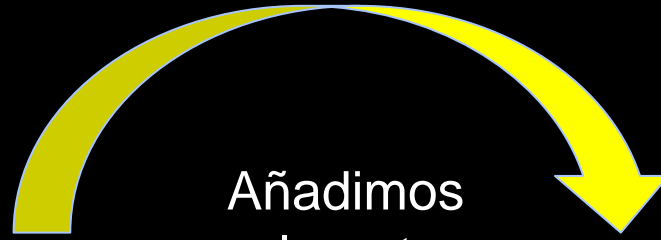
GUANTES
GAFAS
BATA



LECHE
COLORANTES
JABÓN
AGUA
Bastoncillos
Placas



Arte con manchas



Añadimos colorantes



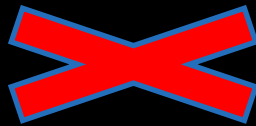
Placa Petri



Bastoncillo con **Agua**



Bastoncillo con **Jabón**



No se mezcla



Se mezcla



El agua y la grasa no se mezcla



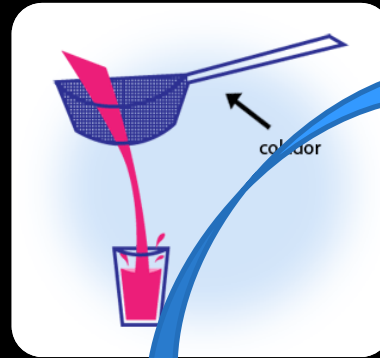


EXPERIMENTO N° 2

La lombarda que cambia de color



LOMBARDA
CAZO
TUBOS DE ENSAYO
COLADOR



VINAGRE
BICARBONATO
AGUA

Es ácido
Es básico
Es neutra



EL Almidón

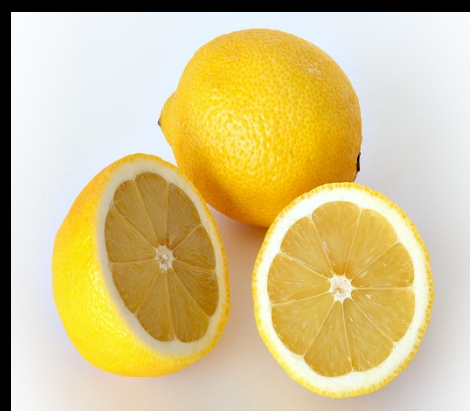
El almidón es un azúcar de reserva energética predominante en las plantas

¿Qué alimentos tienen almidón?



PISTA : Los alimentos que tienen almidón se tiñen de azul

¿Qué alimentos tienen almidón?

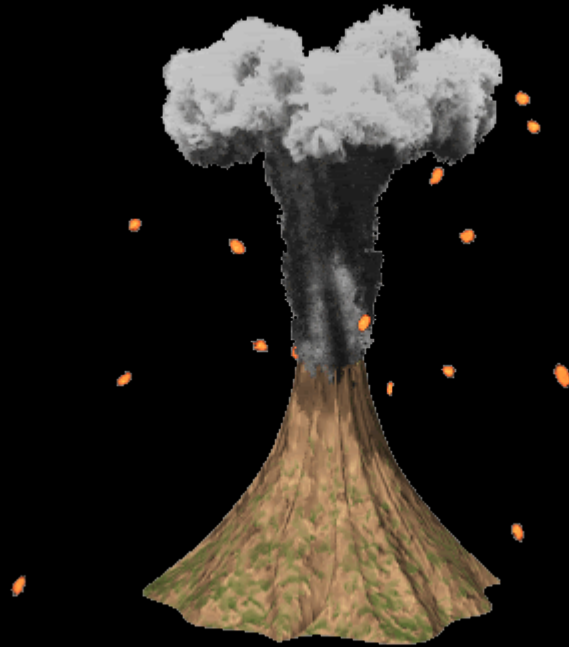




EXPERIMENTO N° 3

Ha estallado un volcán

La lava del volcán está formada por rocas fundidas que se encuentran a gran profundidad y que, debido al **calentamiento de los gases** que hay en el interior del volcán, de vez en cuando son expulsadas al exterior.



REACCIÓN ACIDO-BASE

¿Qué necesitamos?

Bicarbonato

Vinagre

Colorante

Jabón

1 Añade al vaso con el vinagre y el detergente un poco de colorante alimentario.

2 Mézclalo todo con la ayuda de una cucharilla de plástico.

3 Pon el vaso con el líquido en el plato hondo.

4 Añade el bicarbonato y espera a ver qué pasa.

Muchas Gracias

DANKE



Espero que hayáis
disfrutado con la Ciencia