



“Marcas sospechosas”

¡Hola queridos colegas! Soy el cocinero de COCINAconCIENCIA y os invito a hacer este experimento.

Vamos a aprender cómo un alimento en buen estado puede cambiar en poco tiempo si está en “mala compañía”. Tomad nota de lo que vamos a necesitar.

Materiales:

1 cuchillo de punta redonda o tenedor

1 tapón con alcohol del botiquín

1 plato

1 caja con tapa

Ingredientes:

1 fruto carnoso

1 fruta en mal estado

(con zonas de moho)

¿Preparados para empezar?

- 1. Limpiar el cuchillo con agua y jabón*
- 2. Sumergir la punta en alcohol durante 2 minutos y después dejar secar unos segundos*
- 3. Poner el fruto carnoso en un plato*
- 4. Hacer marcas con el cuchillo en una zona del fruto*
- 5. Tocar las partes en mal estado de la fruta con el cuchillo*
- 6. Utilizar así el cuchillo para marcar otra zona del fruto*
- 7. Meter el plato en la caja, taparla y dejarla en un rincón*
- 8. Abrir la caja a los 2, 3 y 4 días*
- 9. Observar y anotar el aspecto de las marcas realizadas*

Vamos a ver qué ha sucedido en vuestro experimento

A los ____ días _____

A los ____ días _____

A los ____ días las marcas de _____

Unas marcas tienen color y otras no. ¿Sabrías decir el motivo?

Cuéntale a tu familia



Unos alimentos pueden contaminar a otros si están en contacto. Hay que guardar las comidas preparadas y los alimentos crudos en envases separados

“Marcas sospechosas”



¿Qué tal os ha salido el experimento?

¡Felicidades por vuestro buen trabajo!

Os dejo unas fotos de lo que me ha salido a mí

