

LA TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

En la secuencia didáctica “La transformación de los alimentos” se aplicarán los conocimientos sobre las transformaciones químicas para comprender cómo se obtienen algunos de los alimentos de consumo frecuente. Particularmente se fabricarán nuevos alimentos lácteos a partir de otros, registrando con mucho cuidado todos los cambios observados. También se investigará cómo deben conservarse los alimentos para evitar que se echen a perder.

Grados sugerido: séptimo grado de CABA y quinto grado de la Provincia de Buenos Aires.

Contenidos específicos:

- Alimentos que se producen a partir de la transformación química de otros alimentos: elaboración de ricota.
- Alimentos se producen a partir de la separación de los componentes de una mezcla: elaboración de manteca.
- Relación entre algunas de las propiedades de los alimentos con las condiciones en que deben ser conservados.
- Técnicas de conservación de los alimentos.

Materiales necesarios:

- Leche
- Limones
- Ollas
- Cucharas de madera y de metal
- Paños de gasa limpio (de 50 x 50 cm aproximadamente)
- Coladores
- Mecheros de Bunsen con trípode y tela de amianto
- Recipientes para colocar la ricota elaborada
- Servilletas de papel
- Crema de leche
- Trozos de tela bien limpio
- Recipientes para batir
- Batidores
- Recipientes para colocar la manteca elaborada
- Envases de alimentos diferentes (dos tipos de lácteos, y un tipo de alimento seco, como fideos)
- Frascos de vidrio con cierre hermético
- Una olla grande
- Manzanas
- Azúcar y sal
- Una batidora o minipimer
- Vasos de plástico
- Marcador indeleble

Cantidad de experiencias: 4 (cuatro)

Encuentros estimados: 5 (cinco)