¡Figuras duras de gelatina!

Generado por IA — Nueva Escuela Mexicana Digital

Flashcards

PREGUNTA

¿Qué materiales necesitas para hacer figuras de gelatina?

RESPUESTA

Paquetes de gelatina en polvo, cortadores de galletas, colorante alimentario, tapa de plástico o molde, sartén, cuchara de madera y pajillas.

PREGUNTA

¿Qué ocurre durante la etapa de 'cocción espesa'?

RESPUESTA

Se cocina agua, colorante y gelatina en un sartén a fuego bajo hasta que espese.

PREGUNTA

¿Qué debes hacer después de verter la gelatina en el molde?

RESPUESTA

Retirar las burbujas de la superficie usando una cuchara de madera.

PREGUNTA

¿Cuánto tiempo debes dejar enfriar la gelatina antes de cortar figuras?

RESPUESTA

Durante cuarenta y cinco minutos, hasta que la gelatina esté elástica.

PREGUNTA

¿Cómo se perforan las figuras de gelatina para colgarlas?

RESPUESTA

Se usa una pajilla para hacer un pequeño orificio en cada figura.

PREGUNTA

¿Por qué la gelatina se endurece al secarse?

RESPUESTA

Al enfriarse, las moléculas de gelatina forman una red semi-sólida que, al perder humedad con el aire, se endurece por completo.

PREGUNTA

¿Por qué es importante realizar este experimento acompañado de un adulto?

RESPUESTA

Porque se trabaja con líquidos calientes que pueden causar quemaduras.

PREGUNTA

¿Qué advertencias importantes incluye la guía para este experimento?

RESPUESTA

Realizarlo acompañado de un adulto y no comer las figuras de gelatina.

PREGUNTA

¿Qué libro y editorial son la fuente de este experimento?

RESPUESTA

El experimento proviene de '365 Experimentos de Ciencias' de Lexus Editores, Edición 2025.

Resumen: Cómo Crear Figuras de Gelatina Dura: Un Experimento Culinario y Científico

Nivel: primaria

- El experimento utiliza materiales simples como gelatina en polvo, cortadores de galletas y colorante alimentario para crear figuras decorativas de gelatina.
- El procedimiento incluye cuatro pasos principales: cocción, vertido en un molde, corte de figuras y secado para endurecerlas.
- Se explica el proceso científico detrás de la solidificación de la gelatina, destacando cómo las moléculas forman una red semi-sólida al enfriarse.
- El experimento está diseñado para ser educativo y divertido, pero requiere supervisión adulta debido al uso de calor y herramientas.
- El resultado final son figuras de gelatina dura que pueden ser colgadas como decoración, pero no deben ser consumidas.

Mapa Conceptual

¡Figuras duras de gelatina!

Descripción

- Guía educativa para experimento culinario
- Dividida en materiales y pasos a seguir
- Incluye explicación científica
- Estilo colorido y didáctico
- Advertencias de seguridad

Materiales

- Paquetes de gelatina en polvo
- Cortadores de galletas
- Colorante alimentario
- Tapa de plástico o molde
- Sartén
- Cuchara de madera
- Pajillas

Pasos a seguir

- Cocción espesa: mezclar gelatina, agua y colorante a fuego bajo
- Vertido en molde: verter mezcla y retirar burbujas
- Corte de figuras: enfriar, recortar con cortadores
- Perforación y secado: hacer orificios y dejar secar

Explicación científica

- Gelatina se disuelve en agua caliente
- Al enfriarse, moléculas forman una red semi-sólida
- Pérdida de humedad endurece la gelatina

Advertencias

- Difícil: ¡Cuidado!
- Acompañado de un adulto
- No comer