¡Cáscara elástica!

Generado por IA — Nueva Escuela Mexicana Digital

Flashcards

PREGUNTA

¿Qué materiales necesitas para el experimento '¡Cáscara elástica!'?

RESPUESTA

Un huevo crudo, vinagre blanco de cocina y un bol grande de vidrio.

PREGUNTA

¿Cuál es el primer paso del experimento '¡Cáscara elástica!'?

RESPUESTA

Coloca el huevo crudo en el fondo del bol y vierte vinagre hasta cubrirlo por completo.

PREGUNTA

¿Cuánto tiempo debe reposar el huevo en vinagre?

RESPUESTA

Debe reposar durante una semana entera en un lugar seguro.

PREGUNTA

¿Qué debes hacer después de sacar el huevo del vinagre?

RESPUESTA

Enjuágalo suavemente con agua y comprueba su textura elástica y flexible.

PREGUNTA

¿Qué sucede químicamente en el experimento '¡Cáscara elástica!'?

RESPUESTA

El ácido acético del vinagre disuelve el carbonato de calcio de la cáscara del huevo, dejando intacta la membrana flexible.

PREGUNTA

¿Por qué es importante manipular el huevo con cuidado después del experimento?

RESPUESTA

Porque la membrana interna es flexible pero frágil y puede romperse fácilmente.

PREGUNTA

¿Es seguro comer el huevo después del experimento?

RESPUESTA

No, el huevo no debe comerse.

PREGUNTA

¿Qué categoría de experimentos incluye '¡Cáscara elástica!'?

RESPUESTA

Pertenece a la categoría de experimentos culinarios.

PREGUNTA

¿Qué advertencia importante se incluye en la guía del experimento?

RESPUESTA

El experimento debe realizarse acompañado de un adulto.

PREGUNTA

¿Qué propiedad del huevo se puede observar después del experimento?

RESPUESTA

La cáscara se vuelve elástica y flexible, similar a una pelota de goma.

Resumen: Descubre la Ciencia Detrás de la Cáscara Elástica

Nivel: primaria

- Este experimento utiliza vinagre para disolver la cáscara dura del huevo, dejando solo su membrana flexible.
- Los materiales necesarios son simples: un huevo crudo, vinagre blanco y un bol de vidrio.
- El proceso incluye sumergir el huevo en vinagre, dejarlo reposar durante una semana, lavarlo y manipularlo con cuidado.
- La reacción química entre el ácido acético del vinagre y el carbonato de calcio de la cáscara es lo que permite observar el fenómeno.
- Es importante realizar el experimento bajo supervisión adulta y recordar que el huevo no debe comerse.

Mapa Conceptual

¡Cáscara elástica!

Categoría

Experimentos culinarios

Materiales necesarios

Huevo crudo | Vinagre blanco de cocina | Bol grande de vidrio

Pasos a seguir

- Inmersión ácida: Colocar el huevo en vinagre
- Reposo prolongado: Dejar reposar una semana
- Lavado y prueba: Enjuagar y comprobar elasticidad
- Manipulación cuidadosa: Rebotar con precaución

Explicación científica

- El ácido acético del vinagre reacciona con el carbonato de calcio
- La cáscara del huevo se disuelve
- La membrana flexible permanece intacta

Advertencias

- Supervisión adulta necesaria
- No comer el huevo