

¿LOS ALIMENTOS SE ESTROPEAN?

CEIP XUNQUEIRA II

Ana Galego Vázquez

OBJETIVO

- Conocer aspectos relacionados con la conservación de los alimentos.



Preguntas conversación inicial

✦ ¿Los alimentos se estropean?

- ▮ No se estropean porque son para comer.
- ▮ Están guardados en neveras y congeladores por eso no se estropean.

✦ Si no se guardan en neveras, ¿qué les pasa?

- ▮ Se estropean, y están amargos.
- ▮ A veces en mi casa están en una cesta fuera de la nevera y se ponen muy marrones las frutas.
- ▮ Se quedan pochadas y después no se pueden comer, tienen agujeritos y queda marrón, y salen gusanos en los agujeritos.
- ▮ Se ponen calientes
- ▮ Si la comemos se estropean los dientes y nos duele la barriga.

PREGUNTAS INICIALES

- ¿Por qué guardamos en la nevera? ¿Qué hace la nevera?
 - Enfriar los alimentos, se ponen buenos y los podemos comer.
 - **Enfriar porque tienen agujeritos y hay aire que está muy frío.**
 - **Porque si no los enfriamos no se pueden comer.**



EXPERIENCIA REALIZADA

- ✦ Después de la conversación inicial, proponemos hacer un experimento. Pensamos qué instrumentos necesitamos para comprobarlo. Decidimos llevar a clase una nevera, y una serie de alimentos: tomates y yogures. Dejaremos un ejemplar fuera de la nevera y otro dentro durante unos días.



EXPERIENCIA REALIZADA: VOLVEMOS A HACER HIPÓTESIS

✦ ¿Qué pasará con los alimentos de la nevera?

- Se enfriarán y se estropearán.
- No se van a estropear.
- Se congela el yogur y es un hielito.



✦ ¿Qué pasará con los que se quedan fuera?

- Los de fuera se pueden derretir.
- Se caducan.
- Se van a estropear porque el tomate se pone pocho y el yogur no sé que le va a pasar.
- Van a tener agujeritos y gusanos.



DIBUJOS DE LO EXPERIMENTADO



Valoración aspectos positivos

- Después del tiempo estimado, comprobamos los resultados, pudiendo ver que los alimentos se conservan mejor dentro de la nevera. El tomate aparece blandito y muy arrugado, y el yogur con moho.
- Los niños/as son conscientes de que los alimentos necesitan una serie de cuidados para que no se estropean y se puedan comer.



Podría mejorar

- Llevar más variedad de alimentos para comprobar otros resultados.
- Profundizar más en la explicación.
- Dedicarle más tiempo.
-