

Experimentos en la cocina: reacciones químicas

¡Vamos a experimentar!

1. Agrega agua al frasco hasta llenar algo más de la mitad de su volumen.
2. Agrega dos cucharadas (10 gramos) de bicarbonato de sodio y mezcla hasta que se disuelva. ¿Cómo te das cuenta de que el bicarbonato se disolvió?



BICARBONATO

3. Partí los fideos crudos en pedacitos y colocalos adentro del frasco.



FIDEOS

4. Agrega 2 cucharadas de vinagre y observa qué ocurre.



VINAGRE

Analiza los resultados del experimento que realizaste. Para ello, contesta las preguntas que figuran a continuación. Si no puedes responder con seguridad alguna de ellas, escribí con lápiz las respuestas que se te ocurren y después convérsalo en familia

- a. ¿Qué ocurre al mezclar vinagre con bicarbonato de sodio?
- b. ¿Qué pasa con los fideos?, ¿suben o bajan?, ¿por qué?
- c. ¿Cuánto tiempo dura el efecto?, ¿por qué?
- d. ¿Para qué sirve el bicarbonato de sodio? ¿Y el vinagre?
- e. ¿Dónde estaba antes el gas?
- f. ¿De qué gas se trata?
- g. ¿Qué productos contienen ese gas?
- h. ¿Por qué suben las burbujas?
- i. ¿Por qué se mueven los fideos? ¿Suben o bajan?