¡Reaccionando al ácido!

Generado por IA — Nueva Escuela Mexicana Digital

Flashcards

PREGUNTA

¿Qué material vegetal contiene antocianina?

RESPUESTA

La col morada contiene antocianina, un químico vegetal que reacciona con ácidos.

PREGUNTA

¿Qué sucede cuando se añade jugo de limón al agua de col morada?

RESPUESTA

El agua cambia de color a rosa debido a la reacción entre el ácido cítrico del limón y la antocianina de la col.

PREGUNTA

¿Qué materiales necesitas para realizar el experimento '¡Reaccionando al ácido!'?

RESPUESTA

Col morada, limones, agua limpia, un recipiente transparente, un colador y un cuchillo.

PREGUNTA

¿Cuál es el primer paso del experimento?

RESPUESTA

Cortar la col morada en trozos pequeños y hervirla en agua limpia con ayuda de un adulto.

PREGUNTA

¿Por qué es importante dejar reposar la solución de col morada después de hervirla?

RESPUESTA

Para que la antocianina se libere en el agua y se obtenga una solución adecuada para el experimento.

PREGUNTA

¿Qué función tiene el colador en el experimento?

RESPUESTA

Separar el líquido de la col morada después de que haya reposado y enfriado.

PREGUNTA

¿Qué es la antocianina y cómo reacciona con los ácidos?

RESPUESTA

La antocianina es un químico vegetal que cambia de color al entrar en contacto con ácidos como el ácido cítrico del limón.

PREGUNTA

¿Por qué se recomienda realizar el experimento bajo la supervisión de un adulto?

RESPUESTA

Porque implica el uso de cuchillos y agua caliente, lo cual puede ser peligroso sin supervisión.

PREGUNTA

¿Qué categoría de experimentos incluye '¡Reaccionando al ácido!'?

RESPUESTA

Pertenece a la categoría de experimentos relacionados con reacciones químicas.

PREGUNTA

¿Qué libro inspiró el experimento '¡Reaccionando al ácido!'?

RESPUESTA

El experimento está basado en '365 Experimentos de Ciencias' de Lexus Editores, Edición 2025.

Resumen: Explorando Reacciones Químicas con Col Morada y Limón

Nivel: primaria

- El experimento utiliza col morada y limón para demostrar cómo los ácidos interactúan con compuestos químicos vegetales como la antocianina.
- La preparación incluye hervir la col para extraer su pigmento, que luego se mezcla con jugo de limón para observar un cambio de color.
- El cambio de color ocurre debido a la reacción química entre el ácido cítrico del limón y la antocianina, mostrando cómo los ácidos afectan ciertos compuestos.
- El experimento es visual, educativo y seguro para niños, siempre que se realice bajo la supervisión de un adulto.
- Es una actividad ideal para enseñar conceptos básicos de química y reacciones ácido-base de manera divertida y práctica.

Mapa Conceptual

¡Reaccionando al ácido!

Descripción del experimento

- Guía visual educativa
- Categoría: Reacciones químicas
- Ideal para niños
- Supervisión de un adulto

Materiales necesarios

- Col morada
- Limones
- Agua limpia
- Recipiente transparente
- Colador
- Cuchillo

Pasos a seguir

- Cocción inicial: Hervir col morada
- Infusión y reposo: Liberar antocianina
- Separación líquida: Colar y enfriar
- Viraje cítrico: Añadir jugo de limón

Explicación científica

- Antocianina: Químico vegetal en col morada
- Ácido cítrico: Componente del limón
- Reacción química: Cambio de color a rosa

Referencia y recomendaciones

- Basado en: '365 Experimentos de Ciencias'
- Edición 2025, Lexus Editores
- Realizar con ayuda de un adulto