¡Inquebrantable!

Generado por IA — Nueva Escuela Mexicana Digital

Flashcards

PREGUNTA

¿Qué materiales necesitas para realizar el experimento '¡Inquebrantable!'?

RESPUESTA

Un huevo, un alfiler de costura, vinagre blanco de cocina y un vaso de cristal.

PREGUNTA

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

RESPUESTA

Haz dos pequeños agujeros de medio centímetro en ambos extremos del huevo con un alfiler de costura.

PREGUNTA

¿Qué sucede cuando sumerges el cascarón en vinagre durante una semana?

RESPUESTA

El ácido acético del vinagre disuelve el calcio de la cáscara, volviéndola flexible.

PREGUNTA

¿Por qué el huevo se vuelve flexible después del experimento?

RESPUESTA

Porque el ácido acético del vinagre disuelve el calcio de la cáscara, dejando solo la membrana flexible.

PREGUNTA

¿Qué ocurre cuando doblas el huevo blando y luego lo sueltas?

RESPUESTA

El aire sale por los poros de la membrana al doblarlo y vuelve a entrar al soltarlo, permitiendo que recupere su forma original.

PREGUNTA

¿Qué precauciones debes tomar al realizar este experimento?

RESPUESTA

Realizar el experimento bajo la supervisión de un adulto y no ingerir el huevo.

PREGUNTA

¿Qué libro es la fuente del experimento '¡Inquebrantable!'?

RESPUESTA

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

PREGUNTA

¿Qué función tiene el vinagre en el experimento?

RESPUESTA

El vinagre, que contiene ácido acético, disuelve el calcio de la cáscara del huevo.

PREGUNTA

¿Qué debes hacer después de perforar los extremos del huevo?

RESPUESTA

Romper la yema por dentro y soplar con fuerza por un extremo para vaciar completamente el líquido del huevo.

PREGUNTA

¿Por qué es importante no comer el huevo utilizado en el experimento?

RESPUESTA

Porque el huevo ha estado en contacto con vinagre y no es seguro para el consumo.

Resumen: Cómo hacer un huevo flexible con vinagre: Un experimento educativo

Nivel: primaria

- El experimento muestra cómo el vinagre, gracias a su ácido acético, puede disolver el calcio de la cáscara del huevo, haciéndola flexible.
- Los materiales necesarios son simples y accesibles: un huevo, un alfiler, vinagre blanco y un vaso de cristal.
- El proceso incluye perforar el huevo, vaciar su interior, sumergirlo en vinagre durante una semana y observar cómo se vuelve blando y flexible.
- La explicación científica destaca cómo el vinagre reacciona con el calcio del huevo, permitiendo que este recupere su forma tras ser aplastado.
- Se enfatiza la importancia de realizar el experimento bajo la supervisión de un adulto y no ingerir el huevo.

Mapa Conceptual

¡Inquebrantable!

Descripción

- Experimento educativo
- Categoría: Experimentos culinarios
- Demuestra cómo el vinagre disuelve el calcio del huevo
- Resultado: Huevo flexible

Materiales

- Huevo
- Alfiler de costura
- Vinagre blanco de cocina
- Vaso de cristal

Pasos a seguir

- Perforación de extremos: Hacer agujeros en ambos extremos del huevo
- Vaciado interno: Extraer el contenido del huevo
- Inmersión en ácido: Sumergir el cascarón en vinagre por una semana
- Flexibilidad y forma: Observar cómo el huevo se vuelve flexible y recupera su forma

Explicación del fenómeno

- El ácido acético disuelve el calcio de la cáscara
- La membrana se vuelve flexible
- El aire entra y sale por los poros para recuperar la forma

Advertencias

- Realizar bajo la supervisión de un adulto
- No ingerir el huevo