



Actividad

Reconocimiento del almidón



Propósito: averiguar en equipos, qué alimentos contienen almidón.

Materiales:

- Dos onzas de almidón.
- Una rodaja de pan.
- Una cucharada de arroz crudo.
- Una caja de leche de 250 ml.
- Una cucharada de sal.
- Un trozo de carne cruda.
- Un plato, un gotero y un frasco con lugol o yodo*.



cuchara con arroz



cuchara con sal



Procedimiento:

Preparación del almidón (se prepara previamente en casa).

1. Disuelve una cucharada de almidón en un vaso de agua.
2. Calienta la mezcla hasta que alcance la ebullición, durante tres minutos.
3. Vierte la preparación en un frasco de vidrio transparente.



Aplicación de pasos del método científico (se trabaja en el aula).

1. **Observación:** Toma el recipiente que contiene el almidón y anota tus observaciones:

color:

consistencia:

olor:

sabor:

En seguida agrega cinco gotas de yodo o lugol al almidón y observa lo que ocurre.

Anótalo:

.....

2. **Problema:** los alimentos, ¿de qué origen contienen almidón?



3. **Hipótesis:** se pueden formular las siguientes:

- Los alimentos de origen vegetal contienen almidón.
- Los alimentos de origen animal contienen almidón.
- Los alimentos de origen mineral contienen almidón.

4. **Experimentación:** agrega a la leche y a los demás alimentos, que pondrás en el plato, tres o cuatro gotas de yodo y compáralos con el color del almidón con yodo. Anota los resultados en la siguiente tabla:

Materiales	Color	Contiene almidón
Pan de rodaja		
Arroz crudo		
Leche líquida		
Carne cruda		
Sal de cocina		

5. **Conclusiones:** escribe las conclusiones a que llegaste indicando según tu tabla de resultados, cuál de las tres hipótesis es la verdadera.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. **Reporte:** realiza tu reporte de laboratorio.

**Es importante recalcar que en todo experimento, las sustancias no se tocan ni se prueban para evitar lesiones o accidentes.*

Reporte de la práctica

