

El huevo saltarín

Zona de supervisión: N°2

Nombre de la Institución: Colegio Cooperativo Padre Díaz

Área: Indagación del Ambiente Natural, Social y Tecnológico

Nivel: Inicial

Sección: Sala de 5 articulado con sala de 3 y 4 años

Fundamentación

El proyecto “El Huevo Saltarín” surge por una situación particular, que se presenta mientras se lleva a cabo una video llamada. Al comenzar la misma con 5 niños de la salita de 5 años, le pregunto ¿Qué habían comido?, dos niños respondieron huevo duro con milanesa de carne, otros dos huevos fritos con papas fritas y el último un omelette. Esta situación nos llevó a conversar sobre la gallina que pone los huevos, el huevo como alimento y las características del huevo. De pronto se me ocurrió preguntarles si nos transformáramos en mago, en que podríamos convertir a nuestro huevo.

Las respuestas fueron variadas pero entre los varones la idea de una pelota era la más votada.

Entonces decidimos investigar sobre el huevo y su transformación.

Problema:

¿El huevo puede transformarse en pelota?

Hipótesis:

1- Sí, pero no rebota.

2- No, porque se rompe.

Objetivos

1- Vivenciar la transformación química del huevo en vinagre.

- 2- Disfrutar de la investigación.
- 3- Comparar y diferenciar el huevo antes y después de estar en vinagre

Metodología

Para iniciar la investigación se muestra a los niños un huevo, se observa sus características y se los invita a una experiencia.

Para llevar a cabo dicha experiencia se propone los siguientes materiales:

- 1- Un huevo de gallina crudo
- 2- Frasco de vidrio con tapa
- 3- Vinagre



Con la colaboración de un adulto, se toma el huevo con cuidado, se lo coloca en el frasco y se le agrega el vinagre hasta cubrirlo. Se lo tapa y lo dejamos reposar durante aproximadamente 48 horas.

Los niños pueden observar el huevo durante el tiempo que está sumergido en el vinagre, se puede apreciar la formación de burbujas, ¿Qué está sucediendo?. El vinagre es un producto que actúa sobre la cáscara del huevo, desintegrándola porque está formado por un ácido llamado acético que al tener contacto con la cáscara produce una reacción química, liberando burbujas de gas y hace que la cáscara se disuelva.

Durante las 24 horas podemos observar que alrededor del huevo se van formando unas burbujas, eso es porque ya se está produciendo la reacción química. Al pasar las horas el huevo va perdiendo la cáscara, se forma una espuma en la superficie y aumenta su tamaño.

A las 48 horas observamos que su textura es de otra forma, el color del huevo es más claro, su tamaño ha aumentado y el olor a vinagre comienza a ser mucho más intenso.

Pasado estos dos días, abrimos el frasco con cuidado y tiramos el vinagre. Luego, bajo el agua del grifo limpiamos bien el huevo con mucho cuidado.

De esta manera los niños pudieron expresar sus vivencias, observar los cambios en las características del huevo, descubrir que es una reacción química e incorporar palabras científico a su vocabulario.

Conclusión:

Llegamos a la conclusión de que el calcio de la cáscara del huevo se pierde porque el vinagre es una sustancia corrosiva (es decir que produce desgaste de una superficie por fricción o rozamiento).

- El huevo tiene una membrana semipermeable.
- El vinagre atraviesa la membrana semipermeable del huevo.
- El huevo aumento de tamaño.
- El huevo se queda como una pelota, que se puede lanzar desde una pequeña altura y rebota, la parte exterior del huevo ahora es blanda y en su interior sigue teniendo la yema y la clara igual que antes de sumergirlo en el vinagre.
- Si lanzamos el huevo luego de ser sumergido a una altura mayor este se romperá.



Docente de sala de 3 años

Docente de sala de 4 años





Docente de sala de 5 años





Enlace al video del proyecto: <https://www.youtube.com/watch?v=a5kFrTgV3Ls>