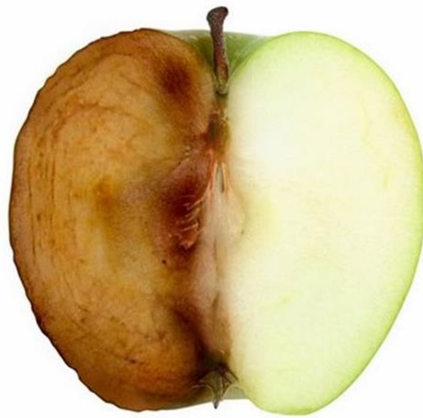


Estudio de los Factores que Influyen en la Velocidad de una Reacción Química



MATERIAL NECESARIO

Una manzana.

Un cuchillo.

Zumo de limón.

Un bote de cristal pequeño.

PROCEDIMIENTO

Dividir la manzana, sin pelar, en cuatro trozos.



Uno de los trozos se introduce en el congelador del frigorífico.

Otro de los trozos se introduce en un frasco de cristal o en un vaso, aproximadamente de su tamaño, y se cubre con zumo de limón. Si no tienes limones para hacer zumo, puedes utilizar:



Zumo de limón comercial



Limonada



Refresco de limón

El tercer trozo, en un plato pequeño, lo dejas en un lugar de la cocina donde no moleste y avisa de que no lo tiren a la basura.

El último trozo, lo picas en pedazos más pequeños y, en otro plato, lo dejas junto al trozo anterior en la cocina.

Trozo nº 1	Trozo nº 2	Trozo nº 3	Trozo nº 4
En el congelador	En zumo de limón	Completo en la cocina	Troceado en la cocina

Espera 24 horas. Saca los pedazos del frigorífico y del zumo de limón. Observa y toma fotografías de lo que ha sucedido con cada uno de los trozos de manzana.

Ahora hay que elaborar un informe, en  para enviar a la Classroom.

Partes del informe:

- Portada, con título, fotografía y nombre del alumno.
- Índice.
- Definición de los siguientes conceptos: reacción química, cinética química, catalizadores e inhibidores, conservantes alimentarios.
- Información sobre los factores que influyen en la velocidad de una reacción química.
- Responder a las siguientes preguntas:
 - Los alimentos desecados al sol, como las uvas pasas o los higos, duran más que los alimentos frescos, ¿por qué?
 - ¿Por qué la carne picada se descompone más rápidamente que la carne en una sola pieza?
 - ¿De qué manera afecta la temperatura a la conservación de los alimentos frescos?
 - En una reacción entre gases, si aumenta el volumen del recipiente de la reacción, ¿qué ocurre con la concentración? ¿y con la velocidad de la reacción?
 - ¿Qué es una enzima? ¿Cuál es la misión de las enzimas que hay en los jugos gástricos del estómago?
- Descripción de lo sucedido con cada uno de los trozos de manzana, indicando qué factor ha acelerado o ralentizado la reacción de oxidación. La referencia será el trozo de manzana, sin trocear, que se quedó en la cocina.
- Conclusiones y opinión personal.

ESTE TRABAJO SE CORRESPONDE CON LAS CLASES DE LOS DÍAS 29 de ABRIL y 5, 8 y 13 de MAYO.

EL TRABAJO DEBE ENTREGARSE ANTES DEL 14 DE MAYO.