



3. Diseño experimental

NOMBRE: _____

CURSO: _____ FECHA: _____

1. Piensa y anota propuestas sencillas que puedan realizarse en el aula para contrastar las hipótesis emitidas:



3. Diseño experimental

NOMBRE: _____

CURSO: _____ FECHA: _____

2. Completa una ficha para cada experimento:

Escribe y dibuja el experimento seleccionado para contrastar la hipótesis 1: *la oxidación de los alimentos depende del tipo de alimento*. Marca con **X** lo que piensas. Ten en cuenta las características.

Tipo de alimento	Predicción Pienso que...		Dibujo Dibuja el alimento cortado. Píntalo si crees que cambiará de color.
	Se oxidará	No se oxidará	
Alcachofa			
Tomate			
Mandarina			
Aguacate			
Plátano			
Limón			
Características: tipos de alimentos cortados dejados a temperatura ambiente (20°C)			



3. Diseño experimental

NOMBRE: _____

CURSO: _____ FECHA: _____

Escribe y dibuja el experimento seleccionado para contrastar la hipótesis 2: *la oxidación de los alimentos depende de la temperatura del ambiente*. Marca con **X** lo que piensas. Ten en cuenta las características.

Temperatura	Predicción Pienso que...		Dibujo Dibuja cuartos de manzana. Pinta el que crees que cambiará de color.
	Se oxidará	No se oxidará	
Congelador (-18°C)			
Frigorífico (3°C)			
Ambiente (20°C)			
Radiador (50°C)			
<i>Características: tipo de alimento manzana cortada en cuartos</i>			



3. Diseño experimental

NOMBRE: _____

CURSO: _____ FECHA: _____

Escribe y dibuja el experimento seleccionado para contrastar la hipótesis 3: *la oxidación de los alimentos depende de la sustancia (ambiente) que está en contacto con el alimento*. Marca con X lo que piensas. Ten en cuenta las características.

Sustancia (ambiente)	Predicción Pienso que...		Dibujo Dibuja rodajas de patata. Pinta la que crees que cambiará de color.
	Se oxidará	No se oxidará	
Rodaja protegida del ambiente, envuelta con film transparente			
Rodaja expuesta al oxígeno (aire) del ambiente			
Rodaja untada con vinagre			
Rodaja untada con limón			
Rodaja sumergida en agua			
<i>Características: tipo de alimento patata cortada en rodajas dejadas a temperatura ambiente (20°C)</i>			