

NOMBRE: \_\_\_\_\_

CURSO: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_



1. Completa una ficha para cada experimento:

**Experimento 1**

Rellena la siguiente tabla: ¿se oxida o no se oxida? Marca con **X** y describe el grado de oxidación. ¿Has observado cambio de color? Haz una fotografía. Ten en cuenta las características.

Tipo de alimento	Observación		Fotografía Inserta una fotografía para observar el cambio o no de color.
	Al día siguiente compruebo que...	Describe el grado de oxidación a las 24 horas.	
	Se oxida	No se oxida	
Alcachofa			
Tomate			
Mandarina			

Aguacate				
Plátano				
Limón				
<i>Características: tipos de alimentos cortados dejados a temperatura ambiente (20°C)</i>				

## Experimento 2

Rellena la siguiente tabla: ¿se oxida o no se oxida? Marca con **X** y describe el grado de oxidación. ¿Has observado cambio de color? Haz una fotografía. Ten en cuenta las características.

Temperatura	Observación		Fotografía Inserta una fotografía para observar el cambio o no de color.
	Al día siguiente compruebo que...	Describe el grado de oxidación a las 24 horas.	
	Se oxida	No se oxida	
Congelador (-18°C)			
Frigorífico (3°C)			
Ambiente (20°C)			
Radiador (50°C)			
<i>Características: tipo de alimento manzana cortada en cuartos</i>			

### Experimento 3

Rellena la siguiente tabla: ¿se oxida o no se oxida? Marca con **X** y describe el grado de oxidación. ¿Has observado cambio de color? Haz una fotografía. Ten en cuenta las características.

Sustancia (ambiente)	Observación			Fotografía Inserta una fotografía para observar el cambio o no de color.
	Al día siguiente compruebo que...		Describe el grado de oxidación a las 24 horas.	
	Se oxida	No se oxida		
Rodaja protegida del ambiente, envuelta con film transparente				
Rodaja expuesta al oxígeno (aire) del ambiente				
Rodaja untada con vinagre				
Rodaja untada con limón				

