



Analizar la frescura de los huevos

Áreas relacionadas con esta actividad

- CONOCIMIENTO DEL MEDIO NATURAL Y SOCIAL.
- LENGUA.

OBJETIVO

- Aprender a apreciar la relación que existe entre la frescura y la calidad de los productos.
- Conocer un producto básico de nuestra alimentación.

MATERIALES

- ◆ Huevos (cuatro por cada grupo).
- ◆ Rotuladores.
- ◆ Recipientes para llenar de agua (cuatro por cada grupo).
- ◆ Sal.
- ◆ Cucharas.

ESTA ACTIVIDAD nos dará la oportunidad de comprobar la frescura de los huevos; además, podréis apreciar cómo varía el aspecto de los huevos dependiendo de si son más o menos frescos. Debéis comenzar a preparar el experimento con un mes de antelación.

Procedimiento

Organizaremos la clase en cuatro grupos. Cada grupo traerá a clase un huevo por semana, y anotará en la cáscara, con rotulador, qué día lo ha traído. La parte más práctica del experimento se llevará a cabo la cuarta semana.

1. Introducir un huevo en cada recipiente.
2. Llenar los recipientes con agua.
3. Con la cuchara, ir echando sal en los recipientes, teniendo cuidado de poner en todos la misma cantidad.
4. Cuando uno de los huevos comience a flotar, dejaremos de echar sal, y compararemos los resultados con las ilustraciones. Por grupos, anotar las conclusiones, y comentarlas más tarde entre todos los grupos.

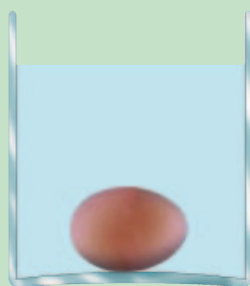
También podéis romper la cáscara de los huevos, para observar la diferencia entre unos y otros.

Un huevo de tamaño medio proporciona:

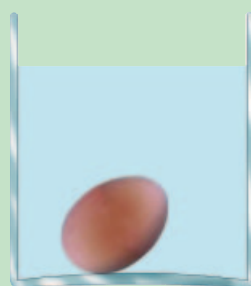
Energía.....	71 kilocalorías	
Proteínas	6 g	
Grasas	5 g	→
Colesterol	190 mg	
Carbohidratos ..	0 g	

Poliinsaturadas	0,8 g
Monoinsaturadas	2 g
Saturadas	1,5 g

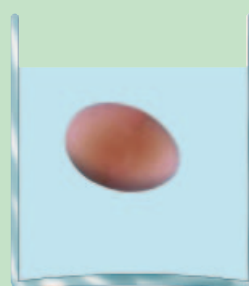
Fuente: FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación).



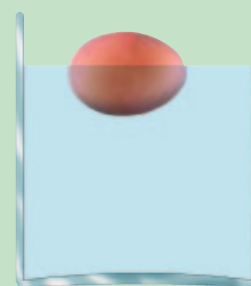
Fresco



Varios días



Varias semanas



No está fresco

Fuente:

ÁLVAREZ, M.N. y ÁLVAREZ, L.M. **100 Talleres de educación del consumo en la escuela.** Instituto Nacional del Consumo. Madrid, 1990.