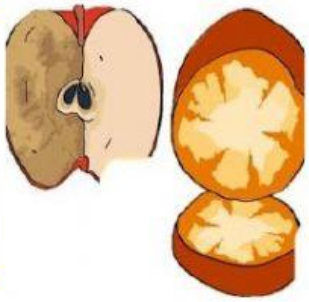
Tema: Explicamos qué sucede cuando los alimentos se oscurecen

1. Lee y analiza

Cuando los alimentos se oscurecen empiezan a perder sus nutrientes, como las vitaminas y esto pasa cuando entran en contacto con el oxígeno, la humedad y la luz.



Responde:

¿Qué pasa cuando los alimentos se oscurecen?

Pierden peso y se oxidan	Pierden sus nutrientes	Aumentan sus nutrientes y minerales

¿Con quién entran en contacto alimentos para oscurecerse o oxidarse?

Con el oxígeno, la oscuridad y la luz	Con el oxígeno, la humedad y el nitrógeno	Con el oxígeno, la humedad y la luz

2. Realiza el experimento



1. ✔ Pide a un familiar que te ayude a pelar y picar una mitad de manzana en trozos. Luego, coloca en un plato; haz lo mismo con la naranja.
2. ✔ Cada alimento debe permanecer en el plato durante una hora.

Responde:

¿En qué tiempo se oscureció la naranja?

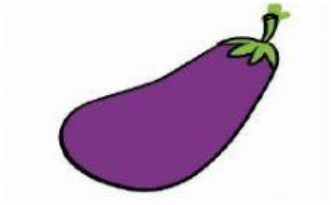
A los 10 minutos.	A los 30 minutos.	A los 60 minutos.

¿En qué tiempo se oscureció la manzana?

A los 60 minutos.	A los 10 minutos.	A los 30 minutos.

LIVEWORKSHEETS

3.- Selecciona según corresponda el tipo oxidación de cada alimento cuando es cortado o picado.



Oxidación rápida

Oxidación lenta



Oxidación rápida

Oxidación lenta



Oxidación rápida

Oxidación lenta



Oxidación rápida

Oxidación lenta



Oxidación rápida

Oxidación lenta



Oxidación rápida

Oxidación lenta



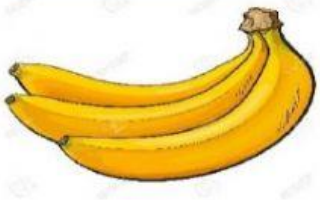
Oxidación rápida

Oxidación lenta



Oxidación rápida

Oxidación lenta



Oxidación rápida

Oxidación lenta



Oxidación rápida

Oxidación lenta



Oxidación rápida

Oxidación lenta



Oxidación rápida

Oxidación lenta

LIVEWORKSHEETS