**Interactivo F13: Webquest**

**\*** Nombre del guión a que corresponde el ejercicio GUION CN\_04\_08\_CO

**DATOS DEL RECURSO**

**\*** Título del recurso (**65** caracteres máx.) Receta de una torta helada

**\*** Descripción del recurso Proyecto que motiva a los estudiantes a realizar una receta de cocina para observar cambios de estado de la materia.

**\*** Palabras clave del recurso (separadas por comas ",") cambios físicos,cambios químicos

**\*** Tiempo estimado (minutos) 40

**\*** Acción didáctica (indicar sólo una)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Exposición |  | Ejercitación |  | Preguntas con respuesta libre |  | Juegos |  |
| Estudio |  | Proyecto | X | Evaluación |  | Generador de actividades |  |

**\*** Competencia (indicar sólo una)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| … en comunicación lingüística |  | … matemática |  |
| … en el conocimiento y la interacción con el mundo físico | X | Tratamiento de la información y competencia digital |  |
| … social y ciudadana |  | … cultural y artística |  |
| … para aprender a aprender |  | Autonomía e iniciativa personal |  |

**\*** Tipo de Media (indicar sólo una)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Secuencia de imágenes |  | Video |  | Animación |  | Interactivo |  |
| Actividad |  | Web |  | Mapa conceptual |  | Audio |  |
| Texto |  | Imagen |  | Documento |  |  |  |

**\*** Nivel del ejercicio, 1-Fácil, 2-Medio ó 3-Difícil Medio

**FICHA DEL PROFESOR**

Objetivo

Esta actividad tiene como objetivo ser un punto de partida para iniciar la aplicación a la vida diaria de los estudios de la materia y sus cambios físicos y químicos.

Propuesta

Antes de la actividad

Motive a los estudiantes a realizar la receta en casa junto con un adulto. Este será un momento para compartir en familia y aplicar los conocimientos aprendidos en clase.

Recuérdeles que van a observar ingredientes sólidos y líquidos, y que estos van a sufrir algunas transformaciones tanto físicas como químicas.

Después de la actividad

Para comprobar la comprensión del tema, motive a los estudiantes a contar sus experiencias acerca de la preparación de la receta en casa.

Que comenten sobre los distintos estados que tenían los ingredientes, y si sufrieron alguna transformación o cambio de estado. Pídales que indiquen si el postre quedó como se esperaba y si le gustó a la familia.

Si los estudiantes preguntan por qué el helado no se derritió en el horno, explíqueles que el calor de un horno llega a la comida desde afuera y la va penetrando. En este caso, el helado se cubrió con claras de huevo, lo que sirvió como aislante. Si se hubiera dejado más tiempo en el horno, más calor habría penetrado el huevo y llegado hasta el helado, derritiéndolo.

**FICHA DEL ALUMNO**

En esta actividad pondrás a prueba lo que has aprendido en clase sobre la materia y sus transformaciones.

Podrás observar diferentes estados de la materia y realizarás algunos cambios físicos y químicos a los ingredientes de tu receta.

Recuerda que es importante contar con la colaboración de un adulto al momento de realizar la actividad; esta persona debe supervisar cada uno de los pasos de la receta.

No olvides registrar en tu cuaderno las situaciones que mas te impactaron dentro de la preparación y del resultado del postre.

¿Podrías explicar por qué el helado no se derrite (**cambio de estado sólido a líquido: fusión**) al ponerse en el horno a 120 ºC?

**DATOS DEL INTERACTIVO**

**INTERACTIVO**

**\*** Número de pestañas del interactivo (**1, 2, 4, 6 u 8**) PARA CADA PESTAÑA DE ESTE INCISO COPIA EL SIGUIENTE BLOQUE *PESTAÑA #...*

**\*** Título (**65** caracteres máx.) COPIA EL TÍTULO DEL RECURSO PARA EL TÍTULO DEL INTERACTIVO AL MENOS QUE SEA DIFERENTE. RECUERDA EL TÍTULO NO DEBE REBASAR LOS 65 CARACTERES.

Receta de una torta helada

**\*** Instrucción (**68** caracteres máx.) Instrucciones para hacer una receta en casa

**PESTAÑA** 1

**\*** Título de pestaña (**20** caracteres máximo) Receta de una torta helada

Si se pretende usar la pestaña 1 como portada del interactivo éste debe ser de tipo “Solo texto” que llevará solamente una foto PNG y su pie de foto correspondiente (ver ejemplo al final del documento).

**\*** Tipo de pestaña elija una opción:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Texto con una imagen a la derecha | X | Texto con una imagen a la izquierda |  | **Solo texto** |  |
| Texto con dos imágenes a la derecha |  | Texto con dos imágenes a la izquierda |  |  |  |

Imagen 1 (borrar si no se ocupa):

**\*** Nombre de archivo Shutterstock o descripción de ilustración a crear 81220924

**\*** Nombre de archivo codificado (ejemplo, CI\_S3\_G1\_REC10\_F1.**JPG**) CN\_04\_01\_REC20\_IMG01.jpg

OPCIONAL Pie de imagen 1 (**130** caracteres máx., se puede usar cursivas)

Texto Si **la** torta **y el** helado **solos son ya deliciosos, puedes imaginar lo que resultará al ponerlos juntos.**

**PESTAÑA** 2

**\*** Título de pestaña (**20** caracteres máximo) Instrucciones

**\*** Tipo de pestaña elija una opción:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Texto con una imagen a la derecha | X | Texto con una imagen a la izquierda |  | **Solo texto** |  |
| Texto con dos imágenes a la derecha |  | Texto con dos imágenes a la izquierda |  |  |  |

Imagen 1 (borrar si no se ocupa):

**\*** Nombre de archivo Shutterstock o descripción de ilustración a crear 139049069

**\*** Nombre de archivo codificado (ejemplo, CI\_S3\_G1\_REC10\_F1.**JPG**) CN\_04\_01\_REC20\_IMG02.jpg

OPCIONAL Pie de imagen 2 (**130** caracteres máx., se puede usar cursivas)

**\*** Texto

Con esta preparación demostraremos cómo podemos hornear un helado sin que se derrita.

Ahora, a preparar en casa este delicioso postre siguiendo la receta.

**Ingredientes:**

* 1 vasija para batir
* 1 batidora
* 1 cuchara
* 1 bandeja para llevar al horno
* 1 horno
* 2 claras de huevo
* 2 cucharadas de azúcar
* Galletas dulces
* Helado

**PESTAÑA** 3

**\*** Título de pestaña (**20** caracteres máximo) Importante

**\*** Tipo de pestaña elija una opción:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Texto con una imagen a la derecha | X | Texto con una imagen a la izquierda |  | **Solo texto** |  |
| Texto con dos imágenes a la derecha |  | Texto con dos imágenes a la izquierda |  |  |  |

Imagen 1 (borrar si no se ocupa):

**\*** Nombre de archivo Shutterstock o descripción de ilustración a crear 67822216

**\*** Nombre de archivo codificado (ejemplo, CI\_S3\_G1\_REC10\_F1.**JPG**) CN\_04\_01\_REC20\_IMG03.jpg

OPCIONAL Pie de imagen 2 (**130** caracteres máx., se puede usar cursivas)

**\*** Texto

1. Este postre debe mantenerse en el congelador hasta el momento de servirse para que no se derrita.
2. En todo momento de la preparación del postre, debes estar acompañado de un adulto.

**PESTAÑA** 4

**\*** Título de pestaña (**20** caracteres máximo) Preparación

**\*** Tipo de pestaña elija una opción:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Texto con una imagen a la derecha | X | Texto con una imagen a la izquierda |  | **Solo texto** |  |
| Texto con dos imágenes a la derecha |  | Texto con dos imágenes a la izquierda |  |  |  |

Imagen 1 (borrar si no se ocupa):

**\*** Nombre de archivo Shutterstock o descripción de ilustración a crear 156596444

**\*** Nombre de archivo codificado (ejemplo, CI\_S3\_G1\_REC10\_F1.**JPG**) CN\_04\_01\_REC20\_IMG04.jpg

OPCIONAL Pie de imagen 2 (**130** caracteres máx., se puede usar cursivas)

**\*** Texto

1. Pide a un adulto que caliente el horno a 120 ºC.
2. En una vasija debes poner las dos claras de huevo y el azúcar. Batir hasta que estén a punto de nieve, es decir, muy esponjosas. Puedes batirlas manualmente o con una batidora eléctrica (tomará menos tiempo); el resultado será igual.
3. Coloca las galletas sobre la bandeja de hornear.
4. Coloca una bola de helado sobre cada galleta.
5. Cubre completamente el helado y la galleta con una capa gruesa de las claras batidas. Vigila que queden completamente cubiertos.
6. Coloca la bandeja en el horno hasta que las puntas de las claras se tornen doradas. Esto sucede en unos 5 minutos aproximadamente.
7. Retira del horno y... ¡a disfrutar!

**PESTAÑA** 5

**\*** Título de pestaña (**20** caracteres máximo) ¿Qué sucede?

**\*** Tipo de pestaña elija una opción:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Texto con una imagen a la derecha | X | Texto con una imagen a la izquierda |  | **Solo texto** |  |
| Texto con dos imágenes a la derecha |  | Texto con dos imágenes a la izquierda |  |  |  |

Imagen 1 (borrar si no se ocupa):

**\*** Nombre de archivo Shutterstock o descripción de ilustración a crear 154659305

**\*** Nombre de archivo codificado (ejemplo, CI\_S3\_G1\_REC10\_F1.**JPG**) CN\_04\_01\_REC20\_IMG05.jpg

OPCIONAL Pie de imagen 2 (**130** caracteres máx., se puede usar cursivas)

**\*** Texto

¡Las claras de huevo, al atrapar aire cuando las batimos, se convierten en una barrera aislante. Ellas protegen el helado y lo conservan frío por dentro aunque haya estado en el horno a 120 ºC!

**PESTAÑA** 6

**\*** Título de pestaña (**20** caracteres máximo) Conclusión

**\*** Tipo de pestaña elija una opción:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Texto con una imagen a la derecha | X | Texto con una imagen a la izquierda |  | **Solo texto** |  |
| Texto con dos imágenes a la derecha |  | Texto con dos imágenes a la izquierda |  |  |  |

Imagen 1 (borrar si no se ocupa):

**\*** Nombre de archivo Shutterstock o descripción de ilustración a crear 111408071

**\*** Nombre de archivo codificado (ejemplo, CI\_S3\_G1\_REC10\_F1.**JPG**) CN\_04\_01\_REC20\_IMG06.jpg

OPCIONAL Pie de imagen 2 (**130** caracteres máx., se puede usar cursivas)

**\*** Texto

No olvides registrar en tu cuaderno las situaciones que mas te impactaron de la preparación y del resultado del postre.

