

## Ficha 2: Elaborando pan

Alicia y Gisela (participantes de MasterChef), están muy nerviosas ya que tienen que elaborar un pan casero para la gran final. Ninguna de las dos recuerda bien como se prepara la levadura. Alicia afirma que es con agua tibia y azúcar, mientras que Gisela sostiene que es con agua hirviendo y azúcar. Al consultar a un ex concursante les dice que se prepara con agua “fría” y azúcar.



Imagen 1: Amasando la masa.

### Guía de trabajo:

Luego de leer el texto deberás ayudar a las concursantes a resolver el problema con la levadura.

1. Imagina cómo lo habrán resuelto las concursantes y qué preguntas se habrán planteado para averiguar si la temperatura del agua es importante en la preparación de la levadura.
2. En una tabla identifica variable: independiente, dependiente y de control.
3. Realiza la experiencia para poder responder la pregunta investigable, que te planteaste en el ítem 1.

### Créditos

✓ **Imágenes:**

- *Imagen 1:* [levadura-de-pastel-amasar-la-masa-1575463](#). Autor: [krzys16](#). Licencia: [Gratis para usos comerciales. No es necesario reconocimiento.](#)

**Autoras:** Carolina Bertolino, Pierina Campanella y María Hahn.

**Fecha de publicación:** 21 de noviembre de 2019.



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-CompartirIgual 4.0 Internacional](#).