

Ficha 5: Actividad experimental

Realiza la siguiente actividad experimental:

- a. Colocar 15 g de levadura fresca de dos marcas diferentes, y 15 g de levadura en polvo de dos marcas diferentes en 4 tubos diferentes.
- b. Agregar a cada tubo 5 g azúcar y 10 mL de agua a temperatura ambiente.
- c. Observar qué sucede.
- d. Elaborar una tabla para registrar los resultados.

Responde las siguientes preguntas:

- ✓ ¿Cómo podríamos evaluar la calidad de las levaduras?
- ✓ Identifica variable dependiente y variable independiente y variables de control.
- ✓ ¿Cómo podemos relacionar las variables independientes y dependientes?
- ✓ ¿Cuáles son las variables control?



Imagen 1: Levadura seca.

Créditos

✓ **Imágenes:**

- Imagen 1: [Dry yeast](#). Autor: [Ranveig](#). Licencia: Dominio Público.

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](#).