

# EL HUEVO SALTARÍN

## NIVEL ACADÉMICO

Primer Ciclo de Educación Primaria.

## OBJETIVOS

- Lograr que el huevo sea capaz de rebotar.
- Observar como el vinagre reacciona con las cascaras y hace elástico el huevo.
- Explicar e identificar los fenómenos físicos y químicos que suceden en la presente actividad denominada “el huevo saltarín”.
- Invitar a desarrollar hipótesis y poner en práctica su capacidad de observación, atención y retención.

## CONTENIDOS

- Reacción química de descarboxilación.
- Ósmosis.

## RECURSOS Y MATERIALES

- 1 huevo
- Vinagre
- Recipiente de plástico con tapa

## DESARROLLO

### PASO 1

Introducimos el huevo en un recipiente.

### PASO 2

Cubrimos por completo de vinagre y lo dejamos reposar entre 24 y 48 horas aproximadamente.

Veremos como el huevo ha perdido la cáscara. Ocurrido esto, podríamos sacar el huevo y lavarlo bien. Comprobaremos que el huevo bota y ha aumentado de tamaño.

## EXPLICACIÓN

El ácido acético del vinagre reacciona con el carbonato cálcico de la cáscara del huevo produciendo dióxido de carbono (las burbujas de gas que se desprenden en la cáscara del huevo). Con la cantidad de vinagre suficiente desaparece toda la cáscara de huevo. La ósmosis explica el aumento de tamaño pues el agua contenida en el vinagre entra en el interior del huevo por la membrana semipermeable que lo cubre.

## TEMPORALIZACIÓN

Esta actividad se realizará en dos sesiones:

1ª sesión: preparación del huevo en el recipiente y cubrirlo de vinagre.

2ª sesión: transcurridas 48 horas, experimentar con el huevo tras limpiarlo.

## AUTORA

Zoraida Manzanares, profesora de primer ciclo de Educación Primaria en el Colegio Ciudad de los Niños de Málaga.