

Guía docente

Influencia de la química en cocina con payé

Área disciplinar: Físico-Química

Nivel: Secundario

Año: 3°

Contenido

- Reacción ácido-base.

► Presentación

El video **“Influencia de la química en cocina con payé”** trata de algunos ejemplos de reacciones químicas en la cocina de la región.

Actividades sugeridas:

- **Antes de la proyección del video**

Hablar en químico: visualizar los videos de Físico Química de 3° año “Reacción de combustión” y “¿De qué hablamos cuando hablamos de ácidos y bases?”

- **Durante y después de la proyección del video**

Actividad para trabajar en clase:

a) Mirando con una lupa: ¿Cómo se manifiestan las reacciones de combustión? ¿Cómo se las puede clasificar de acuerdo con la energía puesta en juego?

b) Poniendo a prueba tus conocimientos: Buscá en la web cuáles son los pH de los alimentos que se utiliza en la receta de la preparación de guisado de mandioca del video, y ordenarlos desde el más ácido al más básico.

c) La medida justa: Buscá en tus materiales bibliográficos a qué se denomina sustrato y enzima. Escribe con palabras la reacción química entre el sustrato y la enzima de la cebolla.





**Material
extra**

Balbiano Alejandro J. [et. al.]. (2015). *Física y química: La materia: modelo corpuscular, cambios y carácter eléctrico. Magnetismo. Fuerza y campos*. Buenos Aires: Santillana.

Koppmann, M. (2012). *Manual de Gastronomía Molecular*. Buenos Aires: Siglo XXI.

