

## El quefir, el fan éssers vius? 1. Es nodreixen?

### Objectius

- Comprovar experimentalment que els microorganismes dels grànuls de quefir produeixen canvis en la llet
- Utilitzar evidències experimentals per fer explicacions
- Explicar el significat d'una prova control

### Descripció de la proposta

Es treballa la competència científica. L'alumnat ha de ser conscient de la importància de fer bones preguntes, definir hipòtesis que orientin la investigació, realitzar el treball experimental de forma acurada, interpretar els resultats.

També es dona una gran importància a la comunicació de les conclusions de l'activitat

### Recursos emprats

Material necessari:

- Grànuls de quefir
- Llet
- Dos recipients de vidre amb tapa
- Paper indicador de pH

### Temporització

Una sessió de classe, però cal tenir en compte que ha de passar 24 h com a mínim per obtenir llet quefirada

### Alumnat a qui s'adreça especialment

Alumnat de 6è de Primària i 1r curs d'ESO

## Aspectes didàctics i metodològics a tenir en compte

En aquest senzill disseny experimental és important deixar clar que el fet de deixar un dels pots sense

grànuls de quefir (el que s'anomena prova blanc o control) permet afirmar que els canvis observats a la llet són deguts a la

presència dels grànuls de quefir i no a cap altra causa. També cal incidir en la importància de deixar els

dos pots en les mateixes condicions: temperatura, llum... (control de variables)

### Documents adjunts

Veure el document adjunt "Quefir, informació complementària pel professorat

### Autoria i contacte

Aquesta activitat ha estat dissenyada i provada pel grup de treball de Microbiologia **μBioCat** (<https://sites.google.com/a/xtec.cat/microcat/home>). Us agraïem qualsevol aportació sobre

com us ha funcionat a classe; podeu contactar amb nosaltres en la següent adreça:

[mbiocat@gmail.com](mailto:mbiocat@gmail.com)