

Las Aventuras de Meg A. Mole, Futuro Químico

**Sally Mitchell,
Maestra de Química**

Química de los caramelos ¿Puede haber algo mejor? Para celebrar la Semana Nacional de Química, ¡decidí que era hora de ir a la escuela secundaria! Conoci a Sally Mitchell, una maestra en la escuela secundaria East Syracuse Minoa en Nueva York. La Srta. Mitchell enseña Ciencia de los Alimentos, que explicó era “el estudio de las propiedades físicas, químicas y biológicas de los alimentos”. En Ciencia de los Alimentos, ¡aprendes acerca de las reacciones químicas que ocurren cuando cocinas!

La Srta. Mitchell me dijo que el tema favorito de sus estudiantes es la química del caramelo. En clase, ellos llegan a “hacer diferentes tipos de dulces de chocolate y leche (dulce de azúcar) y turrón de maní”. Me pregunto si a los topos se les permite ir a la escuela secundaria en Nueva York.

En el laboratorio de la escuela, los estudiantes “usan gafas protectoras y delantales de laboratorio y usan guantes especiales para manejar lozas calientes.” Y ya que están trabajando con alimentos, tienen que atarse el cabello largo y “usar redes para el cabello y guantes cuando manejan los alimentos”.

Creciendo, la Srta. Mitchell siempre estuvo interesada en la ciencia y la experimentación en la cocina. Cuando tenía diez años, comenzó a experimentar con la fabricación de galletas de chocolate y dulce de chocolate y leche (dulce de azúcar). Dulce de chocolate y leche fue especialmente difícil, dijo ella. “Tomó más de 20 años de ensayo y error”, me dijo, “¡y ahora he descubierto la perfecta receta del dulce de chocolate y leche (dulce de azúcar) de mantequilla de maní!”



La Srta. Mitchell también dijo que “lo mejor de ser un científico es que puedes experimentar y cometer errores... pero luego tienes que volver al laboratorio y probar otra cosa hasta que funcione”. Cada niño tiene la oportunidad de aprender más acerca de la química de la ciencia de los alimentos – ¡Mira en tu propia cocina!

Word Search

Trata de encontrar las palabras enlistadas a continuación — pueden ser horizontales, verticales, o diagonales y leerse hacia adelante o hacia atrás.

ONOB R A C E D O T A R D I H N T L C
P R O P I E D A D F Í S I C A S D A R V
I Ó E F L T D R E D A D I S O C S I V A
O O R M B N N Ó I C U L O S C O S C A S
N S N G Í A S O R B I T O L R T R V O O
A U X A B L M O C O C E R A A L C C T C
S I E R R O O O H U Í E C L N L D R U U
R Ó T P I S O P R T I A I O S O I S T L
E L Á R T Í I F S F S N A A S O I E L G
O E L A S T Ó M E R O S T I A R L O O L

AMORFO	GLUCOSA	SORBITOL
CARBOHIDRATO	LÁTEX	SACAROSA
CRISTALINO	PROPIEDAD FÍSICA	VISCOSIDAD
ELASTÓMEROS	POLÍMERO	
FRUCTOSA	SOLUCIÓN	

