

Ejemplo aplicado

Ejemplo: “Por qué sube la masa del pan cuando fermenta”

1. La levadura se alimenta de los azúcares de la masa.
2. Durante este proceso, realiza una fermentación, que es una reacción química.
3. La levadura transforma el azúcar en dióxido de carbono (gas) y otras sustancias.
4. El gas queda atrapado en la masa y forma burbujas.
5. Estas burbujas hacen que la masa aumente de volumen.

Interpretación científica:

- Hay una reacción química (fermentación).
- Se forman sustancias nuevas (gas).
- El aumento de volumen es consecuencia directa del gas producido.

Este ejemplo muestra cómo observar, identificar señales y explicar el fenómeno con claridad.