

Bioloxía e Xeoloxía

# Laboratorio de cultivo

*Té kombucha*

Contido virtual que permite comprender o proceso de cultivo do té kombucha, paso a paso, así como as súas aplicacións prácticas e creativas. Contén dous laboratorios nos que se pode expor ao cultivo a tres temperaturas distintas (16°C, 18°C e 22°C), comprobando os cambios producidos ao longo de dez días na súa masa e no seu pH, respectivamente, para poder extraer, finalmente, conclusións aplicando o método científico.

**Características destacadas:**

- Laboratorio manipulativo e interactivo.
- Vídeos que permiten observar os signos de actividade biolóxica que se van producindo co paso dos días no cultivo de té kombucha en función da temperatura.
- Actividades guiadas de aplicación do método científico.

**Idioma do contido:** galego.**Obxectivos:**

- Coñecer os cambios que se producen

nun cultivo de té kombucha segundo a temperatura á que se expoña.

- Elaborar de forma guiada hipóteses científicas.
- Extraer conclusións sobre a representación gráfica de datos experimentais.
- Valorar a importancia do método científico nunha investigación científica.

**Contidos:**

- Método científico.
- Aplicacións da ciencia na vida cotiá e na sociedade.
- O traballo no laboratorio.
- O cultivo do té kombucha.

**Número de sesións estimadas:**

2-3 sesións, dedicando, como mínimo, unha para traballar a parte teórica e outra para experimentar nos laboratorios de masa e pH.

**Recomendación:**

Anímase ao profesorado a levar a cabo este experimento de forma real no laboratorio unha vez realizado o contido.

Cómpre ter en conta que os datos que se presentan neste recurso educativo foron obtidos a partir duns cultivos concretos, polo que os datos que se obteñan na posta en práctica destes experimentos poden variar en función das condicións nas que se realicen. Algunhas das variables que poden influír son a tipoloxía do té, azucre ou auga empregadas e as características do SCOBY ou do cultivo iniciador que se empregue inicialmente.