



## Bacterias y virus Activity for Kids



### Cultivar Moho DIY

🕒 Duration: Tiempo necesario: 20 min

🔥 Difficulty: Dificultad: Fácil

👤 Cost: Costo: \$

#### Material List

- 2 Rebanadas de pan
- 2 Bolsas de plástico sellables
- 1 Rollo de cinta
- 1 Marcador
- 1 Botella de rociador

#### Instructions

- 1 Rocía 3 chorros de agua en cada rebanada de pan.
- 2 Escribe "FRÍO" en una bolsa y "CALIENTE" en la otra.
- 3 Agrega los trozos de pan a cada bolsa.
- 4 Cierra las bolsas y pega los sellos herméticamente.
- 5 Coloca la bolsa con la etiqueta "FRÍO" en el refrigerador.
- 6 Coloca la bolsa con la etiqueta "CALIENTE" en un lugar cálido y oscuro, como un anaquel de la cocina.
- 7 Deja que las bolsas reposen allí durante 1 semana y luego observa.
- 8 Cuando termines, deja la bolsa sellada y deséchala.

**Precaución:** Se sugiere la supervisión de un adulto.

#### How It Works

Al igual que las bacterias, los hongos también son microbios. Los hongos incluyen levadura, hongos y moho. Las bajas temperaturas retardan el crecimiento de microbios, por eso tenemos refrigeradores. Las cosas duran más en el refrigerador porque las bacterias y los hongos crecen más lentamente con el frío. Es por eso que el pan "FRÍO" no desarrolla moho en una semana, mientras que el pan "CALIENTE" sí.

