

Hoja de trabajo del estudiante - Cena en la ISS

Parte 1: Dibuje su configuración de lugar o el diseño de la mesa en casa para la cena.

Asegúrate de tener platos, utensilios, vasos para beber.

¿Qué más puedes tener sobre la mesa?

¿Cómo es la cena en tu casa? ¿Donde te sientas? ¿Qué es lo que más te gusta comer? ¿Todos comen juntos?

.....

.....

.....

.....

.....



Eating a Meal
in Zero G

Después de haber construido la configuración de la tabla ISS, tenga en cuenta a continuación qué es diferente acerca de la tabla ISS y su tabla en el hogar:

.....

.....

.....

.....

Parte 2: Lee el artículo a continuación y resalta las cosas que te sorprenden.



El astronauta de la Agencia Espacial Europea, Andre Kuipers (R), y su colega de la NASA, Michael Foale, comen queso holandés para el desayuno en la Estación Espacial Internacional.

Si hiciera la pregunta, "¿Cómo comen los astronautas en el espacio?" Hace unos cincuenta años, la respuesta sería bastante diferente de lo que es hoy. En los primeros años de los viajes espaciales, los astronautas usaban pajitas para chupar alimentos deshidratados y similares a pastas de los tubos. Hoy en día, los astronautas comen los alimentos de la

misma manera que lo hacen aquí en la Tierra.

En un entorno de baja gravedad, los alimentos y las bebidas simplemente se alejarían flotando si no se manipulaban correctamente. Para combatir este problema, los alimentos y bebidas se envasan como polvos deshidratados.

Los alimentos están parcial o completamente deshidratados para evitar que se echen a perder. Las carnes están expuestas a la radiación antes de que se coloquen a bordo de la lanzadera para darles una mayor vida útil.

Los astronautas comen tres comidas al día (más refrigerios periódicos), tal como lo hacen en la Tierra. Las comidas están organizadas por el orden en que los astronautas van a comerlas, y se almacenan en bandejas de taquillas sostenidas por una red para que no floten. Cuando llega la hora de la comida, los astronautas entran al área de la cocina en la cubierta intermedia del transbordador. Allí agregan agua a alimentos liofilizados y bebidas deshidratadas de una estación de rehidratación que dispensa agua caliente y fría. Calientan los alimentos en un horno de convección de aire forzado que se mantiene entre 160 y 170 grados Fahrenheit. Se tarda de 20 a 30 minutos en rehidratarse y calentar una comida promedio.

Los astronautas conectan sus contenedores de alimentos individuales a una bandeja de alimentos con sujetadores de tela. La bandeja se conecta a la pared o al regazo de los astronautas. Los astronautas abren los paquetes de comida con tijeras y comen con un cuchillo, tenedor y cuchara. Cada lanzadera empaqueta suficiente comida para que dure todo el tiempo de la misión, y algo más. Un sistema de alimentos Safe Haven proporciona a cada astronauta un valor adicional de tres semanas de comida, 2.000 calorías adicionales por día, por si la tripulación encuentra una emergencia. Estos alimentos suelen estar deshidratados para una vida útil más larga.

Los astronautas pueden tener suficiente comida para comer, pero estar en el espacio puede afectar sus apetitos. Sin gravedad, los aromas de los alimentos brotan antes de llegar a la nariz. Cuando no puedes oler bien la comida, tampoco puedes realmente probarla. Y debido a que los fluidos tienden a elevarse a la mitad superior del cuerpo de los astronautas, los miembros de la tripulación suelen tener narices perpetuamente tapadas. La sal, el pimienta, el ketchup, la mostaza y la mayonesa están disponibles para mejorar el sabor del alimento, pero incluso así, los condimentos son diferentes de sus equivalentes terrestres: la sal y el pimienta se suspenden en líquido (agua o aceite) para que las partículas no flotar lejos.