FÍSICO Y QUÍMICA

SITUACION 1:

VOY A LA HELADERA Y ESTAN ESTAS DOS BOTELLAS

¿CÓMO ME DOY CUENTA QUE BOTELLA DEBO USAR PARA PREPARAR LA TORTA?

¿QUE INSTRUMENTO UTILIZAS PARA MEDIR EL LIQUIDO? MARCA LA CORRECTA

¿QUE PROPIEDAD TENES EN CUENTA? INDICA LA CORRECTA

SABOR	COLOR	FLOTABILIDAD

SITUACION 2

· EN LA TORTA USE HARINA LEUDANTE ...

¿QUE PROPIEDAD TENES EN CUENTA? INDICA LA CORRECTA

SABOR	PESO	VOLUMEN

LIVEWORKSHEETS

¿QUE INSTRUMENTO UTILIZAS PARA MEDIR EL LIQUIDO? MARCA LA CORRECTA

¿COMO ME DOY CUENTA QUE ES HARINA Y NO AZUCAR? INDICA LA CORRECTA

TACTO	COLOR	SABOR

SITUACION 3

LA MASA DE LA TORTA, CUANDO LA PONES EN EL MOLDE ¿EN QUE ESTADO SE ENCUENTRA? INDICA EL CORRECTO

SOLIDO	LIQUIDO	GASEOSO

¿QUÉ FORMA TOMA LA MEZCLA? ¿LA DEL BOLS O LA DEL MOLDE?

CUANDO DESMOLDAS LA TORTA ¿ EN QUE ESTADO SE ENCUANTRA?

SOLIDO	LIQUIDO	GASEOSO

¿SE DESARMA O MANTIENE UNA FORMA CONSTANTE?

SITUACION 4

VOY A COCINAR UN POSTRE

¿QUE CUCHARA ME CONVIENE USAR PARA MEZCLAR PARA NO QUEMARME?

INDICA LA CORRECTA

LIVEWORKSHEETS

¿QUE PROPIEDAD TENES EN CUENTA? INDICA LA CORRECTA

SABOR	COLOR	CONDUCTIVIDAD TERMICA

- ARRASTRO A DONDE CORRESPONDA

FLOTABILIDAD

PUNTO DE EBULLICION

SABOR

OPACIDAD

VOLUMEN

PESO

OLOR

PROPIEDADES EXTENSIVAS	***PROPIEDADES INTENSIVAS***

LIVEWORKSHEETS