

La cocina solar



El **calor** es una forma de energía que se transfiere de un cuerpo a otro. La **temperatura** es la cantidad de calor de un cuerpo y se mide con un **termómetro**. Los efectos del calor en los materiales son:

- **Transforma el estado físico** de la materia. Convierte sólidos en líquidos y líquidos en gases.
- Los cuerpos aumentan de tamaño, es decir, se **dilatan**.
- **Genera movimiento**. Las primeras máquinas funcionaban gracias al vapor producido al calentar agua, como el ferrocarril y los barcos. Ahora se usan motores eléctricos, como en los automóviles.

Los cambios que produce el calor en los materiales permiten utilizarlos de diversas formas; por ejemplo, para elaborar alimentos, fabricar objetos, maquinaria, etcétera.

1. Completa con las palabras Calor o Temperatura:

- El _____ genera movimiento.
- La _____ se mide con un termómetro.
- El _____ cambia el estado físico de la materia.

El Sol es la fuente de energía más importante que tenemos los seres humanos, por ello es indispensable aprovechar su luz y calor. ¿Sabías que, gracias a esa energía, a la radiación que llega del Sol a la Tierra, se pueden construir instrumentos para generar electricidad, conservar alimentos, calentar agua e incluso para cocinar?

Un instrumento es la cocina solar que es totalmente ecológica pues no utiliza ningún combustible ni electricidad.

2. Lee cada uno de los enunciados y determina cuáles de ellos son una ventaja y cuáles son una desventaja de la cocina solar. Da clic en la opción correcta:

<ul style="list-style-type: none">• Funciona solo con la luz solar y ésta es totalmente gratuita, así que no tienes que invertir en gas o electricidad.	
<ul style="list-style-type: none">• No pueden ser usadas por las noches, en días nublados o cuando llueve.	
<ul style="list-style-type: none">• Es segura, no produce humo, ni llamas y no se contribuye a alterar el ecosistema, es decir a la contaminación y al calentamiento global.	
<ul style="list-style-type: none">• Es totalmente ecológica, ya que es respetuosa con el medio ambiente al no requerir de ningún combustible.	
<ul style="list-style-type: none">• El tiempo de cocción es más lento y depende de la calidad de los materiales y aún más si requieren freírse.	
<ul style="list-style-type: none">• Conserva los nutrientes de los alimentos.	
<ul style="list-style-type: none">• Su funcionamiento es sencillo, pueden ser portátiles o transportables.	