

## #CONOCIMIENTOYACCION

- Completar la tabla con la información solicitada tomándola de la caja de respuestas, en el apartado tipo de proceso deberá colocar la frase: **cede calor** o **gana calor** según corresponda.

| Método de conservación | Gráfico ilustrativo | Temperatura de conservación |            |        | Tipo de proceso |
|------------------------|---------------------|-----------------------------|------------|--------|-----------------|
|                        |                     | Celsius                     | Fahrenheit | Kelvin |                 |
| ESTERILIZACIÓN         |                     |                             |            |        |                 |
| CONGELACIÓN            |                     |                             |            |        |                 |
| REFRIGERACIÓN          |                     |                             |            |        |                 |
| PASTEURIZACIÓN         |                     |                             |            |        |                 |

### CAJA DE RESPUESTAS



-9.4°F - 10.4°F



1°C - 8°C



239°F - 260.6°F



-23°C - -12°C

274.15K - 281.15K

115°C - 127°C

33.8°F - 46.4°F

250.15K - 261.15K

345.15K - 349.15K

72°C - 76°C

161.6°F - 168.8°F

388.15K - 400.15K