



## COMPROBANDO MIS APRENDIZAJES CIENCIA Y TECNOLOGIA ACTIVIDAD N° 02

Analiza los siguientes enunciados y responde las siguientes interrogantes.

Lee la siguiente información para elaborar gelatina de zanahoria.

Ingredientes:

- 1 litro de agua
- 1 caja de galletina sin sabor
- 1 caja de gelatina de piña
- 700 g de zanahoria
- mermelada de piña
- 60 g de nueces picadas



Preparación:

Primero se lavan muy bien las zanahorias, se pelan y se rallan.

Se mezclan con la mermelada de piña y las nueces troceadas, además de la gelatina disuelta en agua caliente. Después se le añade una taza de agua fría, se mezcla todo muy bien y se pone a cuajar unas horas en el refrigerador.

Si no tienes refrigerador, puedes dejarla fuera a una temperatura ambiente de 18 °C o menos pero siempre por encima del punto de congelación. Si se le calienta a 27 °C, poco a poco se convertirá en una mezcla acuosa, así que ¡cuida muy bien la temperatura para que puedas disfrutar este delicioso postre!

1. ¿Cómo podría separarse la zanahoria del resto de los ingredientes?



A)



C)



B)



D)

2. Juan observó que después de un día de lluvia, quedaron algunos charcos en la calle, pero al poco rato estos habían desaparecido. Sorprendido preguntó a sus compañeros cuál sería la causa de este fenómeno, a lo que cada uno dio su argumento. ¿Quién de los cuatro amigos dio una explicación acertada?

A) Pedro: Porque una parte de la lluvia que cae se filtra por las calles para llegar a los mantos acuíferos.

B) Gabriela: Porque el calor hace que el agua se condense y forme las nubes.

C) Lorena: Cuando hace mucho calor el agua se enfría de manera muy rápida y se solidifica.

D) Joel: Debido al calor el agua se evapora, y sube a la atmósfera en forma de vapor de agua.

3. ¿Cuál de las siguientes explicaciones argumenta la importancia del ciclo del agua para los seres vivos?

A) Contribuye a abastecer los mantos acuíferos.

B) Favorece el nacimiento de nuevas especies.

C) Aumenta la temperatura ambiental.

D) Ayuda a eliminar hongos y bacterias.

4. ¿Qué efecto se produce en un trozo de carne al aplicarle calor sobre una parrilla?



A) Hidratación

B) Descomposición

C) Evaporación

D) Cocción

5. La mamá de Teresa desea que el jamón se mantenga fresco dentro del refrigerador. ¿Cuál de los siguientes materiales mantiene las características del jamón por más tiempo?

			
Plástico con sellado hermético	Tela con asas	Plástico con asas	Papel absorbente
A)	B)	C)	D)