

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
-------	------	---------

¿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



¿QUE PROPIEDAD TENES EN CUENTA? **INDICA** LA CORRECTA

SABOR	COLOR	CONDUCTIVIDAD TERMICA
-------	-------	-----------------------

- ARRASTRO A DONDE CORRESPONDA

Diagram showing properties in blue boxes for a drag-and-drop activity:

- FLOTABILIDAD
- PUNTO DE EBULLICION
- OPACIDAD
- PESO
- SABOR
- VOLUMEN
- OLOR

PROPIEDADES EXTENSIVAS	PROPIEDADES INTENSIVAS