

# Estandar 5.2.1 2/2 : Examen Final de Unidad

## Explicación Científica: Emulsionantes en el Aderezo para Ensalada

### Versión para Estudiantes (Modelo 1)

Nombre: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

#### Instrucciones:

1. Traduce tu comprensión científica para responder la siguiente pregunta.
2. Tu explicación debe incluir:
  - Una **oración temática** que responda la pregunta.
  - **Oraciones de apoyo** que expliquen *qué ocurre y por qué ocurre*.
3. Usa el **banco de palabras** para completar las respuestas.

#### Pregunta:

¿Por qué el aceite y el vinagre se separan en capas cuando se mezclan, pero se mezclan completamente cuando se agrega lecitina?

#### Banco de palabras:

- polar
- no polar
- mezclarse
- repelarse
- atraer
- moléculas
- emulsionante
- lecitina
- capa
- unir

#### Respuesta:

El aceite y el vinagre se separan porque sus moléculas son diferentes: el vinagre es \_\_\_\_\_ y el aceite es \_\_\_\_\_, por lo que tienden a \_\_\_\_\_ . La \_\_\_\_\_ actúa como \_\_\_\_\_.

un \_\_\_\_\_ porque tiene partes polares y no polares, permitiendo \_\_\_\_\_ los dos líquidos. Sus moléculas pueden \_\_\_\_\_ al vinagre y al aceite a la vez, logrando que se mantengan mezclados en lugar de formar una \_\_\_\_\_ separada.