# Detectives de Mezclas: Sabores del Ecuador

¡Atención, detective de la ciencia! Observa cada plato o bebida tradicional de nuestro país. Marca si corresponde a una **mezcla homogénea** o **heterogénea** y escribe tu justificación según lo que logras ver a simple vista.



### 1. Encebollado de pescado

Contiene trozos de albacora, yuca cocida, cebolla colorada encurtida y hojas de cilantro en caldo de pescado.

- ☐ Mezcla homogénea
- ☐ Mezcla heterogénea

**Pista del detective (¿por qué?):**

---

---



### 2. Horchata lojana colada

Infusión filtrada de 16 hierbas medicinales y flores, de color rojizo parejo y traslúcido, sin hojas flotantes.

- ☐ Mezcla homogénea
- ☐ Mezcla heterogénea

**Pista del detective (¿por qué?):**

---

---

LIVEWORKSHEETS



### 3. Ceviche de camarón

Preparado con camarones enteros, rodajas de cebolla, trozos de tomate fresco y jugo de limón con cilantro.

- ☐ Mezcla homogénea
- ☐ Mezcla heterogénea

**Pista del detective (¿por qué?):**

---

---



### 4. Chocolate caliente ambateño

Pasta de cacao fino de aroma disuelta y batida completamente en leche caliente con un toque de azúcar.

- ☐ Mezcla homogénea
- ☐ Mezcla heterogénea

**Pista del detective (¿por qué?):**

---

---

LIVEWORKSHEETS



### 5. Fanesca tradicional

Sopa espesa elaborada con 12 granos andinos tiernos, trozos de bacalao seco, queso, huevo duro y plátano frito.

- ☐ Mezcla homogénea
- ☐ Mezcla heterogénea

**Pista del detective (¿por qué?):**

---

---



### 6. Jugo de mora bien colado

Extracto de pulpa de mora licuado con agua y azúcar, pasado cuidadosamente por un cernidor fino sin semillas.

- ☐ Mezcla homogénea
- ☐ Mezcla heterogénea

**Pista del detective (¿por qué?):**

---

---

**7. Pregunta final del detective:** Si en la mesa te sirven el ceviche de camarón, ¿qué método físico sencillo podrías usar para separar los camarones enteros del jugo de limón? Explica tu respuesta.

---

---

---

LIVEWORKSHEETS