Las disoluciones

1) Relaciona el nombre de cada instrumento de laboratorio con su foto::

Frasco lavador



Vaso de precipitados



Matraz aforado



Embudo de vidrio



Varilla agitadora

Báscula digital



Cuchara de laboratorio



Vidrio de reloj



LIVEWORKSHEETS



2) Completa el texto con las palabras que aparecen abajo:

Para preparar una disolución, tengo que encender la

y pulsar la tecla TARA. Después, coloco encima un y de nuevo pulso la

tecla TARA. Abro el tarro que contiene el soluto y cojo un poco con una

y lo voy echando en el instrumento citado hasta tener la masa que necesito.

Vierto el contenido pesado en un y echo agua de un .

Lo agito con una .

Coloco un en un y vierto la mezcla obtenida. A

continuación, sigo echando agua hasta llegar a la marca. Le coloco el tapón y lo vuelco con cuidado

varias veces hasta que esté bien mezclado todo.

¡Ya tenemos preparada la disolución!



PALABRAS QUE FALTAN

vidrio de reloj	cuchara	balanza digital	embudo
vaso de precipitados	matraz aforado	varilla agitadora	frasco lavador

LIVEWORKSHEETS

3) En un vaso de precipitados echo 2 gramos de azúcar y 500 mL de agua. Remuevo con una cuchara de laboratorio y ya tengo una disolución.



Como la disolución formada tiene sólo dos componentes, se dice que es una disolución

.

Hemos disuelto azúcar en agua. Entonces, decimos que esta disolución tiene disolvente y un soluto. El agua es el mientras que el azúcar es el .

Siempre que disolvemos alguna sustancia en agua, se dice que tenemos una disolución

. También sería de este tipo la disolución formada al disolver sal en agua o bicarbonato de sodio en agua.

Hemos echado muy poquito azúcar y mucha agua. Entonces la disolución es .

Si echo poco a poco más azúcar a ese volumen de agua, y voy removiendo, me doy cuenta de que se puede disolver mucha más azúcar, le "cabe" más azúcar. Por tener menos cantidad de azúcar que la máxima que se puede disolver, se dice que la disolución que hemos preparado es una disolución.

Podemos hacer esta experiencia a una temperatura más elevada y comprobar que si el agua está a una temperatura elevada, admite más azúcar. Se dice que la solubilidad del azúcar si la temperatura aumenta.

LIVEWORKSHEETS