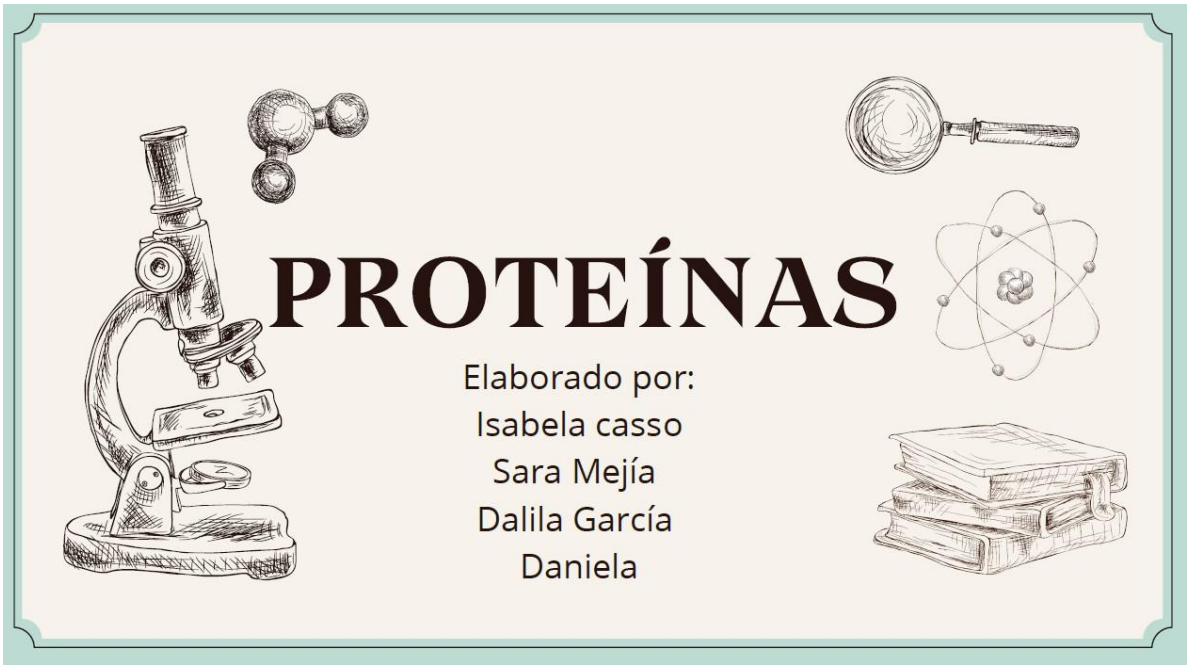
Se registran las primeras diapositivas de las diferentes presentaciones realizadas y sutentadas por los aprendices



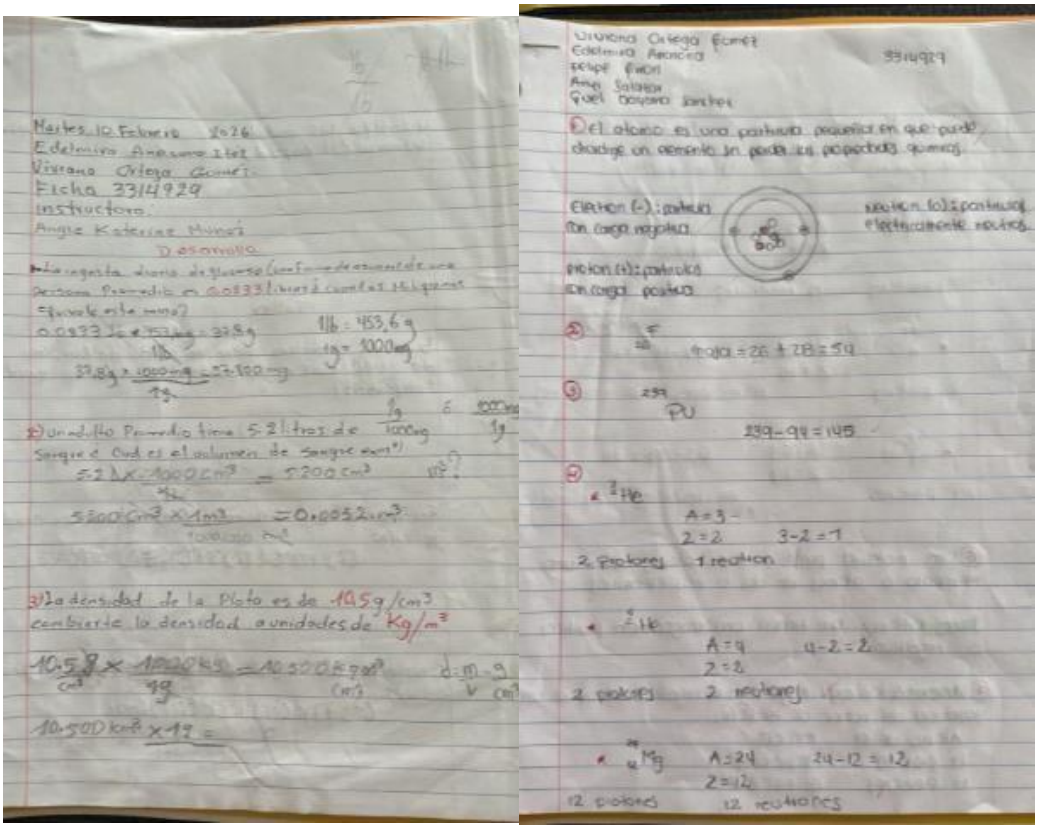


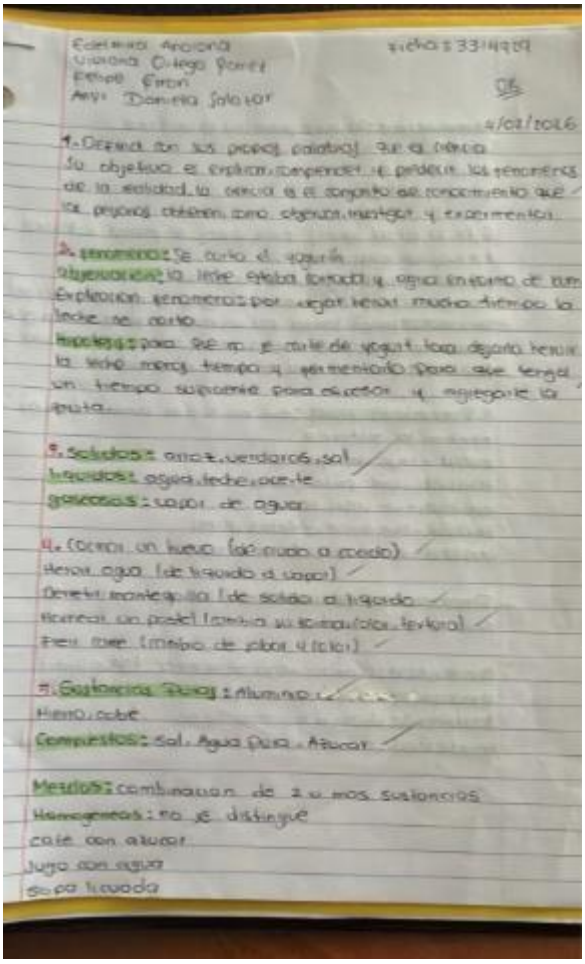

ESTADOS DE DISPERSION
PRESENTADO POR LUCAS MELLIZO, HEYLIN OROZCO Y FRANCISCO VIDAL


LOS PIGMENTOS EN LA COCINA



Se colocan únicamente una imagen de referencia de las actividades desarrolladas en las diferentes fichas





Escuela Arcoiris
Docente Diego Perez
Estud. Erazo
Aux: Daniela Salazar

Fecha: 3/3/2016

4/03/2016

1. Defina en sus propias palabras que es ciencia
Su objetivo es explicar, comprender y predecir los fenómenos de la realidad. La ciencia es el conjunto de conocimiento que las personas obtienen para alcanzar, investigar y experimentar.

2. Fenómeno: Se corta el yogurth
Observación: la leche estaba tomada y agria entonces el tomo
Explicación fenómeno: por haber hecho mucho tiempo la leche se corto
Hipótesis: para que no se corte el yogurt hay que dejarla hervir la leche mucho tiempo y fermentarlo para que tenga un tiempo suficiente para absorber y agregarle la fruta.

3. Solidos: arroz, verduras, sal
Liquidos: agua, leche, aceite
gaseosos: vapor de agua

4. (Cambio un huevo (de crudo a cocido)
Hervir agua (de liquido a vapor)
Derretir mantequilla (de solido a liquido
Hornear un pastel (cambia su composición textural)
Freir pan (mezcla de sabor y color)

5. Sustancias Puras: Aluminio
Hierro, cobre
Compuestas: Sal, Agua pura, Azucar

Mezclas: combinacion de 2 o mas sustancias
Homogeneas: no se distingue
cafe con azucar
Jugo con agua
sopa licuada