



Aplicaciones

NOMBRE: _____

CURSO: _____ FECHA: _____

1. ¿Qué tienen en común los tres electrodomésticos de abajo y cuáles son sus diferencias en cuanto a la forma de calentar sustancias?



Horno



Microondas



Vitrocerámica

Semejanzas

Diferencias



Aplicaciones

NOMBRE: _____

CURSO: _____ FECHA: _____

2. Completa:

Horno



¿Qué sucede al pollo cuando se cocina?

¿Dónde está situada la fuente de energía?

¿Cómo se calienta el pollo, directamente o a través de otra sustancia?

¿Entre qué sustancias se transfiere energía?

Forma de transmisión del calor:



Aplicaciones

NOMBRE: _____

CURSO: _____ FECHA: _____

Microondas



¿Qué sucede al pollo cuando se cocina?

¿Dónde está situada la fuente de energía?

¿Cómo se calienta el pollo, directamente o a través de otra sustancia?

¿Entre qué sustancias se transfiere energía?

Forma de transmisión del calor:



Aplicaciones

NOMBRE: _____

CURSO: _____ FECHA: _____

Vitrocerámica



¿Qué sucede al pollo cuando se cocina?

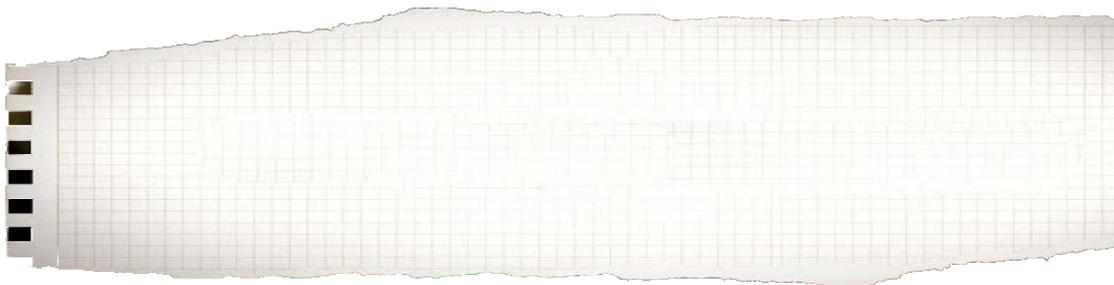
¿Dónde está situada la fuente de energía?

¿Cómo se calienta el pollo, directamente o a través de otra sustancia?

¿Entre qué sustancias se transfiere energía?

Forma de transmisión del calor:

3. ¿Qué es el calor y cuándo desaparece?





Aplicaciones

NOMBRE: _____

CURSO: _____ FECHA: _____



4. Busca en Internet distintos sistemas de calefacción que se utilizan hoy en día y distintos aparatos eléctricos que calientan habitaciones.

<input type="checkbox"/>	_____



5. ¿Cuál es la forma de transmisión del calor en cada uno?
6. ¿Cuál de ellos utilizarías en una nave industrial, en una habitación de una casa moderna y en una habitación de una casona de un pueblo?