El Menú de los Cambios de Estado

En esta actividad, te convertirás en un Chef Científico. Tu misión es completar este menú explicando qué cambio de estado ocurre en cada plato para que los clientes aprendan mientras comen.

Primer Plato: Bloques de Queso a la Plancha

- **¿Qué ocurre?** Ponemos el queso duro en la sartén caliente y se vuelve pegajoso y líquido.
- **Cambio de estado:** _____

Segundo Plato: Caldo de Pollo "Humeante"

- **¿Qué ocurre?** La sopa está tan caliente que sale un humo blanco (vapor) hacia arriba.
- **Cambio de estado:** _____

Postre: Polos de Zumo de Naranja

- **¿Qué ocurre?** Metemos el zumo líquido en el congelador y, tras unas horas, sale un polo duro.
- **Cambio de estado:** _____

Bebida: Refresco con "Sudor"

- **¿Qué ocurre?** Sacamos la lata muy fría de la nevera y, al poco rato, aparecen gotas de agua por fuera de la lata (el vapor del aire se enfría al tocarla).
- **Cambio de estado:** _____