

SOLUCIÓN DE LA PRUEBA DE EVALUACIÓN

EN LA COCINA

1 Respuesta correcta: 2 puntos

Utilizamos un material más duro que el acero. Se basa en la dureza.

Respuesta parcialmente correcta: 1 punto

Si indica correctamente el tipo de material o la propiedad, pero no ambas cosas.

Respuesta incorrecta: 0

Cualquier otra respuesta.

SUBCOMPETENCIAS

1.4. Comprender principios básicos y conceptos científicos, y establecer diversas relaciones entre ellos: de causalidad, de influencia, cualitativas y cuantitativas.

1.6. Aplicar los conocimientos de la ciencia a situaciones relacionadas con la vida cotidiana.

2 Respuesta correcta: 2 puntos

El recipiente tiene que ser resistente al calor, no fundirse ni quemarse y ser un buen conductor térmico. Sin embargo, las asas, que no están en contacto con el fuego, no tienen que ser resistentes al calor, pero deben ser malos conductores para que no nos quememos al agarrarlas.

Respuesta parcialmente correcta: 1 punto

Si indica correctamente lo referido a la resistencia al calor de cada uno de los materiales, pero no indica de una forma correcta lo referido a la conductividad térmica de cada uno de los materiales, o al revés.

Respuesta incorrecta: 0 puntos

Cualquier otra respuesta.

SUBCOMPETENCIAS

1.4. Comprender principios básicos y conceptos científicos, y establecer diversas relaciones entre ellos: de causalidad, de influencia, cualitativas y cuantitativas.

1.6. Aplicar los conocimientos de la ciencia a situaciones relacionadas con la vida cotidiana.

3 Respuesta correcta: 2 puntos

Porque se produce una reacción en la que se desprende un gas.

Respuesta parcialmente correcta: 1 punto

Si solo habla de que se produce reacción, pero no indica que se desprende un gas, o al revés.

Respuesta incorrecta: 0 puntos

Cualquier otra respuesta.

SUBCOMPETENCIAS

1.5. Describir y explicar fenómenos científicamente y predecir cambios. Utilizar modelos explicativos.

1.6. Aplicar los conocimientos de la ciencia a situaciones relacionadas con la vida cotidiana.

4 Respuesta correcta: 2 puntos

El bicarbonato, al entrar en contacto con los demás ingredientes, reacciona y se desprende un gas que hace aumentar el volumen de la masa del bizcocho o de las magdalenas.

Respuesta parcialmente correcta: 1 punto

Si habla del efecto (aumento del volumen de la masa), pero no de la causa (desprendimiento de un gas).

Respuesta incorrecta: 0 puntos

Cualquier otra respuesta.

SUBCOMPETENCIAS

1.5. Describir y explicar fenómenos científicamente y predecir cambios. Utilizar modelos explicativos.

1.6. Aplicar los conocimientos de la ciencia a situaciones relacionadas con la vida cotidiana.

1.7. Interpretar datos y pruebas científicas. Elaborar conclusiones y comunicarlas en distintos formatos de forma correcta, organizada y coherente.

5 Respuesta correcta: 2 puntos

Solidificación.

Respuesta parcialmente correcta: 1 punto

Si indica que tiene lugar un cambio de estado de líquido a sólido, pero no pone el nombre.

Respuesta incorrecta: 0 puntos

Cualquier otra respuesta.

SUBCOMPETENCIAS

1.2. Utilizar estrategias de búsqueda de información científica de distintos tipos. Comprender y seleccionar la información adecuada en diversas fuentes.

1.4. Comprender principios básicos y conceptos científicos, y establecer diversas relaciones entre ellos: de causalidad, de influencia, cualitativas y cuantitativas.

6 Respuesta correcta: 2 puntos

El aliño es una mezcla heterogénea. El aceite no es soluble en el vinagre, no son sustancias miscibles. El aceite queda encima porque es menos denso que el vinagre.

Respuesta parcialmente correcta: 1 punto

Si dice que se trata de una mezcla heterogénea, pero no explica el porqué, es decir, no indica que el agua y el aceite son inmiscibles y se distribuyen en capas según su densidad.

Respuesta incorrecta: 0 puntos

Cualquier otra respuesta.

SUBCOMPETENCIAS

1.5. Describir y explicar fenómenos científicamente y predecir cambios. Utilizar modelos explicativos.

1.6. Aplicar los conocimientos de la ciencia a situaciones relacionadas con la vida cotidiana.

1.7. Interpretar datos y pruebas científicas. Elaborar conclusiones y comunicarlas en distintos formatos de forma correcta, organizada y coherente.

7 Respuesta correcta: 2 puntos

Este hecho indica que el gas es menos soluble en la bebida que está a mayor temperatura.

Respuesta parcialmente correcta: 1 punto

Si solo dice que cuando la bebida está a mayor temperatura, el gas sale («se escapa») con más facilidad, pero no menciona la solubilidad.

Respuesta incorrecta: 0 puntos

Cualquier otra respuesta.

SUBCOMPETENCIAS

1.5. Describir y explicar fenómenos científicamente y predecir cambios. Utilizar modelos explicativos.

1.6. Aplicar los conocimientos de la ciencia a situaciones relacionadas con la vida cotidiana.

1.7. Interpretar datos y pruebas científicas. Elaborar conclusiones y comunicarlas en distintos formatos de forma correcta, organizada y coherente.

8 Respuesta correcta: 2 puntos

a) Porque el agua tiene aire disuelto.

b) Las burbujas son de aire.

Respuesta parcialmente correcta: 1 punto

Si indica correctamente que en el agua hay gases disueltos, pero piensa que las burbujas son solo de oxígeno o de cualquier otro gas (por ejemplo, vapor de agua) y no de aire.

Respuesta incorrecta: 0 puntos

Cualquier otra respuesta.

SUBCOMPETENCIAS

1.3. Reconocer los rasgos claves de la investigación científica: controlar variables, formular hipótesis, diseñar experimentos, analizar y contrastar datos, detectar regularidades, realizar cálculos y estimaciones.

1.5. Describir y explicar fenómenos científicamente y predecir cambios. Utilizar modelos explicativos.

1.7. Interpretar datos y pruebas científicas. Elaborar conclusiones y comunicarlas en distintos formatos de forma correcta, organizada y coherente.

9 Respuesta correcta: 2 puntos

Además de su posible toxicidad, en caso de vertidos el aceite forma una capa por encima del agua que no permite el contacto de esta con el aire. Ello impide que los peces obtengan el aire necesario para respirar.

Respuesta parcialmente correcta: 1 punto

Si hace alusión a la toxicidad, pero no a la falta de contacto del agua con el aire, o al revés.

Respuesta incorrecta: 0 puntos

Cualquier otra respuesta.

SUBCOMPETENCIAS

1.5. Describir y explicar fenómenos científicamente y predecir cambios. Utilizar modelos explicativos.

1.9. Reflexionar sobre las implicaciones de la actividad humana y los avances científicos y tecnológicos en la historia de la humanidad, y destacar, en la actualidad, sus implicaciones en el medio ambiente.

1.11. Tener responsabilidad sobre sí mismo, los recursos y el entorno. Conocer los hábitos saludables personales, comunitarios y ambientales basados en los avances científicos. Valorar el uso del principio de precaución.

10 Respuesta correcta: 2 puntos

a) Disminuir las frituras sustituyéndolas por los guisos y ensaladas o cocinando a la plancha.

Si se hacen frituras, tratar de reducir la cantidad de aceite y, en la medida de lo posible, reutilizarlo después en los guisos (no freír de nuevo, pues si se calienta muchas veces, quedan sustancias nocivas para la salud en el aceite frito).

b) Alternativas para no tirar el aceite por el desagüe son empapar con él papel de periódico o de cocina y tirarlo así a la basura, elaborar jabón casero, etcétera.

Respuesta parcialmente correcta: 1 punto

Si indica un procedimiento para generar menos residuos, pero no propone ninguna forma que evite el vertido de aceite por el desagüe, o al revés.

Respuesta incorrecta: 0 puntos

Cualquier otra respuesta.

SUBCOMPETENCIAS

a) 1.8. Argumentar a favor o en contra de las conclusiones, e identificar los supuestos, las pruebas y los razonamientos en la obtención de los mismos.

1.11. Tener responsabilidad sobre sí mismo, los recursos y el entorno. Conocer los hábitos saludables personales, comunitarios y ambientales basados en los avances científicos. Valorar el uso del principio de precaución.

1.12. Mostrar formación y estrategias para participar en la toma de decisiones en torno a problemas locales y globales planteados.

b) 1.12. Mostrar formación y estrategias para participar en la toma de decisiones en torno a problemas locales y globales planteados.