

MATERIA: FISICO QUIMICA

CURSO: 3° agraria

ACTIVIDAD: N°10

PROFESORAS: NANCY SILVA

CONTACTO: grupo de whats aap o al 1163697647

SEGUIMOS TRABAJANDO CON EL HORNO SOLAR

TE ACORDAS TE ENVIE ESTE TRABAJO:

ACTIVIDAD

MIRA EL VIDEO BUSCA LOS MATERIALES Y FABRICA TU PROPIO HORNO SOLAR SACALE UNA FOTO O HACE UN BREVE VIDEO Y MANDAMELO AL CONTACTO QUE TE DEJE

<https://youtu.be/Vm6YJAoUVdk>

ESTO PERTENECIA AL TRABAJO N°8 y 9 SEGUIMOS TRABAJANDO

AHORA EN EL TP NUMERO 14 TENES QUE:

1. LEE ATENTAMENTE

La temperatura que puede alcanzar una cocina solar de caja o una de panel depende principalmente del número y tamaño de reflectores usados. Una cocina solar tipo Kerr-Cole (o también llamada caja) puede alcanzar los 150 °C que es la temperatura a la que se suelen cocinar los alimentos. Incluso siendo la temperatura exterior de 1 °C, dentro del horno se pueden superar los 87 °C. No se necesitan temperaturas más altas para cocinar. Un horno cocina perfectamente cuando alcanza los 90 °C. Las temperaturas más altas solo sirven para cocinar más rápido o más cantidad y permiten cocinar en días sin mucho sol. De todas maneras, mucha gente prefiere cocinar con temperaturas más bajas, ya que, pueden dejar su comida por la mañana e irse a trabajar. En una cocina solar tipo caja con un solo reflector, una vez cocinados los alimentos, la comida se mantiene caliente y no se quema.

Existen distintos tipos de escalas para medir la temperatura. Las más comunes son:

- **La escala Celsius.** También conocida como “escala centígrada”. En esta escala, el punto de congelación del agua equivale a 0 °C (cero grados centígrados) y su punto de ebullición a 100 °C.
- **La escala Fahrenheit.** Es la medida utilizada en la mayoría de los países de habla inglesa. En esta escala, el punto de congelación del agua ocurre a los 32 °F (treinta y dos grados Fahrenheit) y su punto de ebullición a los 212 °F.

En nuestro caso, lo más común es hablar de la escala Celsius. Por lo tanto, vamos a conocer un poco acerca de la escala Fahrenheit, la cual se trabaja a partir de la siguiente formula

$$F = \frac{9}{5}C + 32$$

OSEA FAHRENHEIT ES IGUAL A 9 DIVIDIDO 5 POR LOS GRADOS CENTRIGADOS QUE TE PIDO A ESO LE SUMAS 32

OSEA PARA 100°C SERIA F: $9/5 \cdot 100^{\circ}\text{C} + 32 = 212\text{F}$

RESUELVE

Conociendo estos datos, convertir los datos de la introducción (150° C, 1° C, 87°C y 90°C 130°c, 250°C,17°C, 37°C, 97°C) a grados Fahrenheit, utilizando la formula anterior.