

Materiales que se mezclan y se transforman

Al mezclar algunos materiales y exponerlos al calor, sufren una transformación en la cual ya no es posible distinguir ni separar los materiales que originalmente los formaron.



Los huevos se combinan con el azúcar y la leche. Luego, la mezcla obtenida se coloca en el horno y, por acción del calor, se transforma en un flan y ya no es posible separar los componentes (huevos, leche y azúcar).



Al colocar las papas crudas durante cierto tiempo en aceite hirviendo se produce una transformación: las papas se oscurecen y se vuelven crujientes. Cuando ocurre este cambio, no es posible volver a obtener la papa cruda.

- **Nombren** otros ejemplos de mezclas que cambian cuando se exponen al calor.
- **Describan** cuál es la transformación que sufre un huevo cuando se lo coloca en la sartén con aceite hirviendo.