

Ficha 4: Densidad de la masa y el pan

Guía de trabajo:

La densidad es una magnitud escalar que relaciona la masa y el volumen. En esta actividad se les propone realizar mediciones de masa y de volumen de cada una de las preparaciones antes de hornear el pan.



Imagen 1: Bollos de masa.

- a. Deberán realizar una tabla para calcular la densidad de cada preparación.
- b. Al finalizar la tabla imaginen qué ocurrirá luego de la cocción con la densidad de cada preparación.
- c. Planteen hipótesis al respecto.
- d. Diseñen una actividad para obtener los datos de las densidades luego del horneado del pan.
- e. Completen una tabla con dichos datos.
- f. ¿Qué ocurrió con la densidad luego de la cocción?
- g. ¿A qué conclusiones llegan?

Créditos

✓ *Imágenes:*

- Imagen 1: [955213](#). Autor: pxhere. Licencia: [CC0 1.0](#).

Autoras: Carolina Bertolino, Pierina Campanella y María Hahn.

Fecha de publicación: 21 de noviembre de 2019.



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-CompartirIgual 4.0 Internacional](#).