

QUIMICA

PRÁCTICA Nº 3

“DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE FUSIÓN ”

PROF: ROSA MARIA NÚÑEZ RODRIGUEZ. 20 – 28 SEP 2017

¿PROPOSITO? Comprobar si la temperatura de fusión es una propiedad intensiva de la materia.



HIPOTESIS :

FUNDAMENTO TEORICO. La Fusión es un cambio de estado por el que una sustancia sólida al calentarse se convierte en líquido. El punto de fusión es la temperatura a la que se está llevando el cambio de fase o estado, por lo que dicha temperatura permanece constante. Además de la temperatura, también la presión influye en el estado en que se encuentran las sustancias. Si se calienta un sólido, llega un momento en que se transforma en líquido. Este proceso recibe el nombre de **fusión**.



MATERIALES:



- 650 g de chocolate
- 2 cacerolas para baño María
- 1 cuchara
- 1 Termómetro
- * Parrilla eléctrica (Equipo de calentamiento)
- * moldes
- * Balanza granataria
- * papel celofan, curly

PROCEDIMIENTO: Colócate tú equipo de protección personal e higiene



- Lava la mesa de trabajo y tus manos, coloca las cartulinas. Procede a lavar y desinfectar el termómetro que vas a utilizar.
- Con ayuda de la balanza mide 200 gramos de chocolate (sobre papel celofán)
- Enseguida coloca el chocolate en la cacerola más pequeña y procede a calentar a baño María.
- Mide la temperatura a la cual todo el chocolate pasa al estado líquido (debes sumergir todo el bulbo del termómetro teniendo cuidado de no tocar las paredes y base de la cacerola). Registra el valor en tu cuaderno, procede a vaciar el chocolate en los moldes y decora al gusto
- Repite lo anterior pero ahora con una mayor masa de chocolate que la inicial.
- Repite el procedimiento anterior. Pero ahora varía la masa del chocolate a 450 g.



CUESTIONARIO

1. ¿Con base a los resultados obtenidos, el punto de fusión es una propiedad extensiva o intensiva de la materia?
2. ¿Qué es una propiedad extensiva?
3. ¿Cuál fue el valor obtenido del punto de fusión?