

## Ejercicio 2.18



### Rapidez de reacción

(página 182)

Es probable que te hayas percatado de que cuando tu mamá pone a cocer las zanahorias o las papas, estas están listas más rápidamente si se cortan en cuadritos que si se meten enteras en la olla. Quizá también hayas observado que cuando se hace carne asada al carbón, este se consume más rápidamente cuando está en trozos pequeños que grandes. Y, por supuesto, sabes que la comida la metemos al refrigerador para evitar que se "eche a perder" pronto. Estos fenómenos están relacionados con los factores que afectan la rapidez con que ocurren las reacciones químicas, tales como la temperatura, la concentración o la superficie de contacto.

- 1. Investiga cómo afectan estos factores a la rapidez de reacción, explica en términos científicos los fenómenos que hemos comentado y responde por qué las papas se cuecen y el carbón se consume más rápidamente en trozos pequeños y por qué metemos al refrigerador los alimentos.**
- 2. Comenta tus respuestas en grupo y lleguen a conclusiones con ayuda de su profesor(a).**