

FICHA DE ITEMS Y CONSIGNAS DE EVALUACIÓN

VERSIÓN DE PRUEBA

N° ESN0087

TÍTULO: EL PAN 4

ÁREA: CIENCIAS NATURALES

ORIENTACIÓN:

NIVEL: PRIMARIO
SECUNDARIO

CICLO: 1° A 3°
4° A 6°

ELABORÓ: PRUEBA PISA - OECD – FUENTE: GOBIERNO DE ESPAÑA – MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE – INSTITUTO NACIONAL DE EVALUACIÓN EDUCATIVA - <http://www.mecd.gob.es/inee>

CONTENIDOS QUE EVALÚA

Tipo de respuesta: Elección múltiple

CAPACIDADES QUE EVALÚA

CARACTERÍSTICAS DE LA PREGUNTA

Conocimiento científico: Conocimiento de las Ciencias: Sistemas físicos. Química.

Capacidad científica: Explicar fenómenos científicos.

Contexto: Social.

Área de aplicación: Salud.

NIVEL DE COMPLEJIDAD SUPUESTO

ALTO	<input type="checkbox"/>
MEDIO	<input type="checkbox"/>
BAJO	<input checked="" type="checkbox"/>

GRADO DE DESARROLLO

PROPUESTO	<input type="checkbox"/>
FORMULADO	<input type="checkbox"/>
REVISADO	<input type="checkbox"/>
VALIDADO	<input checked="" type="checkbox"/>

ENUNCIADO

EL PAN

Un cocinero hace el pan mezclando harina, agua, sal y levadura. Una vez mezclado todo, coloca la mezcla en un recipiente durante varias horas para que se produzca el proceso de la fermentación. Durante la fermentación, se produce un cambio químico en la mezcla: la levadura (un hongo unicelular) transforma el almidón y los azúcares de la harina en dióxido de carbono y alcohol.

Pregunta

Cuando la mezcla de pan hinchada (fermentada) se cuece en el horno, las burbujas de gas y vapor que hay en la mezcla se dilatan.

¿Por qué se dilatan los gases y los vapores al calentarse?

- A. Sus moléculas se hacen más grandes.
- B. Sus moléculas se mueven más deprisa.
- C. Aumenta su número de moléculas.
- D. Sus moléculas entran en colisión con menos frecuencia.

CRITERIOS DE CORRECCIÓN

Respuesta Correcta:

B. Sus moléculas se mueven más deprisa.

Sin puntuación:

Otras respuestas.

Sin respuesta