

## PRACTICA 2

### LA CALIDAD DE LA MEZCLA

#### Materiales a utilizar:



- Azúcar (solido)
- Chocolate (solido)
- Agua (liquido)
- Detergente (liquido)
- Aceite (liquido)
- Salsa Soya (liquido)
- Recipiente, Vasos y cuchara

#### Procedimiento:

Primero se empezó llenando el recipiente con agua (1 litro aprox.) y en este mismo se vació el vaso de Salsa soya



Hasta este momento se notó una mezcla homogénea en todas partes, luego se procedió a echar una cucharada de azúcar como de chocolate.



Al momento de adicionar la cucharada de chocolate se pudo observar grumos en un principio, pero se fueron disolviendo con mezclarlo un poco más. Al cabo de que la mezcla fuera totalmente homogénea se le agrego el vaso con aceite.



Desde este mismo momento se notó una separación de densidades entre la mezcla y el aceite, llegando a ya no ser homogéneo, y por ultimo se le agrego el vaso con detergente líquido.



**Conclusiones y observaciones:**

Al final podemos concluir que el detergente y los demás elementos llegaron a disolverse con la mezcla creando algunos casos grumos y burbujas pero por el aceite no se puede decir que fuera una mezcla totalmente homogénea.