

$$s = ut + \frac{1}{2}at^2$$

- También ocurre si dejas una cuchara dentro de una olla caliente, ambas metálicas. La cuchara se calentará porque la olla le transfiere energía térmica; en este caso, es importante tomarla con un trapo para aislar el calor y evitar quemaduras.
- b) Por *convección*: es la transferencia de calor que se produce en un fluido. Se debe a la diferencia de densidad entre las partes de éste, la cual es causada por la diferencia de temperaturas entre ellas. Por ejemplo, al poner agua en una olla al fuego, la que está en el fondo se calienta y su densidad disminuye por lo cual asciende, mientras que el agua fría de la superficie es más densa y desciende, ocupando el lugar que dejó el agua caliente. El proceso se repite varias veces hasta que toda el agua en la olla se encuentra a la misma temperatura.
  - c) Por *radiación*: el calor se propaga sin que exista contacto entre los objetos. Por ejemplo, al acercar tus manos a una fogata, o cuando sientes el calor de la llama de una vela o del Sol (figura 1.46).

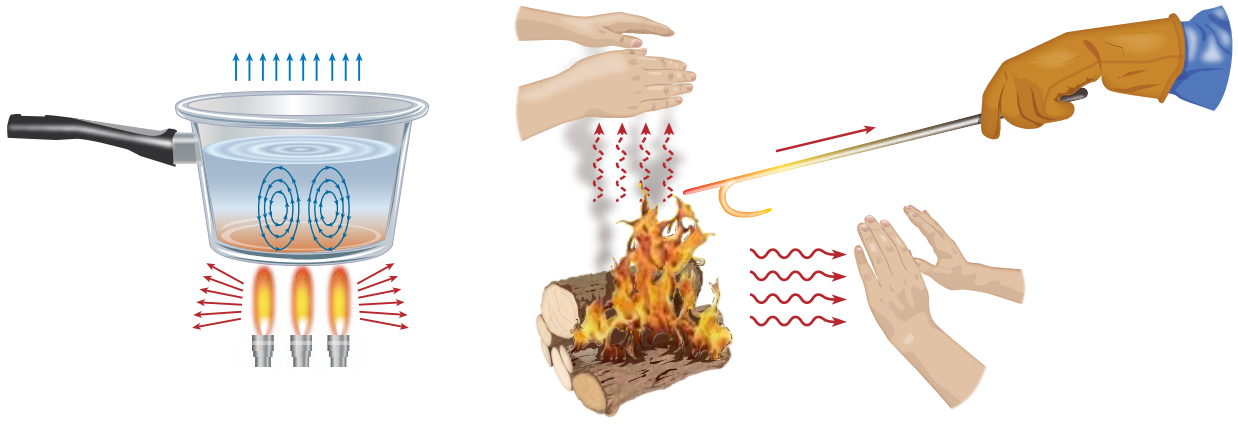


Figura 1.46 En la imagen puedes apreciar distintas formas de transmisión del calor. Identifícalas.

Conoce más sobre los conceptos de *calor*, *temperatura* y *transmisión de energía térmica* con el recurso audiovisual **Calor como forma de energía.**



**Actividad 5**

### El calor para cocinar

1. Reúnete con un compañero y realicen lo que se indica.
2. Busquen en su entorno ejemplos de transmisión del calor. Escríbanlos en su cuaderno e ilústrenlos.
3. Compartan sus resultados con el grupo y organícenlos en una tabla.
4. Con ayuda del maestro, identifiquen si hay conducción, radiación o convección en cada ejemplo y anótenlo.
5. Recupera de tu carpeta de trabajo el producto de la actividad 3. Explica qué les sucedió a los objetos, en términos de la transferencia de energía térmica.