

**Práctica nº 3-4**  
**VARIACIÓN DEL PUNTO DE EBULLICIÓN DEL AGUA.**

**1 Objetivos:**

- Observar cómo varía la temperatura de ebullición según tenga más átomos o menos.
- Entender la implicación práctica de la teoría cinética.

**2 Materiales:**

- Termómetro
- cazuela
- Agua
- sal
- probeta

**3 Procedimientos:**

- 2 equipos calientan 100 ml de agua destilada y otros 2 calientan el agua con sal.
- Para preparar la disolución basta con añadir sal removiendo hasta que la disolución esté saturada, es decir, hasta que ya no se pueda mezclar más.
- Tomar las medidas de la temperatura cada 2 minutos hasta que hierva.

**4 Resultados y conclusiones:**

- Anota el volumen alcanzado por la disolución de agua con sal, para ello vierte el contenido del vaso de precipitado a la probeta.
- Traza 2 tablas de datos: uno resultado de hervir agua salada y otro de hervir agua destilada.

Agua destilada	Tiempo (min)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24
	Temperatura (°C)													

Agua salada	Tiempo (min)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24
	Temperatura (°C)													

- Representa los datos obtenidos en una sola gráfica: traza la línea del agua salada en rojo y la destilada en azul.
- ¿Por qué la temperatura de ebullición es diferente?
  
- ¿Podemos decir que para el agua la temperatura de ebullición es la misma que la de evaporación? ¿Por qué?
  
- ¿Puede decirse lo mismo en la cocina? Es decir, ¿da igual echar la sal al principio o es mejor esperar a que el agua ya esté hirviendo?