

Cocinas solares,
recorrido sobre óptica y termodinámica



En el desarrollo de esta visita se busca...

- Realizar experiencias para comprender fenómenos físicos utilizando instrumentos patrimoniales y no patrimoniales que permitan un acercamiento a conceptos básicos de óptica y termodinámica.
- Comprender el funcionamiento de las cocinas solares y otros fenómenos cotidianos relacionados.
- Conocer una forma alternativa de cocinar, sin gasto de recursos naturales, que es utilizada en campings y comunidades del norte y litoral del país.
- Comparar distintas formas de cocinar. Analizar ventajas y desventajas, y relación costo-beneficio.
- Discutir acerca de las distintas formas de aprovechar la energía.
- Analizar una forma de cambiar la energía de un sistema: el calor.

Contenidos disciplinares

- Radiación electromagnética, en especial visible, infrarroja y microondas.
- Reflexión, absorción y transmisión de radiaciones.
- Formas de calor: radiación, conducción y convección
- Ventajas y desventajas de las cocinas solares, desde una mirada CTSA (relación entre la Ciencia, tecnología, Sociedad y Ambiente).
- Seguridad y protección de las distintas cocinas.

Nota: los objetivos específicos de esta visita responden a los fines generales de la educación en el Museo (consultar también dicho documento).