

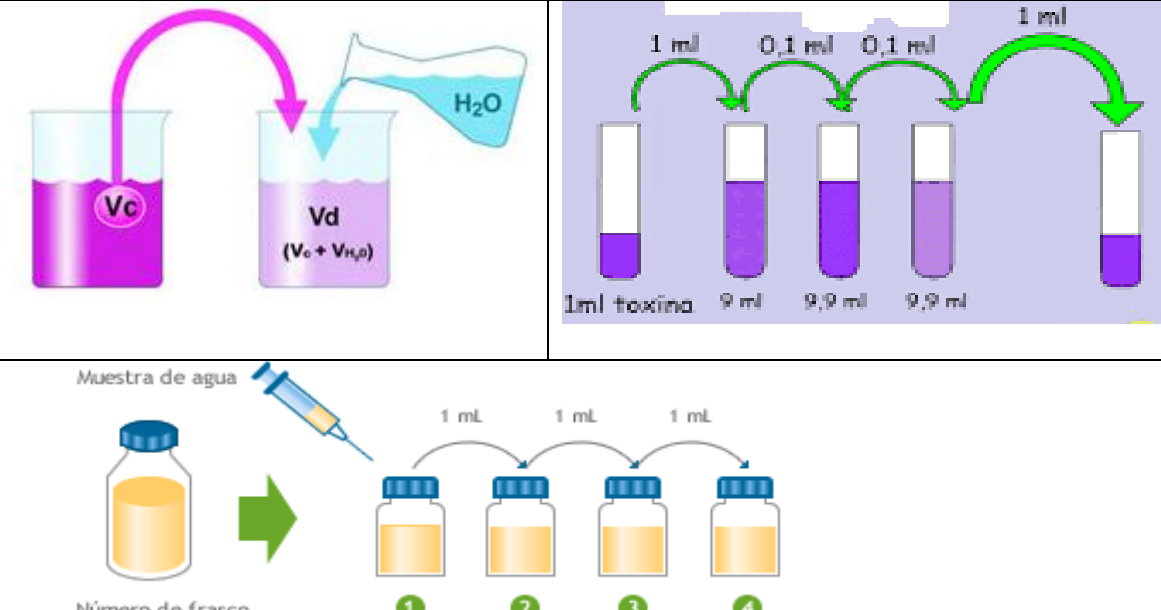


**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL**  
**GUIA DE ESTUDIO INDIVIDUAL**  
**SOLUCIONES**

Con base en la información que se presenta en las imágenes realizar los cálculos sugeridos.

|   |   |
|---|---|
|  | <p style="text-align: center;"><b>Aporte nutricional de la leche</b></p>  |
| <p>Mililitros de alcohol puro en la botella de vino.</p>                          | <p>Calcular el porcentaje m/v de proteína, grasa, carbohidratos, calcio, vitamina B2 y retinol en la leche.</p>   |

Observe las siguientes imágenes e indique cual es la solución más concentrada



Para preparar las soluciones que se presentan en la siguiente tabla indicar la cantidad de soluto que debe ser utilizada.

| Unidad  | Concentración | Volumen de solución | Cantidad de soluto |
|---|---------------|---------------------|--------------------|
| $\% = \frac{\text{gramos de Solute}}{\text{mililitros de solución}} \times 100$     | 15 %          | 300 ml              |                    |
| $\% = \frac{\text{mililitros de Solute}}{\text{mililitros de solución}} \times 100$ |               | 0.55 L              | 3,2 ml             |
| $\% = \frac{\text{gramos de Solute}}{\text{gramos de solución}} \times 100$         | 7 %           |                     | 7 g                |
| $M = \frac{\text{moles de soluto}}{\text{litros de solución}}$                      | 0.3 M         | 700 ml              |                    |
|   |               | 2.5 L               | 0.6 moles          |
|   | 1.7 M         |                     | 0.2 moles          |

