 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**GUIA N°2: QUÍMICA PRIMEROS MEDIOS**

**CAMBIOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LA MATERIA.**

**Profesora: Brunilda Díaz Urayama.**

**Nivel: 1° Medio. (A.B,C,D,E,F)**

**Fecha: 23 al 27 de Marzo**

**0A17:** Investigar experimentalmente y explicar, usando evidencias, que la fermentación, la combustión provocada por un motor y un calefactor, y la oxidación de metales, entre otras, son reacciones químicas presentes en la vida diaria, considerando: La producción de gas, la formación de precipitados, el cambio de temperatura, color y olor y la emisión de luz entre otros.

La influencia de la cantidad de sustancias, la temperatura, el volumen y la presión de ellas.

Su representación simbólica en ecuaciones químicas.

Su impacto en los seres vivos y el entorno.

**Objetivo de la clase:** Distinguir entre cambios físicas de las químicas a través de ejemplos

**Contenidos:** Cambios Físicas y Química.

**Actividad:** Observe el ppt

Responda basándose en el ppt.

I Escriba con sus propias palabras el significado de:

1) Fermentación

2) Cambios de la, materia

3) Movimiento

4) Fragmentación

5) Putrefacción

6) Dilatación

7) Oxidación

8) Mezclas

9) Combustión

II. Complete las siguientes frases:

1. Un cambio …………. es una transformación en la que no varía la naturaleza de la materia.

2. Principio del formulario

2. Un cambio ……………… es una transformación en la que varía la naturaleza de la materia.

3, Un cambio ………………. se denomina también reacción química.

4. La combustión de la materia es un cambio ………………

5. La disolución del azúcar en el café es un cambio …………….

6. a putrefacción de una manzana es un cambio ……………….

7. Cuando la leche se descompone se produce un cambio ……………….

8. La impulsión de un cohete se produce gracias a un cambio …………….

9. La fermentación alcohólica es un cambio …………….

10. La fotosíntesis es un cambio …………….

III Determine cuando ocurre un cambio físico y un cambio químico cuando se prepara

1. Un biscocho de chocolate, para ello lea la siguiente instrucción:

Se tritura el chocolate, a parte en un bol se agrega la harina, trozos de cáscaras de naranja, huevos, aceite, azúcar, leche, chocolate ya triturado y polvos de hornear, todo se mezcla hasta que quede homogéneo, luego se introduce en un molde y se hornea hasta que toda la mezcla esté completamente cocida.

2. Un batido de frutas, para ello se pela un plátano y se corta en rodajas, lo mismo se realiza con una cantidad considerable de frutillas, se agrega leche y azúcar y se llevan a una licuadora hasta que quede una mezcla homogénea.

3. Se exprime un limón y su jugo se traspasa a un vaso, se le agrega a este jugo una cucharadita de Bicarbonato de Sodio.