 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**GUIA N°3: CAMBIOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LA MATERIA**

**Profesora: Brunilda Díaz Urayama.**

**Nivel: 1° Medio. (A.B, C, D, E, F)**

**Fecha: Semana del 30 de Marzo al 3 de Abril de 2020**

**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:** Identificar y Fundamentar cada ejemplo en uno de los cambios de la materia: Físico o Químico.

**Contenidos:** Cambios Físicos y Químicos.

**Actividad:** Responda a la siguiente guía puede hacer uso del ppt de la guía anterior y envíela al correo de la profesora: brunianto62@gmail.com

A continuación, hay una lista de cambios que sufre la materia, Ud. debe **identificar** qué tipo de cambio ocurre y además debe **fundamentar** su respuesta.

Ejemplo:

 **Yodo metálico sometido al calor, dentro de un tubo de ensayo tapado:**

Es cambio físico, ya que el yodo que es un sólido, al calentarlo éste se convierte en un gas y al enfriar vuelve a su estado original ya que no hay cambios a nivel molecular.

1. Papaya licuada:

2. Clavo de hierro en ácido

3. Huevo Sancochado

4.Agua en forma de vapor

5. Limadura de hierro

6. Carbón de espino

7. Putrefacción del pescado

8. La volatilización de un perfume

9. La respiración celular

10.Carne a la parrilla

11. Juegos pirotécnicos

12. Trozo de vela sometida al calor

13. Almíbar

14. Miel caliente

15. Huevo batido

16. Hierro al rojo vivo

17. Azúcar disuelta en agua

18. Digestión de los alimentos

19. Fusión del hielo