

Propiedades generales + específicas de la materia

Para describirlo o clasificar los objetos o las sustancias se usan unas características llamadas: Propiedades de la materia.

Algunas de las Propiedades Físicas de la materia son: el tamaño, el color, el peso, la dureza, el olor + el sabor, el

Además de propiedades físicas como el color, el sabor, el olor, la textura + el peso, entre otras, la materia tiene otras propiedades que nos permiten diferenciar. Una de estas propiedades en la materia que se encuentra en un estado líquido es la temperatura a la cual hierve. Esta propiedad es específica para cada líquido + se conoce como Ponto de ebullición.

Actividad

1. Busca alimentos en tu casa los alimentos que se relacionan en el cuadro + completa la información.

Alimento	Prioridades			
	Color	Sabores	Dulceza	Estado de la materia
AZÚCAR	Blanca	DULCE	NO	Sólido
Sal	Blanca	Salado	NO	Sólido
Jugo de limón	Verde	Ácido	NO	Líquido
Panela	Café claro	Dulce	SÍ	Sólido

2. Contesta las siguientes preguntas en tu cuaderno de ciencias

• ¿En que prioridades son similares el azúcar + la sal

R/ En el color + en el estado de la materia

• ¿En que son diferentes?

R/ En el sabor + la utilidad

• ¿En que prioridades son similares el azúcar + la panela?

m = en el sabor, el estado + que sáran
los dos para muchas cosas por igual

• δ en que se diferencia?

n = en el color, la dureza

3. consultar que es:

• **Dureza** = es la oposición que ofrecen los materiales a las alteraciones físicas como la penetración.

• **Conductividad** = es la medida de la capacidad de un metal o una sustancia para dejar pasar la corriente eléctrica.

• **Elasticidad** = es un concepto económico introducido por el economista inglés **Alfred Marshall**.

4.

• **Solubilidad** = es la capacidad de una sustancia de disolverse en otra llamada disolvente

• **Reactividad** = es una especie química es su capacidad para reaccionar en presencia de otras sustancias químicas o reactivos

• **Composición** = en sentido amplio puede entenderse como toda reacción química relativamente rápida, de carácter no solamente exotérmico.

• **oxidación** = reacción química que se produce cuando una situación de sustancia entra en contacto con el oxígeno o cualquier otra sustancia oxidante.

• **Descomposición térmica** = es la reacción en la que un compuesto se separa en al menos entre dos cuando se somete a un aumento de temperatura.