

Propiedades generales y específicas de la materia

Para describir 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 y el sabor.

Además de propiedades físicas como el color, el sabor, el olor, la textura y el peso, entre otras, la materia tiene otras propiedades que nos permiten diferenciarla. Una de esas propiedades de la materia que se encuentra en estado líquido es la temperatura a la que hierve. Esta propiedad es específica para cada líquido y se conoce como punto de ebullición.

Aplicamos

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

ALIMENTO	Color	Sabor	Dureza	Estado de materia
AZÚCAR	Blanco	Dulce	Duro	Sólido
Sal	Blanco	Salado	Duro	Sólido
Jugo de limón	Verde	Ácido	Blanco	Líquido
Panela	café	Dulce	Duro	Sólido
marfil				

2. Contesta las siguientes Preguntas

• ¿En qué propiedades son similares el Azúcar y la Sal?

R/ Tanto el azúcar como la sal son de color blanco, ambas tienen una textura o forma de polvo y ambas pasan por procesos químicos para ser purificados.

• ¿En qué son diferentes?

R/ Se diferencian en que tienen diferente sabor.

• ¿En qué propiedades son similares la Panela y el azúcar?

R/ En que ambas tienen un sabor dulce, ambas son sólidas.

• ¿En qué se diferencian?

R/ En que el azúcar tiene un color blanquecino y la panela un color moreno, y tienen diferente textura.

3. Consultar qué es:

Dureza: La dureza es la oposición que ofrecen los materiales a alteraciones físicas como la penetración, la abrasión y el rayado.

Conductividad: Es la medida de capacidad de un material o sustancia para dejar pasar corriente eléctrica a través de él.

Elasticidad: Indica la Propiedad de un material de sufrir deformidades reversibles es decir bajo la acción de una fuerza el cuerpo se deforma para recuperar su forma original.

solubilidad: Es la capacidad de una sustancia de disolverse en otra llamada disolvente. También hace referencia a la masa de soluto que se puede disolver en determinada masa de disolvente.

Reactividad: Es su capacidad para reaccionar en presencia de otras sustancias químicas o reactivos.

combustión: En sentido amplio, puede entenderse como toda reacción química, relativamente rápida, de carácter notablemente exotérmico.

oxidación: se denomina reacción de reducción o simplemente reacción redox, a toda reacción química en la que uno o más electrones se transfieren entre los reactivos, provocando un cambio en sus estados de oxidación.

Descomposición Térmica: Es la reacción en que un compuesto se separa en al menos otros dos cuando se somete a un aumento de temperatura. Por ejemplo, el carbonato de calcio se descompone en óxido de calcio y dióxido de carbono.