

DIANA LUCIA VAIBUEN: 5.1

"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 ESTAS PROPIEDADES EN LA MATERIA QUE SE ENCUENTRA EN ESTADO LÍQUIDO ES LA TEMPERATURA A LA CUAL HIERVE. ESTA PROPIEDAD ES ESPECÍFICA PARA CADA LÍQUIDO Y SE CONOCE COMO PUNTO DE EBULLICIÓN.

APLICACIONES:

1. BUSCAR ALIMENTOS EN TU CASA LOS ALIMENTOS QUE SE RELACIONAN EN EL CUADRO Y COMPLETA LA INFORMACIÓN

ALIMENTO	PROPIEDADES				
	Color	Sabor	Dureza	Estado	Materia
AZÚCAR.	BIANCO	Dulce	Cristalizado	Sólido	HIDRATO DE CARBONO
SAI	BIANCO	AMARGO, AGRIDULCE	Cristalino	Sólido	CLORURO SODICO
JUGO DE LIMON	AMARILLO PÁLIDO	ACIDO CITRICO	AGUA BLANCA	Líquido	BIOTINA NATURAL
PAÑETA	CAFECIARO	CARAMELADO	Sólido.	Sólido a líquido	

CONTESTA LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

- EN QUE PROPIEDADES SON SIMILARES EL AZÚCAR Y LA SAL?

Por tanto el azúcar como la sal son de color blanquecino y son muy parecidas ya que ambos tienen características propias de los condimentos. Pues ambos resaltan y potencian dos de los sabores básicos del sentido del gusto dulce y salado.

Estas dos son de textura cristalizada de estado sólido.

Además ambos son elementos provenientes de la naturaleza y sus propiedades vienen de allí.

- EN QUE SON DIFERENTES:

R// AUNQUE APARENTEMENTE SE VEN SIMILARES SE DIFERENCIA DE SU SABOR YA QUE EL AZÚCAR ES DE SABOR DULCE Y LA SAL, AMARGO, AGRIO ENFIN SALADO Y COMPUESTOS POR MATERIA TOTALMENTE DISTINTAS.

- EN QUE PROPIEDADES SON SIMILARES LA PANELA Y EL AZÚCAR.

R// LA PANELA Y EL AZÚCAR SON SIMILARES EN QUE SON RICOS A NUESTRO PALADAR SIRVE PARA ENDULSAR Y LOS DOS SON SACAROS DE LA CAÑA

- EN QUE SE DIFERENCIA?
AUNQUE LAS DOS SIRVEN PARA ENDULSAR ESTAS TIENEN PROPIEDADES DIFERENTES EN CUANTO A SU COLOR, TEXTURA, DUREZA EL ESTADO, YA

QUE EL AZÚCAR ES DE ESTADO SÓLIDO
Y LA PANEA PASA DE ESTADO SÓLIDO
A GASEOSO Y SU MATERIA ES
DISTINTA.