

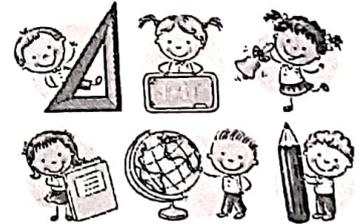


# INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA

Área/Asignatura: Ciencias Naturales	Periodo: I	Ciclo: V-2
Docente: Rocío Novoa	Competencia: Ciencias Naturales: ENTORNO QUIMICO	
<b>Estándar:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Explica la importancia de la célula como unidad básica de los seres vivos</li><li>• Comparte sus ideas artísticas, disfruta y asume una actitud de pertenencia con la naturaleza, los grupos de amigos y a un contexto cultural particular.</li></ul>		
<b>DBA:</b> Comprende que los sistemas del cuerpo humano están formados por órganos, tejidos y células y que la estructura de cada tipo de célula está relacionada con la función del tejido que forman.		
<b>Contenido Temático:</b> <b>La materia.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>*Características</li><li>*Propiedades generales y específicas</li></ul>		
Nombre del Estudiante: LEYDI NATALIA ROMERO RUEDA.		

ANTES DE INICIAR A DESARROLLAR ÉSTA GUÍA ES IMPORTANTE:

Tratar de establecer rutinas diarias que permitan tener disciplina, autorregulación y control del tiempo; si lo haces, seguramente vas a dar lo mejor de ti.



SEMANA 1

REFERENTE CONCEPTUAL

Propiedades generales y específicas de la materia

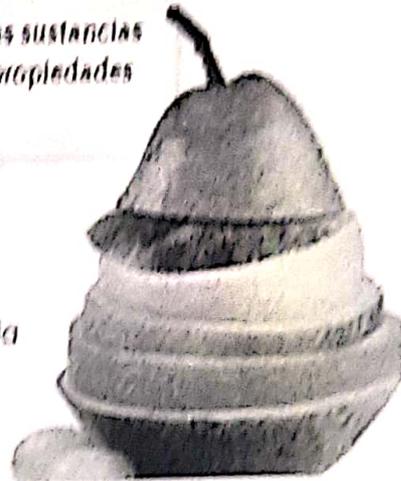
Transcribo en el cuaderno:



# INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA

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.**

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.**



# INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA

Videos de apoyo: <https://www.youtube.com/watch?v=swcjamDFsn0>  
<https://www.youtube.com/watch?v=CHbTo4lf60I>

## APLIQUEMOS

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

Alimento	Propiedades			
	Color	Sabor	Dureza	Estado de la materia
Azúcar	Blanco	Dulce	Piedra	Sólido
Sal	Blanca	Salado	roca	Sólido
Jugo de limón	Verde	Citríco	Líquido	Líquido
Panela	Morena	dulce	Bloque	Sólido

2. Contesta las siguientes preguntas en tu cuaderno de ciencias:

- ¿En qué propiedades son similares el azúcar y la sal?
- ¿En qué son diferentes?
- ¿En qué propiedades son similares la panela y el azúcar?
- ¿En qué se diferencian?



# INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA

## Solución

- 2h/= • Similares; En la dureza, color y en el estado de la materia y también se obtiene por concentración al hervir plantas gramíneas, también utilizado para obtener azúcar y la textura son similares sal y azúcar.
- Diferentes; En su sabor y beneficios el azúcar es un alimento y aporta 400 calorías por cada 100 gramos y la sal se considera únicamente condimento y no aporta calorías.
- Similares Panela y azúcar; Son similares en el sabor y en el estado de la materia, y ambas son calóricas.
- Diferencias; que la panela no pasa por un proceso de centrifugado ni de refinado, ya que no se separa el azúcar de la melaza, como ocurre con el azúcar. Se elimina este paso por eso es que entorna un color marrón a la panela.