# CENTRO ESCOLAR ALBATROS

CIENCIAS III TERCERO BLANCO

TERCER TRIMESTRE PARCIAL 1 E INICIA EL P 2

LA TRANSFORMCIÓN DE LOS MATERIALES: LA REACCIÓN QUÍMICA

Apuntes 33 MATERIAL DE REPASO

NOTA: los enlaces se rompen durante la reacción para formar nuevos enlaces, para que esto sueda se necesita energía, a esta energía se le conoce como energía de activación

Por ejemplo: para encender un cerillo se necesita rasparlo, esta acción proporciona la energía para que incie la reacción

LIBRO DE TEXTO Fig 3.5 pag 161

TIPOS DE REACCIÓN:

1. Reacción exotérmica: Características: Se calienta, aumenta su temperatura, liberan energía, etc , por ejemplo: La combustión: lenta: la respiración, rápida: hacemos uso del encendedor instantánea: Explosión
2. Reacción endotérmica: Características: Se enfrían, disminuye la temperatura, se absorbe energía, por ejemplo La fotosíntesis y la formación del ozono ( en la estratósfera)

CALCULAR LA MASA MOLAR MOLECULAR DE LOS SIGUIENTES COMPUESTOS QUIMICOS:

SULFATO DE AMONIO: NH4 SO4

N= 14 g/ml x 1 = 14

H= 1 g/mol x 4 = 4

S= 32 g/mol x 1 = 32

O= 16 g/mol x 4 = 64\_\_\_

TOTAL 114 g/mol

ACT 2

Cuantos gramos hay en 5 moles de NH4 SO4 sulfato de amonio, tomando en cuenta que una mol de sulfato de amonio tiene 114 g/mol

Planteamiento

1 mol - 114 g/mol

5 mol - ?

R = 570

PRINCIALE BIOMOLÉCULAS

1.-CARBOHIDRATOS O AZÚCARES

-Son compuestos ternarios CHO, cuya principal función en nuestro organismo es el de brindar la energía ( principal fuente de energía)

- Los alimentos ricos en carbohidratos son los tubérculos( camote, yuca jícama), los cereales (arroz, trigo, centeno, soya entre otros y las frutas.

- Se clasifican en Monosacáridos, Disacáridos, oligosacáridos y polisacáridos

PROTEÍNAS: Son compuestos cuaternarios: CHON, cuyas principales funciones son: Inmunológico, catalizadores biológicos (enzimas), hormonales, estructurales, entre otros

Ejemplos de alimentos ricos en Proteínas: Las carnes; pollo. La clara de huevo, el pescado, y de origen vegetal: las leguminosas como el chícharo, las lentejas, las habas, etc.

LIPIDOS 0 GRASAS: Son compuestos ternarios pero con menor cantidad de oxígeno en su estructura química.

Se clasifican en saturada e insaturada

Ejemplos de alimentos ricos en lípidos o grasas: el tocino, el jamón, la leche en alimentos de origen animal y en vegetales. La nuez, el pistache, almendras, avellanas, entre otros