#  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 35 CONTINUACIÓN…

TIPOS DE REACCIÓN: Parcial 2 TERCER TRIMESTRE

1. Reacción exotérmica: Características: Se calienta, aumenta su temperatura, liberan energía, etc , por ejemplo: La combustión: lenta: la respiración, rápida: hacemos uso del encendedor o cuando encendemos la estufa, en algunos hay luminosidad, 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)

PRINCIALES BIOMOLÉCULAS

1.-CARBOHIDRATOS O AZÚCARES O GLÚCIDOS, DISACÁRIDOS O HIDRATOS DE CARBONO

-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, papa), los cereales (arroz, trigo, centeno, pastas 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.

UNIDADES BÁSICAS: Aminoácidos

FUNCIONES: Inmunizadoras, catalizadoras, de transporte, estructurales, hormonales, etc

TIPOS DE PROTEÍNAS Y DONDE SE LOCALIZAN: Albúmina: clara de huevo, elastina: tendones, miosina: músculos, colágeno y queratina: cartílagos, pelo, y uñas, melanina: piel y pelo

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.

 Las saturadas de origen animal: manteca, y el sebo

Las insaturadas de origen vegetal: aceites

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

TIPOS: Triglicéridos, fosfolípidos, esteroides, terpenos y colesterol

 PRACTICA # 1

IDENTIFICACIÓN DEL ALMIDÓN EN LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

INTRODUCCIÓN: El almidón es un grupo de carbohidratos que pertenecen a los polisacáridos. Los carbohidratos son biomoléculas consideradas como compuestos terciarios: Carbono, Hidrógeno y Oxígeno, cuya principal función es brindar a nuestro cuerpo energía. Dentro de los alimentos ricos en almidones son: los tubérculos como la papa y los cereales como el arroz, trigo, soya, maíz, entre otros.

OBJETIVO: Identificar el almidón en los alimentos de origen vegetal para conocer el grado contenido en éstos.

MATERIALES: Un pedazo de pan, una galleta, una pizca de: arroz, maíz, pasta,, una papa, camote, jícama, zanahoria, etc.

Dos platos desechables,

Tintura de yodo

Madera para cortar alimentos

PROCEDIMIENTO:

OBSERVACIONES

CONCLUSIÓN

IMÁGENES