



PREPARADOR Y GUIA DE CLASE

|                              |   |   |                    |
|------------------------------|---|---|--------------------|
| <b>Docente:</b>              | GLORIA INÉS ZAPATA LAVERDE  |   |                    |
| <b>Grado:</b>                | 6°  | <b>Asignatura:</b>  | Ciencias Naturales |
| <b>Fecha:</b>                | Junio del (2) al 13   | <b># de semanas:</b>  | 2 (Período # 2)    |
| <b>Espacios por utilizar</b> | Salón de clase, cancha, zonas verdes y demás espacios pedagógicos   | OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES PARA LOS CASOS ESPECIALES DE AISLAMIENTO PREVENTIVO |                    |
| <b>Estándares</b>            | -Relaciono la dieta de algunas comunidades humanas con los recursos disponibles y determino si es balanceada.<br>-Clasifico materiales en sustancias puras y mezclas. |   |                    |

RUBRICA DE EVALUACION

CUADRO O FICHA DE CONTROL DE EVALUACIÓN DEL PERÍODO: 2

(Valoro mi proceso de aprendizaje y formación)

Rangos a tener en cuenta para la valoración: **POCAS VECES (0.0 a 2,9). ALGUNAS VECES (3.0 a 3.9). SIEMPRE (4.0 a 5.0).**

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| En el trabajo realizado sobre la relación existente entre la dieta de algunas comunidades y los recursos disponibles, demuestro mucha falta de conocimiento sobre la gran diversidad de alimentos existentes según los climas de cada región, la variación en la alimentación que hay entre las diferentes comunidades y desafortunadamente la falta de alimentos en algunas regiones. | En el trabajo realizadosobre la relación existente entre la dieta de algunas comunidades y los recursos disponibles, demuestro poco conocimiento sobre la gran diversidad de alimentos existentes según los climas de cada región, la variación en la alimentación que hay entre las diferentes comunidades y desafortunadamente la falta de alimentos en algunas regiones. | En el trabajo realizado sobre la relación existente entre la dieta de algunas comunidades y los recursos disponibles, demuestro conocimiento sobre la gran diversidad de alimentos existentes según los climas de cada región, la variación en la alimentación que hay entre las diferentes comunidades y desafortunadamente la falta de alimentos en algunas regiones. |  |
|--|---|---|--|



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA  
SECRETARIA DE EDUCACION  
I INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIA PEDRO ANTONIO ELEJALDE  
[ieapaefrontino2012@tareanet.educ.co](mailto:ieapaefrontino2012@tareanet.educ.co)  
*"la exigencia da calidad y la calidad da excelencia"*

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| En la actividad realizada sobre la clasificación de la materia en sustancias puras y | En la actividad realizada sobre la clasificación de la materia en sustancias puras y mezclas, | En la actividad realizada sobre la clasificación de la materia en sustancias puras y mezclas, |  |
|--|---|---|--|



|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p>mezclas, demuestro mucha dificultad en el manejo de los conceptos respecto a los tipos de sustancias puras y mezclas, ejemplos de éstas, conocimiento de símbolos de algunos elementos y ecuaciones de algunos compuestos.</p> | <p>manifiesto poco manejo de los conceptos respecto a los tipos de sustancias puras y mezclas, ejemplos de éstas, conocimiento de símbolos de algunos elementos, y ecuaciones de algunos compuestos.</p> | <p>manifiesto manejo de los conceptos respecto a los tipos de sustancias puras y mezclas, ejemplos de éstas, conocimiento de símbolos de algunos elementos y ecuaciones de algunos compuestos.</p> |  |
|---|--|--|--|

**DOCUMENTO DE APOYO PARA EL DESARROLLO DE LA GUIA**



DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA  
SECRETARIA DE EDUCACION  
INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIA PEDRO ANTONIO ELEJALDE  
[ieapaefrontino2012@tareanet.edu.co](mailto:ieapaefrontino2012@tareanet.edu.co)  
*"la exigencia da calidad y la calidad da excelencia"*

<https://www.colombiaaprende.edu.co/en/node/92358>

[http://www.colegio-albertoblestgana.cl/G-](http://www.colegio-albertoblestgana.cl/G-479/images/CORMUN_ESTUDIA/CURSOS/7_SEPTIMO/CIENCIAS_NATURALES/SEM08/SEM8_C)

[479/images/CORMUN\\_ESTUDIA/CURSOS/7\\_SEPTIMO/CIENCIAS\\_NATURALES/SEM08/SEM8\\_C](http://www.colegio-albertoblestgana.cl/G-479/images/CORMUN_ESTUDIA/CURSOS/7_SEPTIMO/CIENCIAS_NATURALES/SEM08/SEM8_C)

[N\\_7.p](http://www.colegio-albertoblestgana.cl/G-479/images/CORMUN_ESTUDIA/CURSOS/7_SEPTIMO/CIENCIAS_NATURALES/SEM08/SEM8_C)

[df](http://recursostic.educacion.es/newton/web/materiales_didacticos/EDAD_3eso_sustancias_puras_y_mezclas/im_presos/quincena4.pdf)  
[http://recursostic.educacion.es/newton/web/materiales\\_didacticos/EDAD\\_3eso\\_sustancias\\_puras\\_y\\_mezclas/im\\_presos/quincena4.pdf](http://recursostic.educacion.es/newton/web/materiales_didacticos/EDAD_3eso_sustancias_puras_y_mezclas/im_presos/quincena4.pdf)

**ACCIONES PEDAGÓGICAS**



**Semana 19**  
(2) 3 – 6 de  
junio)

**Inicio:**

Puesta en común: saludo, lista, reflexión, observaciones, repaso de la sesión anterior, aclaración y retroalimentación

Presentación del objetivo de la sesión o clase

**Desarrollo:**

¿CÓMO VARÍAN LAS DIETAS DE DIVERSAS COMUNIDADES HUMANAS CON RESPECTO A LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS?

Entiende el concepto de seguridad alimentaria

La Seguridad alimentaria y nutricional es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa. (Documento Conpes Social) El concepto de seguridad alimentaria y nutricional pone de manifiesto los ejes que la definen.

Disponibilidad de alimentos: es la cantidad de alimentos con que se cuenta a nivel nacional, regional y local. Está relacionada con el suministro suficiente de estos frente a los requerimientos de la población y depende fundamentalmente de la producción y la importación.

Acceso: es la posibilidad de todas las personas de alcanzar una alimentación adecuada y sostenible. Se refiere a los alimentos que puede obtener o comprar una familia, una comunidad o un País.

Consumo: se refiere a los alimentos que comen las personas y está relacionado con la selección de los mismos, las creencias, las actitudes y las prácticas

Aprovechamiento o utilización biológica de los alimentos: se refiere a cómo y cuánto aprovecha el cuerpo humano los alimentos que consume y cómo los convierte en nutrientes para ser asimilados por el organismo.



Calidad e inocuidad de los alimentos: se refiere al conjunto de características de los alimentos que garantizan que sean aptos para el consumo humano, que exigen el cumplimiento de una serie de condiciones y medidas necesarias durante la cadena agroalimentaria hasta el consumo y el aprovechamiento de los mismos, asegurando que una vez ingeridos no representen un riesgo (biológico, físico o químico) que menoscabe la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un



alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un atributo de la calidad.

Existe seguridad alimentaria, en un país, en una comunidad o en una familia, cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a alimentos inocuos y nutritivos, y en cantidad suficiente para satisfacer sus necesidades y llevar una vida activa y sana.

#### ACTIVIDAD UNO

Responder:

Explica en un breve resumen el concepto de seguridad alimentaria.

Reconoce las dietas que se pueden encontrar en diferentes comunidades del mundo

Se dice que una dieta es el conjunto de las sustancias alimenticias que componen el comportamiento nutricional de los seres vivos. El concepto proviene del griego *diáita*, que significa "modo de vida". La dieta, por lo tanto, resulta un hábito y constituye una forma de vivir.

En ocasiones, el término suele ser utilizado para referirse a los regímenes especiales para bajar de peso o para combatir ciertas enfermedades.

Los hábitos dietéticos son las decisiones habituales que una persona o cultura realizan cuando escoge los alimentos que comerá habitualmente. Aunque los humanos son omnívoros, muchas culturas mantienen algunas preferencias alimenticias y algunos tabús alimenticios. También algunas dietas vienen definidas por la cultura o la religión. Por ejemplo, solo los alimentos correctos son permitidos por el judaísmo y alimentos *halal/haram* por el Islam, en la dieta de los creyentes. Los hábitos dietéticos en diferentes países o regiones tienen diferentes características, muy relacionadas con una cultura culinaria.

En lo único que todo el mundo está de acuerdo es en que una dieta equilibrada, es aquella que contiene todos los alimentos necesarios para conseguir un estado nutricional óptimo. Este estado de gracia nutricional es aquel en que la alimentación cubre los siguientes objetivos:

1. Aportar una cantidad de nutrientes energéticos (calorías) que sea suficiente para llevar a cabo los procesos metabólicos y de trabajo físico necesarios. Ni más ni menos.
2. Suministrar suficientes nutrientes con funciones plásticas y reguladoras (proteínas, minerales y vitaminas). Que no falten, pero que tampoco sobren.
3. Que las cantidades de cada uno de los nutrientes estén equilibradas entre sí. El grupo de expertos de la FAO OMS (Helsinki 1988), estableció las siguientes proporciones.

3.1 Las proteínas deben suponer un 10-15% del aporte calórico total, no siendo nunca inferior la cantidad total de proteínas ingeridas a 0,75 gr/día y de alto valor biológico.

3.2 Los glúcidos nos aportarán al menos un 50%-55% del aporte calórico total.

3.3 Los lípidos no sobrepasarán el 30-35% de las calorías totales ingeridas. dieta y no la dieta en sí misma.

Con el tiempo y debido a la necesidad o a las influencias externas, el estilo de vida de los pueblos puede cambiar. Los hábitos y las costumbres alimentarias son aspectos sumamente importantes y arraigados en las diversas culturas. Tanto el alimento como el momento de la alimentación tienen un alto significado en ellas

#### CULTURA ALIMENTARIA

"Se define cultura alimentaria al acumulado de representaciones, creencias, conocimiento y prácticas heredadas o aprendidas asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura o de un grupo social determinado dentro de una cultura.

Debido al contexto de nuestro país, no es posible hablar de una cocina o gastronomía

nacional sumando simplemente lo regional; pero desde lo regional sí es posible identificar las



costumbres culinarias sobresalientes de nuestro país, las cuales están marcadas por los diversos procesos históricos que se han dado desde el descubrimiento de América.

Estas costumbres responden a la suma de influencias de los indígenas originarios, los españoles colonizadores, los africanos esclavos y los inmigrantes europeos y asiáticos; el estilo campesino, provinciano y cosmopolita; sus rasgos tradicionales y modernos, los productos autóctonos y aquellos que forman parte del mestizaje culinario". (I.C.B.F, 2015).

A continuación, se presenta la Región Caribe Colombiana con diferentes alimentos que aprovechan las comunidades de acuerdo a la disponibilidad de los recursos de cada región para incluirlo en su dieta alimentaria.



#### ACTIVIDAD DOS

1. Responde.

¿A qué se debe el consumo de pescado y arroz con coco en la región tanto insular, como los departamentos mencionados?

2. Dibuja a tu gusto un paisaje de la Costa Caribe representando sus productos disponibles para la dieta de esta comunidad.

De acuerdo con los pueblos de diferentes países y comunidades, una dieta equilibrada puede ser:

Por ejemplo, en Honduras.

Se presenta una Guía Metodológica que ha sido diseñada dentro del Proyecto de Educación Alimentaria y Nutricional para las Escuelas Primarias, que realiza la Secretaría de Educación con la Cooperación Técnica y financiera de la FAO (Proyecto TCP/HON/3101) y el apoyo del Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (GCP/HON/022/SPA), para fortalecer la enseñanza de la alimentación y nutrición en el primero y segundo ciclo de la educación básica. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla, 00100



Roma, Italia.

España, Italia, Francia, Grecia y Portugal

Estudios llevados a cabo durante los últimos treinta años pusieron de manifiesto que los países de la cuenca mediterránea –España, Italia, Francia, Grecia y Portugal– tenían un menor porcentaje de infartos de miocardio y una menor tasa de mortalidad por cáncer. Los investigadores, sorprendidos, buscaron las posibles causas y descubrieron que la dieta tenía un papel fundamental. A partir de entonces, se empezó a hablar de la dieta mediterránea como un factor a tener en cuenta en la prevención de estas enfermedades.

Tras este descubrimiento, los científicos fueron perfilando los elementos que definen la dieta mediterránea: • Pasta y arroz, verduras, legumbres, abundante fruta, aceite de oliva, frutos secos, poca carne y mucho pescado, pan integral; y todo ello sazonado con algunas especias como el ajo, el orégano, algo de pimienta y pequeñas cantidades de buen vino.

Los países han encontrado una forma de dar a conocer gráficamente las dietas basadas en alimentos, con mensajes sencillos. A continuación, se observan los de algunos países.

#### ESPAÑA

Aunque España es un país mediterráneo y comparte con Grecia, Italia y Marruecos los hábitos alimenticios que indica la Dieta Mediterránea, el Ministerio de Salud español se rige por la pirámide NAOS y su guía "Come sano y muévete". En la Web de la FAO la aportación española consiste en la mencionada iconografía, una guía para "Nutrición Saludable en la Infancia y Adolescencia" elaborada en el año 2005 y una guía de "Alimentación Saludable" para la población general elaborada en el año 2008. Los principales cultivos son el olivo, cebada, trigo, remolacha azucarera, maíz, patatas, centeno, avena, arroz, tomates y cebolla.

El país tiene también extensos viñedos y huertos de cítricos y olivos. Las condiciones climáticas y topográficas hacen que la agricultura de secano sea obligatoria en una gran parte de España. Las provincias del litoral mediterráneo tienen sistemas de regadío desde hace tiempo, y este cinturón costero que anteriormente era árido se ha convertido en una

De acuerdo con los pueblos de diferentes países y comunidades, una dieta equilibrada puede ser:

Por ejemplo, en Honduras.

Se presenta una Guía Metodológica que ha sido diseñada dentro del Proyecto de Educación Alimentaria y Nutricional para las Escuelas Primarias, que realiza la Secretaría de Educación con la Cooperación Técnica y financiera de la FAO (Proyecto TCP/HON/3101) y el apoyo del Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (GCP/HON/022/SPA), para fortalecer la enseñanza de la alimentación y nutrición en el primero y segundo ciclo de la educación básica. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

España, Italia, Francia, Grecia y Portugal

Estudios llevados a cabo durante los últimos treinta años pusieron de manifiesto que los países de la cuenca mediterránea –España, Italia, Francia, Grecia y Portugal– tenían un menor porcentaje de infartos de miocardio y una menor tasa de mortalidad por cáncer. Los investigadores, sorprendidos, buscaron las posibles causas y descubrieron que la dieta tenía un papel fundamental. A partir de entonces, se empezó a hablar de la dieta mediterránea como un factor a tener en cuenta en la prevención de estas enfermedades.

Tras este descubrimiento, los científicos fueron perfilando los elementos que definen la dieta mediterránea: • Pasta y arroz, verduras, legumbres, abundante fruta, aceite de oliva, frutos secos, poca carne y mucho pescado, pan integral; y todo ello sazonado con algunas especias como el ajo,



el orégano, algo de pimienta y pequeñas cantidades de buen vino.

Los países han encontrado una forma de dar a conocer gráficamente las dietas basadas en alimentos, con mensajes sencillos. A continuación, se observan los de algunos países.

#### ESPAÑA

Aunque España es un país mediterráneo y comparte con Grecia, Italia y Marruecos los hábitos alimenticios que indica la Dieta Mediterránea, el Ministerio de Salud español se rige por la pirámide NAOS y su guía "Come sano y muévete". En la Web de la FAO la aportación española consiste en la mencionada iconografía, una guía para "Nutrición Saludable en la Infancia y Adolescencia" elaborada en el año 2005 y una guía de "Alimentación Saludable" para la población general elaborada en el año 2008. Los principales cultivos son el olivo, cebada, trigo, remolacha azucarera, maíz, patatas, centeno, avena, arroz, tomates y cebolla.

El país tiene también extensos viñedos y huertos de cítricos y olivos. Las condiciones climáticas y topográficas hacen que la agricultura de secano sea obligatoria en una gran parte de España. Las provincias del litoral mediterráneo tienen sistemas de regadío desde hace tiempo, y este cinturón costero que anteriormente era árido se ha convertido en una de las áreas más productivas de España, donde es frecuente encontrar cultivos bajo plástico.

#### ARGENTINA

Es una de las principales naciones productoras de carne, cereales y aceite del mundo.

Se exporta del país son los cereales, centrados en el maíz, el trigo y el sorgo, el arroz y la cebada producida principalmente para el consumo nacional.

Existen zonas agrícolas en el país, con una importante producción de trigo y otros cereales, producción de caña de azúcar crías de ganado para obtener carne y subproductos.

#### CHINA

El componente básico es el arroz, este componente es crítico y unificador de muchos platos de la cocina china por lo cual es fundamental. Unificador por existir innumerables variantes regionales en muchas partes de China, pero este ingrediente está presente en todos ellos, en especial en el sur de China. Por el contrario, los productos basados en trigo que incluyen la pasta y los panecillos al vapor son predominantes en el norte de China donde el arroz no es tan dominante en los platos. A pesar de la importancia del arroz en la cocina china, en casos extremadamente formales, si no se ha servido arroz y ya no existen platos sobre la mesa, en este caso, se sirve arroz a los comensales. La sopa que se sirve generalmente al final de la comida para saciar de esta forma el apetito del comensal. La costumbre de servir sopa al comienzo de las comidas proviene de las costumbres culinarias de Occidente en estos tiempos modernos.

China tiene una gran fuerza de trabajo agrícola y diversos paisajes y climas adecuados para cultivar y producir distintos tipos de alimentos. Cultiva frutas, vegetales y granos para consumo doméstico y mercados mundiales. Los pescados y mariscos son otras exportaciones importantes

#### COLOMBIA

Hablar de los productos agrícolas de Colombia como productos de la canasta familiar que incluyen la dieta de las comunidades, debemos tener en cuenta sus regiones naturales geográficas las cuales presentan diferencias en sus suelos, clima y vegetación, por lo tanto hablar específicamente o de manera general, ha sido tarea de investigadores o entidades que se han tomado la tarea de mostrar de forma gráfica y por grupos los alimentos que el pueblo colombiano consume, como el caso del I.C.B.F, Instituto de Bienestar Familiar.



**Semana 20**  
 (9 - 13  
 Junio)

**Inicio:**

Puesta en común: saludo, lista, reflexión, observaciones.  
 Presentación del objetivo de la sesión o clase

**Desarrollo:**



1 Realizar. Reconoce y marca con una x los países cuyos alimentos son comunes en las diferentes dietas de las comunidades.

| Alimentos | Honduras | España | Argentina | China | Colombia |
|-----------|----------|--------|-----------|-------|----------|
| Arroz     |          |        |           |       |          |
| Fríjoles  |          |        |           |       |          |
| Aceite    |          |        |           |       |          |
| Frutas    |          |        |           |       |          |
| Verduras  |          |        |           |       |          |
| Huevos    |          |        |           |       |          |
| Carnes    |          |        |           |       |          |
| Leche     |          |        |           |       |          |
| Pescado   |          |        |           |       |          |
| Polo      |          |        |           |       |          |
| Maíz      |          |        |           |       |          |

2. Análisis: en una lista ordena de acuerdo al mayor número de países donde se consuma determinado alimento.

3. Conclusión: los más comunes.

4. Relaciona la dieta de una comunidad con su estructura cultural en el marco de la disponibilidad de recursos alimentarios de ese entorno específico.

**CLASIFICACIÓN DE LA MATERIA EN SUSTANCIAS PURAS Y MEZCLAS**



¿Qué sabes?

¿Qué es la materia?:

¿Qué cambios experimenta la materia?

MUY BIEN... La materia es todo aquello que tiene masa y ocupa lugar en el espacio. Se puede presentar en estado sólido, líquido o gaseoso, y clasificarse en sustancias puras o mezclas.

#### SUSTANCIAS PURAS

Las sustancias puras son un tipo de materia cuya composición química no varía, aunque cambien las condiciones de temperatura y presión. Por ello, no pueden separarse en componentes más sencillos mediante procesos físicos. Las sustancias puras se clasifican en elementos y compuestos.

El gas contenido en los globos es un **elemento**, porque está formado por un tipo de átomo (helio)

El azúcar del algodón es un **compuesto**, porque está formado por tres tipos de átomos (carbono, hidrógeno y oxígeno).



#### CLASIFICACIÓN DE LAS SUSTANCIAS PURAS

##### ELEMENTOS QUÍMICOS

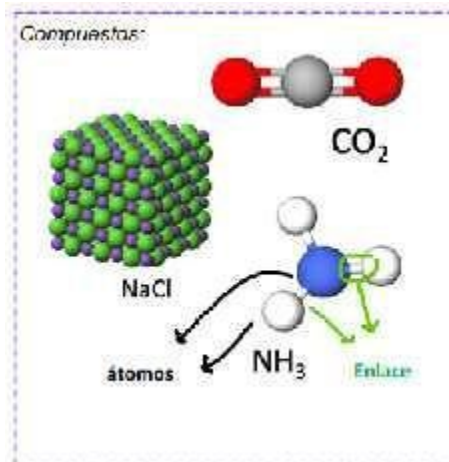
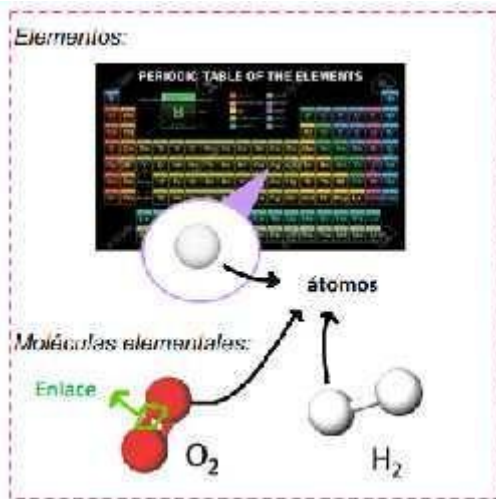
Están formados por un solo tipo de átomos (unidad básica de la materia), los cuales están unidos entre sí por enlaces químicos.

- No pueden descomponerse en otras sustancias puras más sencillas por



ningún procedimiento.

- Todas las sustancias registradas en la tabla periódica, son ejemplos de elementos químicos.
- Cuando una sustancia está formada por un solo átomo se denomina elemento. En cambio, cuando la sustancia está formada por más de un átomo (del mismo tipo) se denomina molécula elemental.
- El símbolo de cada uno de los elementos se encuentra en la tabla periódica. La mayoría de las veces se tiene una mayúscula sola (C: carbono), o una mayúscula + una minúscula (He: Helio).



## COMPUESTOS

Están formados por la unión de dos o más elementos de la tabla periódica en proporciones siempre fijas.

- Se pueden descomponer en sus elementos formadores, solo utilizando, procedimientos de separación química.
- Los átomos de diferente clase se unen entre sí a través de enlaces químicos.
- Dependiendo la cantidad de tipos de átomos que tenga una sustancia, se puede clasificar en binaria, ternaria, cuaternaria, etc.

**Compuestos binarios:** cuando están constituidos por dos elementos, como el caso del dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) y el cloruro de sodio (NaCl)

**Compuestos ternarios:** cuando están constituidos por tres elementos, como el hipoclorito de sodio (NaClO) y el cromato de potasio (K<sub>2</sub>CrO<sub>4</sub>)

**Compuestos cuaternarios:** cuando están constituidos por cuatro elementos, como el caso del nitrobenzeno (C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>NO<sub>2</sub>)

Para reconocer los tipos de elementos que están presente en un compuesto, se recomienda ver la cantidad de mayúsculas que hay, por ejemplo, el NaCO<sub>3</sub> está formado por: Na: Sodio – C: Carbono – O: Oxígeno



### ACTIVIDAD UNO

- I. El aire es una mezcla de diferentes tipos de gases, entre los cuales se tiene al nitrógeno ( $N_2$ ), oxígeno ( $O_2$ ), dióxido de carbono ( $CO_2$ ), vapor de agua ( $H_2O$ ) y argón (Ar). Según su composición responde las preguntas:

Clasifica los gases del aire según el tipo de sustancia pura al que pertenece. Para eso completa la tabla.

- Clasifica los gases del aire según el tipo de sustancia pura al que pertenece. Para eso completa la tabla.

- ¿Cómo crees que están las moléculas de los diferentes gases dispuestas en el aire? Dibújalo.

| Elementos | Compuestos |
|-----------|------------|
|           |            |
|           |            |
|           |            |

### Analiza los siguientes casos y responde las preguntas:

1. En la imagen se representa la composición del azúcar de mesa, sustancia que consumimos a diario en cantidades variables. Considerando su estructura, responde:

- ¿De qué tipo de sustancia se trata? ¿Por qué?

---

---

- ¿Qué ideas fundamentan tu clasificación?

---

---

---

---

● HIDRÓGENO ● OXÍGENO ● CARBONO



### ACTIVIDAD DOS.

ACONTINUACIÓN, Identifica tres sustancias puras a tu alrededor y clasificalas en elementos o compuestos. Pide ayuda a tu mamá, generalmente en la cocina de la casa hay muchos compuestos...fíjate...



|                                      | ELEMENTOS                               | COMPUESTOS   |
|--------------------------------------|---|--|
| <b>Recuerda</b>                      | Sustancia formada a partir de un átomo. | Sustancia formada por moléculas o iones unidos químicamente. |
| <b>Ej. Agua</b>                      |   | Es un compuesto.   |
| <b>Oxígeno (aire que respiramos)</b> | Ea un elemento.                         |  |
| <b>1</b>                             |   |  |
| <b>2</b>                             |   |  |
| <b>3</b>                             |   |  |

Observa estos materiales. No todos son iguales; unos son sólidos; otros, líquidos, y otros, gaseosos. Hay metales y no metales, y cada uno tiene un uso específico. **TE AYUDARÁ A RECONOCER ELEMENTOS EN TU HOGAR...**

