

CIENCIAS III QUÍMICA



MTRA. LETICIA

TAFOYA YESCAS

INSTRUCCIONES GENERALES

Les pido por favor que entreguen sus trabajos acorde a las siguientes indicaciones:

- 1) Los trabajos se pueden entregar en formato digital, en el cuaderno.**
- 2) En un solo archivo formato Word o PDF colocar las actividades terminadas. (*En caso de que hayas realizado las actividades en el cuaderno, tomar una foto e irlas pegando en orden en un solo documento*)**
- 3) Los trabajos se enviarán a la *plataforma Classroom*. Únicamente para los estudiantes que presenten alguna complicación con el manejo de su correo institucional, deberán de enviar sus productos al correo electrónico: leticia.tafoya@aefcm.gob.mx**
- 4) Cualquier duda me pueden escribir en la plataforma o bien al correo en el horario de 8:00 am a 3:00 pm.**

FECHA DE ENTREGA					
	3° A	3° B	3° C	3°D	3°E
TEMA 21					
PRODUCTO 3	Lunes 15 de marzo				

QUÍMICA



TEMA 22

¿POR QUÉ EVITAR EL CONSUMO FRECUENTE DE LOS “ALIMENTOS ÁCIDOS”?

INSTRUCCIONES: Utilizando la escala de pH, reflexiona y contesta lo que se te pide (Anexo 1).

Titulo	+ ¿Qué tipos de alimentos pueden provocar acidez estomacal? + ¿Qué tipo de sustancias neutralizan la acidez estomacal?
Aprendizajes esperados	+ Reconocer que algunos alimentos pueden provocar acidez estomacal. + Describir las propiedades de sustancias que neutralizan la acidez estomacal.

PRODUCTO 3	ESCALA PH
PUNTUACIÓN	ESCALA DE 6 A 10
ENTREGA	Lunes 15 de marzo



Una dieta que incluya demasiados ácidos, puede acabar causando enfermedades como es el caso de un incremento en la acidez en la orina, que puede derivar en que se formen un tipo de cálculos renales llamados cálculos de ácido úrico.

Hay bastante especulación en torno a que demasiada acidez también puede causar deterioro óseo y muscular. Esto se debe a que los huesos contienen calcio, que el cuerpo utiliza para restablecer el equilibrio del pH de la sangre cuando se vuelve demasiado ácidas, también puede aumentar el riesgo de cáncer, problemas hepáticos y enfermedades del corazón, entre muchas otras enfermedades.

NOTA:

Para que puedan realizar las actividades con éxito, en caso que no hayas podido ver los programas de Aprende en casa III, consulta las siguientes páginas del libro de texto.

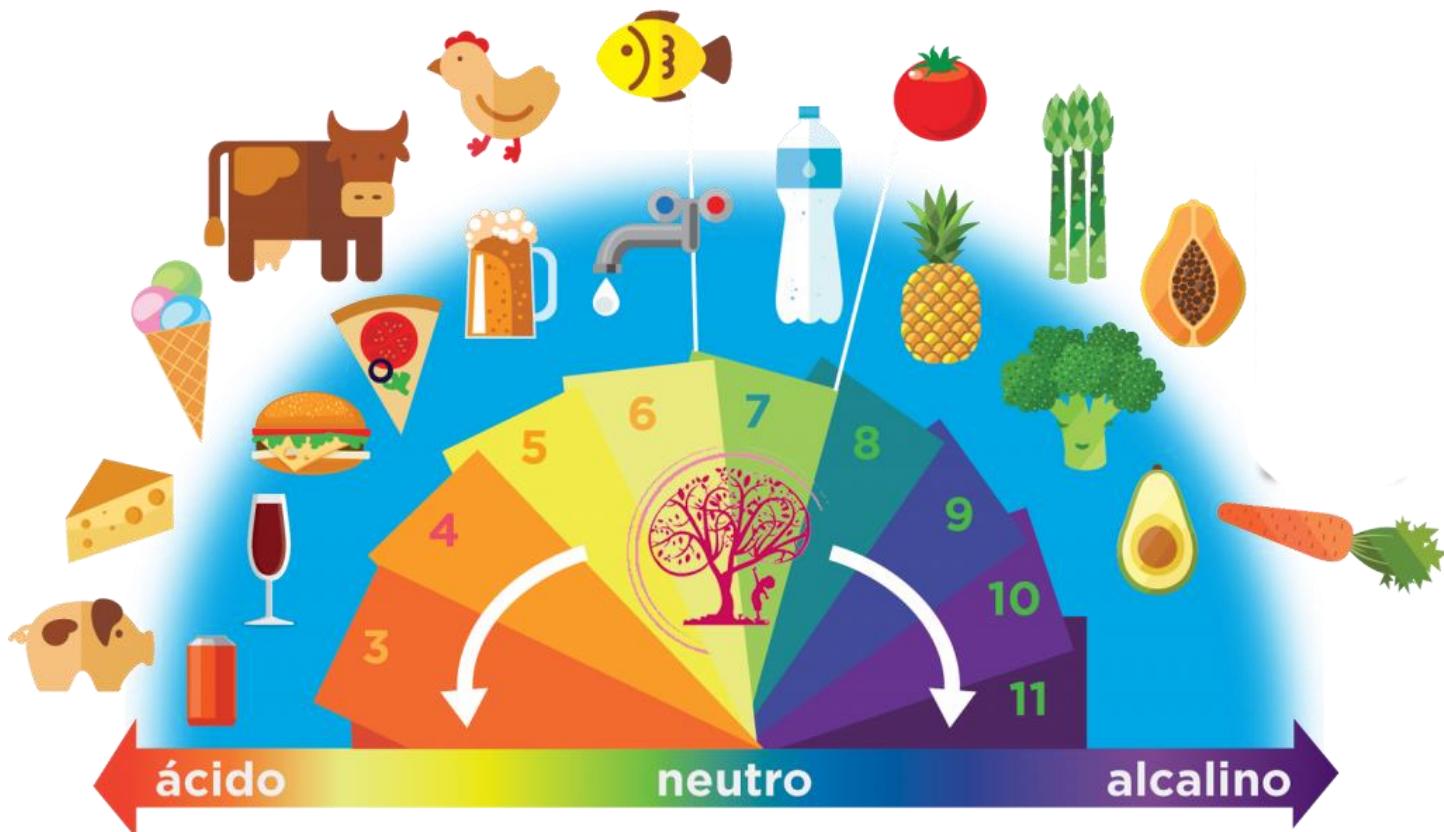
Pág. 223 – 228

Observa el siguiente video:

https://www.youtube.com/watch?v=4QjmHXPZ_D4

ANEXO 1

INSTRUCCIONES: Observa la escala de pH y contéstalo que se te pide.



3 Agua carbonatada, Refrescos, bebidas energéticas

4 Palomas de maíz, pastel de queso, mantequilla, pasas, pasteles, pasta, cerdo, cerveza, vino, té negro, pepinillos, chocolates, nueces tostadas, vinagre, bajos en grasa, light, Nutrasweet.

5 La mayoría del agua purificada, agua destilada, café, jugo de frutas endulzado, pistaches, carne de res, pan blanco, cacahuates, nueces, trigo.

6 Jugos de fruta, la mayoría de los granos, Huevos, pescado, té, frijoles cocidos, espinacas cocidas, leche de soya, coco, habas, ciruelas, arroz integral, cebada, cocoa, avena, hígado, ostras, salmón

pH Neutro

7 Agua de grifo, la mayoría de las aguas de manantial, agua de mar, agua de río.

8 Manzanas, almendras, tomates, uvas, maíz, hongos, toronja, nabo, oliva, soja, duraznos, pimiento, rábano, piña, cerezas, arroz, albaricoque, fresas, platano.

9 Aguacate, té verde, lechuga, apio, chícharos, patatas dulces, berenjenas, judías verdes, remolacha, peras, uvas, arándanos, kiwi, mandarinas, melones, higos, dátiles, mangos, papayas.

10 Espinaca, brócoli, alcachofa, coles de bruselas, repollo, coliflor, zanahorias, pepinos, limones, limas, algas, espárragos, col, rábano, col rizada, cebolla.

1.- Contesta las siguientes preguntas.

- a) De estos alimentos, ¿cuáles son los que más consumes?
- b) ¿Consideras que comes muchos alimentos ácidos?
- c) ¿Cómo consideras que puedes equilibrar tu alimentación?
- d) ¿Cuáles son las características que deben tener las sustancias neutras?
- e) ¿Cuáles son las enfermedades que conoces, que se producen en nuestro cuerpo, por el consumo excesivo de alimentos ácidos?

2.- Utilizando la escala de pH de arriba, selecciona una lista de alimentos a consumir para evitar lo más posible la comida ácida, en cada uno de los tiempos de alimentación.

ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA		
DESAYUNO	COMIDA	CENA

3.- Ingresa a la siguiente página de internet https://phet.colorado.edu/sims/html/ph-scale-basics/latest/ph-scale-basics_es.html Determina el pH de las siguientes sustancias, utilizando el simulador y escríbelo sobre la línea.

- limpiador de desagües _____
- jabón de manos _____
- sangre _____
- saliva _____
- agua _____
- leche _____
- Sopa de pollo _____
- café _____
- Jugo de Naranja _____
- gaseosa _____
- vómito _____
- ácido de batería _____

LISTA DE COTEJO

LOS TRABAJOS DE CADA SEMANA TIENEN EL VALOR DE 6 A 10.

CONSIDERA LOS SIGUENTES CRITERIOS, PARA OBTENER LA CALIFICACIÓN MAS ALTA.

- ❖ Revisar las características solicitadas para cada producto (Lista de cotejo).
- ❖ Puntualidad de entrega.
- ❖ Actividades copiadas o falsificadas se cancelan y ya no se reciben.
- ❖ El archivo debe ser en formato Word, PDF o en el cuaderno.

ESCALA DE pH

CRITERIO	VALOR	SÍ	NO	TOTAL
El alumno sigue las instrucciones para elaborar el producto.	2			
Entregó la actividad en la fecha establecida.	2			
Contestó las preguntas argumentando su respuesta.	2			
Eligió los productos adecuados en cada uno de los tiempos de alimentación.	2			
Colocó el número de pH de cada sustancia.	2			
OBSERVACIONES:				