

## **CAMBIOS DE LA MATERIA FISICOS Y QUIMICOS**

### Cambios físicos de la materia

#### Huevo batido

El huevo está formado por clara y yema, si lo batimos ambos componentes están presentes aunque no de la misma forma. Por lo tanto, solo ha sufrido un cambio físico.

#### - Ensalada de fruta

En una ensalada de fruta, las frutas se pican en trozos pequeños y siguen siendo las mismas frutas, solo cambiaron su forma, más no su composición química

#### Clara de huevo batido a punto de nieve

La clara de huevo ha cambiado en su aspecto físico, se vuelve espumosa al batirlo, pero sigue teniendo la misma composición química, solo cambió físicamente en cuanto a su apariencia o textura

#### Papaya licuada

La papaya al licuarse ha cambiado físicamente en su forma y textura, más no en su composición, sigue siendo la misma fruta y tiene el mismo color y el mismo sabor

#### Agua en forma de vapor

El vapor de agua, es el resultado de la evaporación del agua, es decir solo sufrió un cambio de estado. El agua sigue siendo la misma sustancia, solo que ha cambiado a vapor.

### **Cambios químicos de la materia**

#### Huevo sancochado

El huevo al ser sometido al calor, sufre un proceso de desnaturalización de la proteína presente en la clara y esta hace que se rompa su estructura química.

#### Aceite quemado

El aceite es una sustancia orgánica transparente, cristalina y brillante, pero al calentarlo en exceso, se transforma en forma irreversible, produciendo otras sustancias químicas.

#### La reacción del bicarbonato con vinagre

Esta reacción es de neutralización ácido-base, en la que se producen nuevas sustancias como el acetato de sodio, agua y dióxido de carbono

#### Carne quemada

La carne quemada es un ejemplo de cambio químico, porque se transforma en forma irreversible en carbón y nunca más será carne.

## **ACTIVIDAD**

- 1. REALIZAR 3 EJEMPLOS DE CAMBIOS DE LA MATERIA FISICO Y 3 CAMBIOS QUIMICOS**