

ESCUELA SECUNDARIA TECNICA 110
CICLO ESCOLAR 2021-2022
ACTIVIDADES PARA EL ALUMNO

ASIGNATURA: Ciencias III. Química

TURNO: VESPERTINO

SEMANA 15. 13 - 17 de diciembre, 2021

Aprendizaje: Identificar las aportaciones del conocimiento químico y tecnológico en la satisfacción de necesidades básicas, en la salud y el ambiente.

PROFESORA: IRENE HERNÁNDEZ PÉREZ	GRUPOS: 3° F, G, H, I	ACTIVIDAD Y MATERIALES																																	
CORREO INSTITUCIONAL: Irene.hernandezp @aefcm.gob.mx		<ol style="list-style-type: none"> 1. Elabora un collage con imágenes de productos químicos que utilizan en tu hogar. 2. Completa el siguiente cuadro: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Método de conservación de alimentos</th> <th style="width: 35%;">Como se lleva a cabo</th> <th style="width: 35%;">Imagen (dibujo)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1) Ebullición</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2) Deshidratación</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3) Congelación</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4) Concentración de sal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5) Cristalización</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6) Cloración</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7) Salmuera</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8) Almíbar</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9) Pasteurización</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>10) Radiación</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Método de conservación de alimentos	Como se lleva a cabo	Imagen (dibujo)	1) Ebullición			2) Deshidratación			3) Congelación			4) Concentración de sal			5) Cristalización			6) Cloración			7) Salmuera			8) Almíbar			9) Pasteurización			10) Radiación		
Método de conservación de alimentos	Como se lleva a cabo	Imagen (dibujo)																																	
1) Ebullición																																			
2) Deshidratación																																			
3) Congelación																																			
4) Concentración de sal																																			
5) Cristalización																																			
6) Cloración																																			
7) Salmuera																																			
8) Almíbar																																			
9) Pasteurización																																			
10) Radiación																																			