

LISTA DE EVIDENCIAS

FECHA DE ENTREGA (DÍA-MES-AÑO):

Marile Yarlina Hernandez Hernandez , Melanie Juarez Alvarado

Tema: pinturas no tóxicas

1.- PROBLEMA:

Crear una pintura no tóxica que pinte en cualquier superficie, no dañe el medio ambiente y a las personas que lo utilicen.

2.-HIPÓTESIS: utilizando productos naturales biodegradables se podra hacer una pintura no tóxica que cumpla con las características antes mencionadas.

3.-PROTOCOLO (TEMA: pinturas no tóxicas)

Las pinturas son pigmentos mezclados con otras sustancias aglutinantes orgánicas o sintéticas.

Son sustancias que se fijan en otras sustancias y las dotan de color de manera estable ante factores físicos/químicos.

Un producto natural es aquel elemento que viene directamente de la naturaleza sin ser procesada químicamente por el hombre.

Un producto biodegradable es aquel que no necesita tener sustancias químicas u otros factores para poder desintegrarse , este lo hace de manera natural , con el paso del tiempo es absorbido por el ambiente , normalmente por el suelo .

Lo tóxico es todo aquel material líquido , solido y gaseoso , que con el contacto puede dañar un organismo viviente.

Se necesitan hacer más productos naturales, biodegradables y que sean no tóxicos porque en la actualidad la mayoría de los productos que consumimos contienen químicos peligrosos para el medio ambiente y para las personas.

MATERIALES

- 7 contenedores de 50 ml
- Agua de garrafón
- 35ml Sábila
- 35 ml Alcohol etílico
- Harina
- 35ml Miel
- 1 cda .Bicarbonato de sodio
- 2 elotes
- 1 betabel con todo y tallo
- Un puño de jamaica
- Un puño de Arándanos
- flores violetas (romero, campanilla, violeta, belén guinea)
- col morada
- espinacas
- 10 hojas de rosas
- ¼ de papaya
- 4 zanahorias
- 3 duraznos
- 3 pimientos morrones amarillos
- Café
- Nopal
- Tallos de rosa
- 1 molcajete o un plato con una piedra o un cucharón
- Una olla

5.-RIESGOS POSIBLES:

1 La mezcla puede causar mareos al momento de estarla preparando debido a las proporciones de alcohol.

2 Manchar la superficie en la que estes trabajando, la ropa y las manos.

3 pasarse en un ingrediente y ya no quede la mezcla

6.-METODOLOGIA:

Blanco :

1. Quitarle los granitos a un elote
2. Colocar estos granitos en un plato o el molcajete
3. Molerlos hasta que queden solo las cascaritas de los granitos
4. Colarlo para que solo se quede el jugo del elote
5. Ponerlo en el recipiente
6. Agregarle poco a poco harina hasta que quede con una consistencia entre espesa y líquida
7. Colocarle 5 ml de sábila, alcohol etílico y miel.

8. Revolver

Amarillo :

1. Cortar los duraznos y los pimientos en pedazos chiquitos
2. Quitarle los granitos a un elote
3. Colocar los duraznos, pimientos y el elote en el molcajete y empearlos a moler
4. Lograr que quede una papilla de todo esto
5. En un recipiente , colocar $\frac{3}{4}$ partes de harina
6. Despues colocar tu papilla revolver
7. Ir colocando cucharadas de agua , hasta que se logre una concistencia espesa y liquido
8. Agregar 5 ml de sabila, alcohol etilico y miel.
9. revolver

Azul:

1. Cortar $\frac{1}{4}$ de col morada en pedazos chiquitos
2. Colocar estos pedazos en una olla con 20 ml de agua
3. Calentar a fuego lento hasta que hierva (2-5 minutos)
4. El agua que salga y la col , se coloca en el molcajete
5. Moler hasta que quede todo liquido
6. Colarlo
7. A esto se le agrega 1cdta. De bicarbonato de sodio
8. En un recipiente colocar $\frac{3}{4}$ de harina
9. Agregar el liquido de la col con el bicarbonato
10. Ir colocando cucharadas de agua , hasta que se logre una concistencia espesa y liquido
11. Agregar 5 ml de sabila, alcohol etilico y miel.
12. revolver

Morado :

1. Cortar $\frac{1}{4}$ de col morada en pedazos chiquitos
2. Colocar los pedazos en una olla con 20 ml de agua
3. Calentar a fuego lento hasta que hierva (2-5 minutos)
4. El agua que salga y la col , se coloca en el molcajete
5. Moler hasta que quede todo liquido
6. En un recipiente colocar $\frac{3}{4}$ de harina
7. Agregar la col
8. Ir colocando cucharadas de agua , hasta que se logre una concistencia espesa y liquido
9. Agregar 5 ml de sabila, alcohol etilico y miel.

10.Revolver

Café:

1. Agarrar un puño de café
2. Colocar en una olla a hervir con 20 ml de agua a fuego lento por 5-10 minutos
3. Colocar esto en el molcajete
4. Molerlo hasta que quede líquido
5. Llenar un recipiente con $\frac{3}{4}$ de harina
6. Colocar el café en el recipiente
7. Ir colocando cucharadas de agua , hasta que se logre una consistencia espesa y liquida
8. Agregar 5 ml de sábila, alcohol etílico y miel
9. Revolver perfectamente

Rojo :

1. Cortar 1/8 de betabel y de ahí, picarlo en trozos pequeños
2. Con las manos, cortar la jamaica
3. Poner a hervir con 20 ml de agua la jamaica, los arandanos y el betabel
4. Poner esto en el molcajete y empezar a molerlo
5. Colarlo
6. En un recipiente colocar $\frac{3}{4}$ de harina
7. Colocar en el líquido que se obtuvo en el recipiente
8. Agregar 5 ml de sábila, alcohol etílico y miel
9. Revolver perfectamente

Naranja:

1. Machacar la papaya y la zanahoria en el molcajete
2. revolver esto con la sábila bien y miel
3. en un recipiente agregar $\frac{3}{4}$ de harina
4. Ir colocando cucharadas de agua , hasta que se logre una consistencia espesa y liquida
5. Revolver perfectamente

Rosa:

1. Quitar los granitos a un elote
2. Quitarle el tallo al betabel y hacerlos pedazitos
3. Colocar los granitos y el tallo en el molcajete y empezarlos a demoler
4. En un recipiente colocar $\frac{3}{4}$ de harina
5. Colar los granitos y el tallo, lo que salga de esto colocarlo en el recipiente
6. Agregar 5 ml de sábila, alcohol etílico y miel
7. Ir agregando cucharadas de agua para que no quede espeso

8. Revolver bien
- 9.

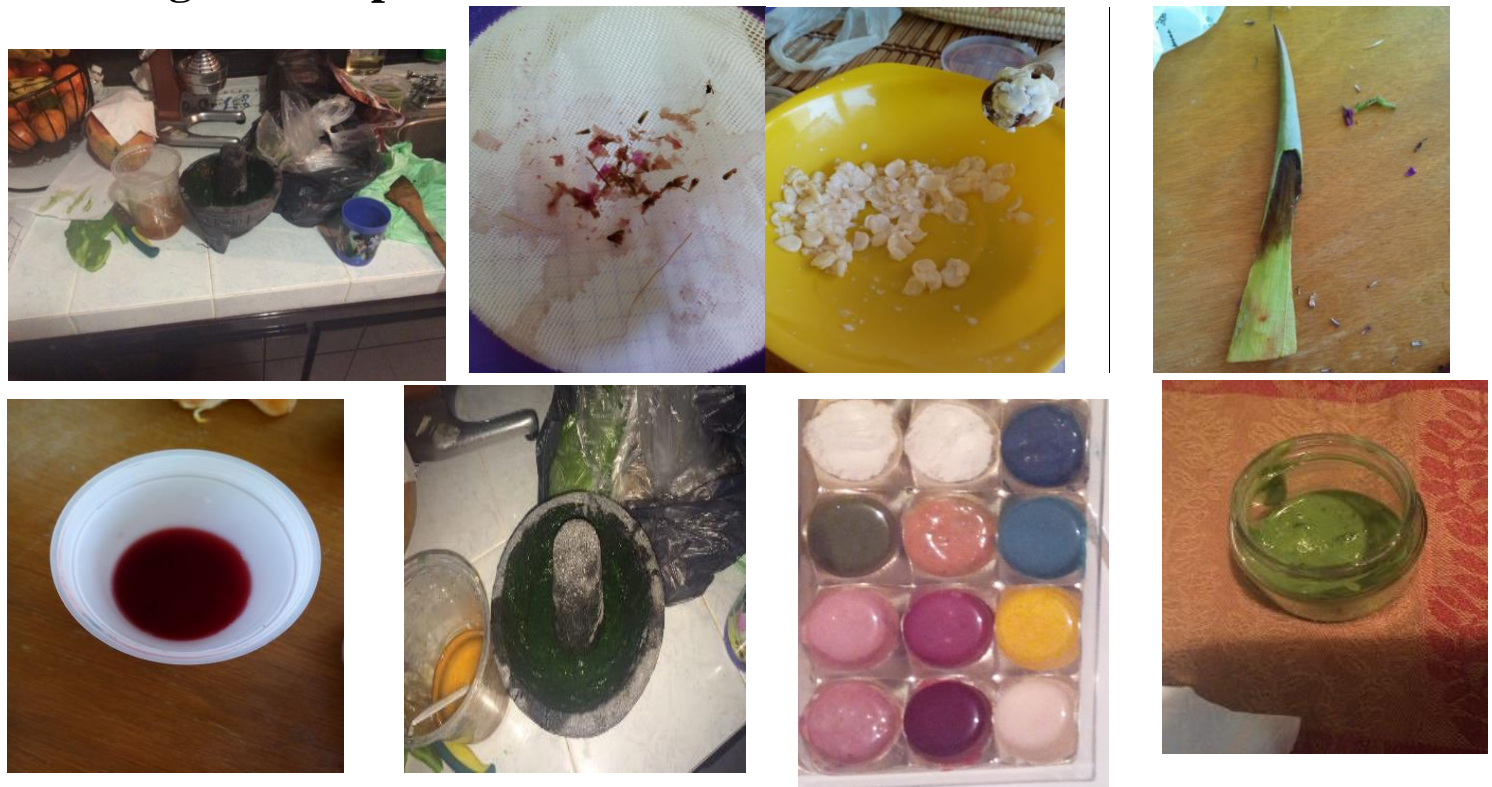
Verde:

1. Machacar el puño de espinacas
2. dejar el cuarto de espinaca remojado en alcohol
3. después de esperar cinco minutos machacar las espinacas con alcohol y colarlas
4. Saldrá un liquido verde y ese liquido ponerlo en el molcajete con las hojas de rosas, sábila y nopal
5. agregar la harina y el agua para después mezclar todo.

Violeta:

1. Con las manos, cortar la jamaica ,flores violetas
2. Ponerlos a hervir con 20 ml de agua
3. Poner esto en el molcajete y empezar a molerlo
4. Colarlo
5. En un recipiente colocar $\frac{3}{4}$ de harina
6. Colocar en el líquido que se obtuvo en el recipiente
7. Agregar 5 ml de sábila, alcohol etílico y miel
8. Revolver perfectamente

5.- Registro del proceso:



8.- CONCLUSIONES:

- 1) Al ponerle miel a la mezcla, nos permite que nos dure más tiempo en buen estado, ya que es un conservador natural.
- 2) La glicerina nos ayudo a darle una mejor consistencia a las pinturas, ya que al no ponerla, la pintura quedaba muy líquida.
- 3) La harina ayudó a que la pintura pigmentara mejor, pero al momento de agregarla el colorante perdía su brillo.
- 4) Se tiene que intentar que la pintura este homogenia al momento de pintar para que se logren mejores resultados, esto se obtiene agitando el contenedor porque la mezcla es heterogenia, por más que lo intentes, no quedan unidos totalmente los elementos que lo conforman.
- 5) A partir de los colores que se utilizaron fue posible crear nuevos colores
- 6) no se le agregan mas cucharadas de agua al recipiente con harina del color rojo despues de hervir , ya que se pierde el color

8.- BIBLIOGRAFIA (3 citas)

*<http://arte.about.com/od/Que-es-el-arte/ss/Colores-primarios-secundarios-y-terciarios.htm>

*<http://salud.univision.com/es/%C3%A1lbum-de-fotos/las-sustancias-t%C3%B3xicas-en-tu-hogar>

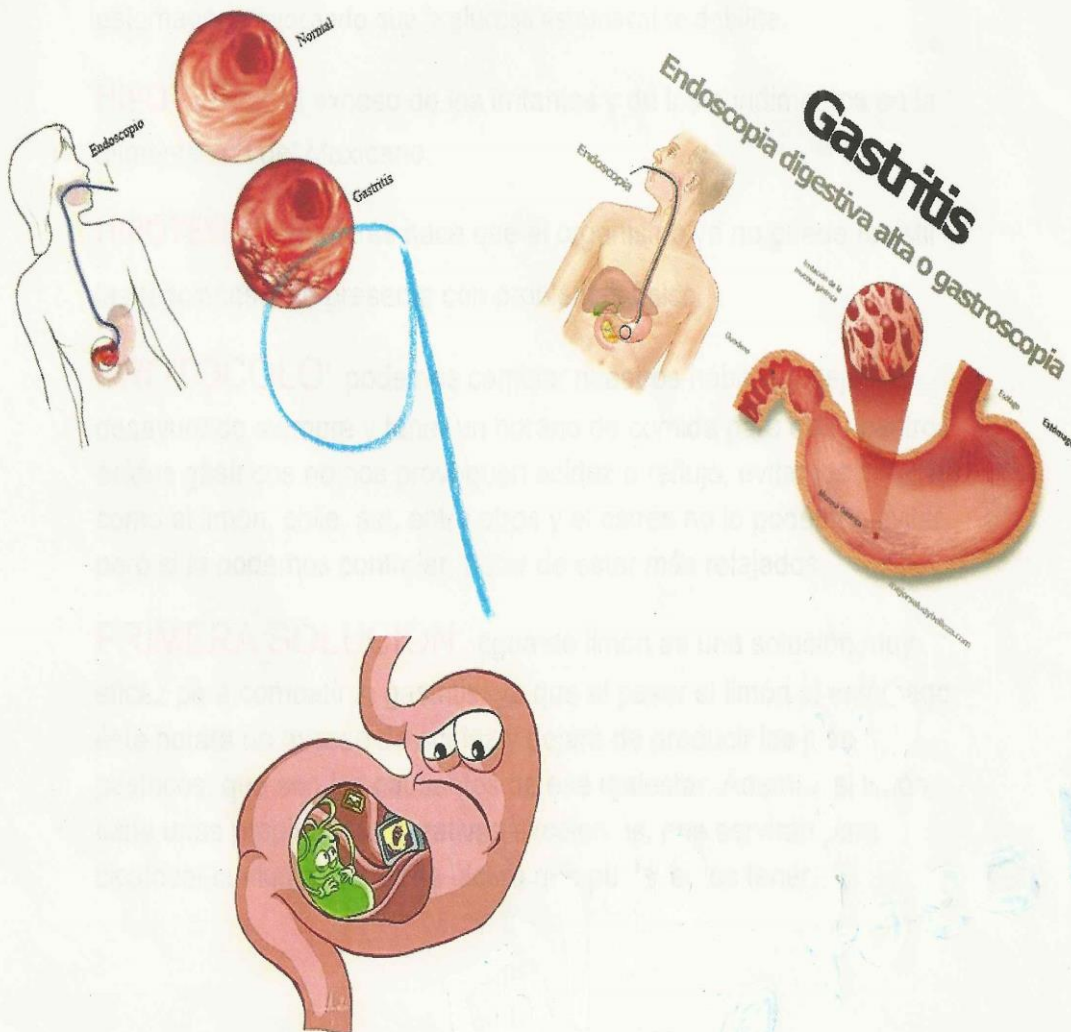
*<http://elblogverde.com/que-es-biodegradable/>

GASTRITIS

ASTRID FENTANES CHAVEZ

3ºD

FECHA DE ENTREGA: 7/10/15



La gastritis

TEMA: Gastritis

PROBLEMA: inflamación de la mucosa o revestimiento interno del estómago. Esta inflamación puede deberse a múltiples causas que dan como resultado una gastritis.

HIPOTESIS 1: puede ser que se deba a los malos hábitos de la alimentación, dentro de ello el no desayunar y esto provoca que los ácidos gástricos empiecen a trabajar sin nada de alimento en el estomago, provocando que la glucosa estomacal se debilite.

HIPOTESIS 2: el exceso de los irritantes y de los condimentos en la alimentación del Mexicano.

HIPOTESIS 3: el estrés hace que el organismo ya no puede resistir las tenciones y se presenta con problemas físico.

PROTOCOLO: podemos cambiar nuestros hábitos y dejar desayunado siempre y tener un horario de comida para que nuestros ácidos gástricos no nos provoquen acidez o reflujo, evitar los irritantes como el limón, chile, sal, entre otros y el estrés no lo podemos evitar pero si lo podemos controlar, tratar de estar más relajados.

PRIMERA SOLUCION: agua de limón es una solución muy eficaz para combatir la gastritis, ya que al pasar el limón al estómago, éste notará un exceso de acidez y dejará de producir los jugos gástricos, que son los causantes de ese malestar. Además el limón tiene unas propiedades curativas excelentes, que servirán para cicatrizar cualquier pequeña úlcera que pudiésemos tener.

nosotros el bicarbonato de sodio(alcazerse o sal de uvas) sentimos una reacción ácido base que es una neutralización.

1ra CONCLUSION: el bicarbonato nos ayuda a calmar nuestro exceso de ácidos.

2da CONCLUSION: hay tres tipos de ácidos láctico, cítrico y acético.

3ra CONCLUSION: el estrés también afecta demasiado es por eso que tenemos que controlarlo.

RESULTADO: neutralizar nuestra gastritis, utilizaremos un dos vasos de plástico, una botella de vinagre, agua normal, bicarbonato de sodio y el líquido indicador.

**HECHO POR ASTRID FENTANES
CHAVEZ.**



Instituto Mexicano Madero Plantel Zavaleta
Escuela Secundaria CICLO ESCOLAR: 2015-2016



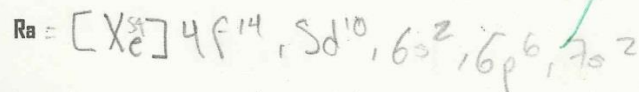
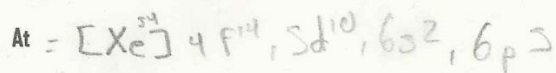
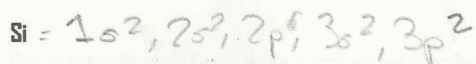
ASIGNATURA: QUIMICA

NOMBRE DEL MAESTRO IGANCIO MEJIA DE LA LUZ

NOMBRE DEL ALUMNO: Juan Pablo Vargas Ramos 3° D

TAREA ESPECIAL

1. Desarrolla la configuración electrónica de los siguientes elementos:

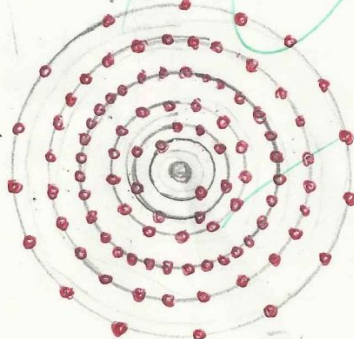


2. Con la configuración electrónica de los elementos anteriores haz su distribución electrónica:

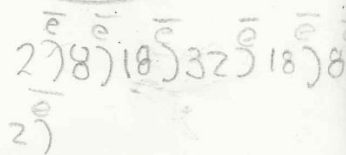
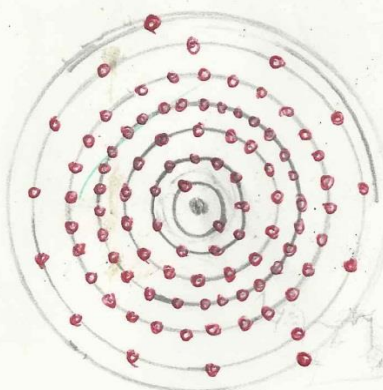
Si
Silicio



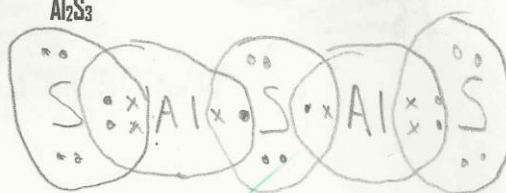
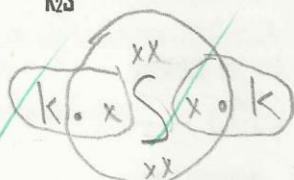
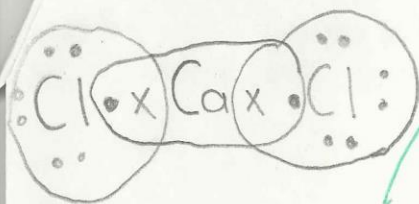
At
Astatato



Ra



3. Desarrolla la estructura de Lewis de los siguientes compuestos:



4. Con la estructura de Lewis de los compuestos anteriores haz su representación iónica:

$$\begin{array}{r} \text{Ca} = 20 \\ \text{Cl} = 17 \\ \hline +2 \quad -1 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \text{Ca} = 20 \\ \text{Cl} = 17 \\ \hline +2 \quad -1 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 17 \\ -17 \\ \hline 0 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 17 \\ -17 \\ \hline 0 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 17 \\ -17 \\ \hline 0 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 16 \\ -16 \\ \hline 0 \end{array}$$

$$\begin{array}{r} +1 \quad -2 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \text{Al} = 13 \\ \text{S} = 16 \\ \hline +1 \quad -2 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} \text{Al} = 13 \\ \text{S} = 16 \\ \hline +1 \quad -2 \\ \hline \end{array}$$

5. A cuánto equivale la masa molecular de las siguientes moléculas:

CO_2 $12 \times 1 = 12$

$16 \times 2 = 32$

$12 + 32 = 44$

$\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$ $12 \times 6 = 72$

$1 \times 12 = 12$

$16 \times 6 = 96$

$72 + 12 + 96 = 180$



$1 \times 2 = 2$

$16 \times 1 = 16$

$2 + 16 = 18$



$56 \times 2 = 112$

$16 \times 3 = 48$

$112 + 48 = 160$

