



## GUÍA N°19 - CIENCIAS NATURALES – SOLUCIONARIO EJE DE BIOLOGÍA: “ SEXUALIDAD Y AUTOCUIDADO”.

Nombre	Curso	Fecha
	7° A-B-C	___ / ___ / ___
<b>Tiempo estimado de trabajo.</b> ➤ 45 minutos.	<b>Habilidades.</b> ➤ Planificar una investigación experimental sobre la base de una pregunta y/o problema y diversas fuentes de información científica, considerando: <ul style="list-style-type: none"><li>• La selección de instrumentos y materiales a usar de acuerdo a las variables presentes en el estudio.</li><li>• La manipulación de una variable.</li><li>• La explicación clara de procedimientos posibles de replicar.</li></ul>	
<b>Recursos:</b> ➤ Cuaderno de estudio – carpeta para archivar las guías trabajadas – internet e impresora. (Si no tienes internet e impresora, puedes trabajar en tu cuaderno las actividades.) ➤ La carpeta será solicitada por la profesora, en cuanto estemos devuelta en el Colegio. ➤ Texto de estudio y cuadernillo de trabajo. MINEDUC.		

**OA 14:** Investigar experimentalmente y explicar la clasificación de la materia en sustancias puras y mezclas (homogéneas y heterogéneas), los procedimientos de separación de mezclas (decantación, filtración, tamizado y destilación), considerando su aplicación industrial en la metalurgia, la minería y el tratamiento de aguas servidas, entre otros.

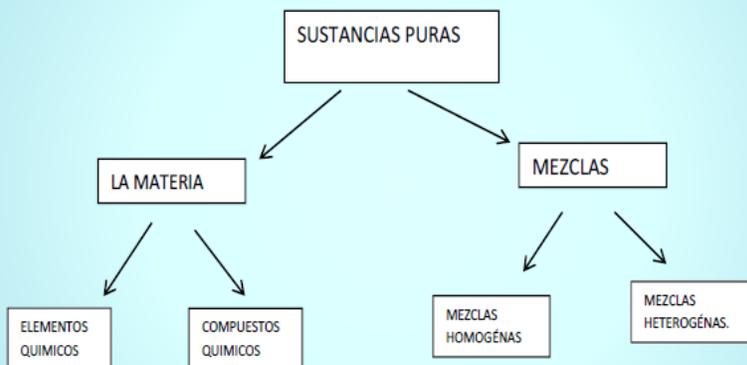
**Objetivo de la guía:** - Reforzar clasificación de la materia.

RETOMAREMOS LOS CONTENIDOS VISTOS HACE UN TIEMPO

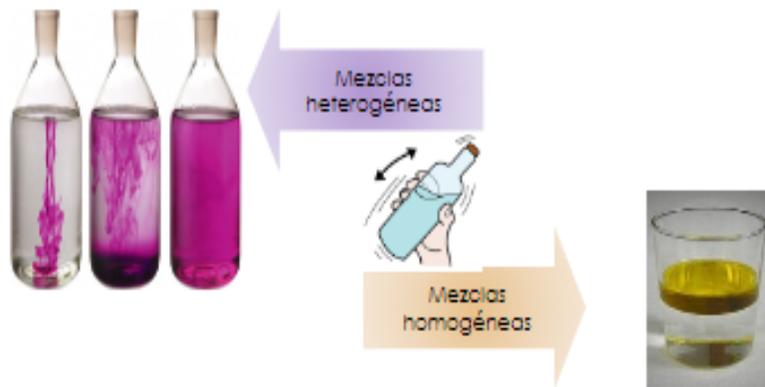
SE TRATA DE EL EJE DE QUIMICA OBJETIVO OA14.

### Sustancias puras.

- Sustancias puras.



### Mezclas homogéneas y heterogéneas:



### Métodos de separación de mezclas:

Decantación	Destilación	Filtración	Tamizado

Completa la tabla de acuerdo a lo solicitado, luego sube tu tarea al classroom.

### Resolución guía didáctica

Nº	Sustancia sorteada	Mezcla homogénea (10 puntos)	Mezcla heterogénea (10 puntos)	Técnica de separación (10 puntos)	Mezcla a separar (5 puntos)
1	Agua	Jugo en polvo	Durazno al jugo	Filtración	Durazno al jugo
2	Carne molida	Hamburguesa	Empanada	Tamizado	Empanada
3	Maíz	Pastel de maíz	Cazuela	Tamizado	Cazuela
4	Chocolate	Brownie	Galletas con chispas	Tamizado	Galletas
5	Jugo de limón	Limonada	Aliño para ensalada	Decantación	Aliño
6	Leche	Leche chocolatada	Arroz con leche	Filtración	Arroz con leche
7	Papa	Puré de papas	Carbonada	Tamizado	Carbonada
8	Frijol	Puré de frijoles	Sopa de frijoles	Tamizado	Sopa de frijoles
9					
10					
Puntuación					
Total					

- ¿Tienes dudas? No olvides mi correo.  
[maribel.escobar@colegiosancarlosquilicura.cl](mailto:maribel.escobar@colegiosancarlosquilicura.cl)

