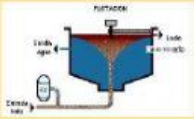
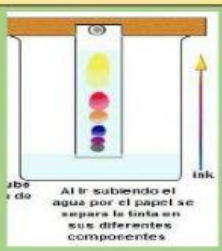
DATE: AGOSTO 21 DE 2020
TOPIC: LAS MEZCLAS

MÉTODOS DE SEPARACIÓN DE MEZCLAS

	Destilación **El procedimiento consiste en verter la mezcla en un recipiente y calentarla, controlando la temperatura para que sólo el ingrediente de punto de ebullición más bajo se evapore, y sea reconducido a través de un conducto hacia otro recipiente, esta vez refrigerado. Allí se precipitará y volverá a su fase original.**
	Cristalización **consiste en evaporar el líquido hasta obtener en el fondo del recipiente los cristales del sólido disuelto. Es así como se obtiene la sal marina, por ejemplo. Dependiendo de la velocidad de la evaporación, los cristales serán más grandes o más chicos.**
	**Flotación** **El caso contrario de la decantación, consiste en permitir que la fase sólida de menor densidad flote en el líquido, para luego retirarlo manualmente o mediante un tamiz. El perfecto ejemplo de ello es el procedimiento de limpiado de las piscinas.**
	**Cromatologia** **Útil para separar mezclas complejas que no responden a ningún otro método, empleando la capilaridad como principio: aquél que permite el avance de una sustancia a través de un medio específico. Se identifica así a las dos fases de la mezcla como fase móvil (la que avanza sobre la otra) y fase estacionaria (sobre la que se avanza). Por ejemplo, al derramar café sobre una tela, el primero tiende a avanzar ocupando la superficie toda de la segunda.**

HOMEWORK: PREPARA EXPOSICION SEGÚN ASIGNACION
SAMIR: LEY GENERAL DE GASES
DANNA: LEY DE LOS GASES IDEALES
ANGIE: PROCESO TERMODINÁMICO
ALEJANDRA: LEY DE BOYLE
DANNA: LEY DE CHARLES
ANDERSON: LEY DE GAY-LUSSAC