

INSTRUCCIONES: Lee atentamente cada pregunta y anota el número correspondiente en cada paréntesis.

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Al conjunto de números y símbolos químicos para presentar compuestos se le conoce como: | • Estequiometría () |
| 2. Sustancia simple y elemental que constituyen la materia se le llama: | • Plástico () |
| 3. A la unión de átomos entre sí para formar moléculas y cuyos átomos comparten electrones se le denomina: | • Estructura de Lewis () |
| 4. Al Enlace formado por moléculas y cuyos átomos comparten electrones se llama: | • Fórmula química () |
| 5. Es un tipo de representación de las sustancias que se componen de puntos que representan los electrones exteriores o de valencia de cada átomo, ¿Cómo se llama? | • Reactivos () |
| 6. Rama de la Química dedicada a determinar tanto la proporción de las sustancias en las reacciones químicas, como en sus correspondientes coeficientes estequiométricos. | • Elemento () |
| 7. "En una reacción química la materia no se crea ni se destruye" esto se refiere a: | • Enlace covalente () |
| 8. Ejemplo de Polímero: | • Enlace iónico () |
| 9. Enlace Químico donde se une un Metal con un no metal: | • Enlace químico () |
| 10. Sustancias iniciales en una Reacción Química: | • Ley de conservación de la masa () |

II.- Lee las siguientes preguntas y responde correctamente eligiendo la opción que mejor responda a cada pregunta y coloca una X según convenga.

11. De esto depende la velocidad de una reacción:

- ☐ a) Sus átomos
- ☐ b) Concentración de las sustancias
- ☐ c) Sus enlaces
- ☐ d) Sus electrones

12. Factor que influye en la rapidez de descomposición de los alimentos.

- ☐ a) Temperatura
- ☐ b) Su composición atómica
- ☐ c) Tiempo
- ☐ d) Humedad

13. Temperatura peligrosa en nuestro cuerpo y que puede producir daño celular.

- ☐ a) 35°C
- ☐ b) 38°C
- ☐ c) 40°C
- ☐ d) 36.5°C

14. Método de conservación de alimentos que al producto se le extrae el aire del envase que contiene el alimento y se sella herméticamente.

- ☐ a) Deshidratación
- ☐ b) Enlatado
- ☐ c) Envasado al vacío
- ☐ d) Escaldado

15. Carne seca, frutas deshidratadas son ejemplo de este método de conservación.

- ☐ a) Enlatado
- ☐ b) Deshidratación
- ☐ c) Encurtido
- ☐ d) Envasado al vacío

16. Son sustancias proteicas que actúan como catalizadores naturales.

- ☐ a) Biodiesel
- ☐ b) Conservadores
- ☐ c) Benzoato de sodio
- ☐ d) Enzimas

17. Medicamento que disminuye el dolor.

- ☐ a) Analgésico
- ☐ b) Antipirético
- ☐ c) Antibiótico
- ☐ d) Inhibidores

18. Sustancia que Interfieren con los catalizadores que permiten el desarrollo de la pared celular de las bacterias, o que impide su proliferación.

- ☐ a) Analgésico
- ☐ b) Inhibidores
- ☐ c) Antibiótico
- ☐ d) Enzima