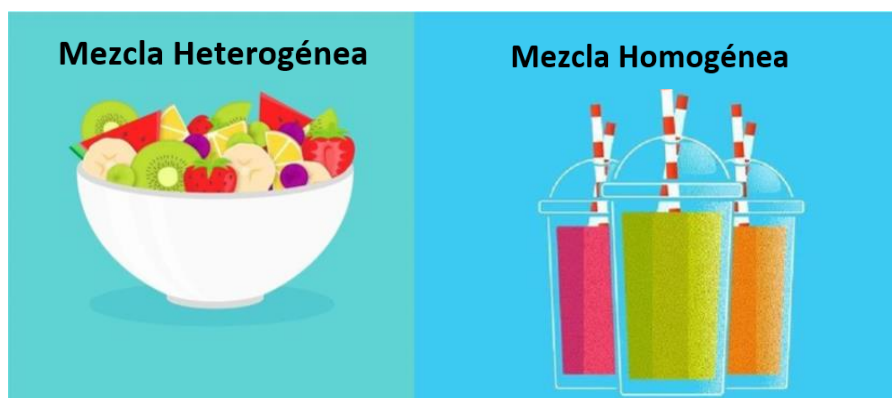


Tipos de Mezclas

OBJETIVO ESPECÍFICO:

- Reconocer, con ejemplos, los tipos de mezclas homogéneas y heterogéneas, según sus propiedades.



Recordando que la materia lo encontramos en tres estados fundamentales (líquido, sólido y gas) que dependen de la temperatura, la presión y las características específicas de la materia particular. La materia la encontramos formando mezclas sea homogénea como heterogénea.

MEZCLA HOMOGÉNEA	MEZCLA HETEROGÉNEA
Constituida por una sola sustancia o varias de ellas que formen una sola fase. <ul style="list-style-type: none">➡ No se distinguen los componentes y sus propiedades son similares en toda su extensión.➡ Se clasifica en dos grupos sustancias puras, soluciones.	Constituida por una composición variable <ul style="list-style-type: none">➡ Tiene propiedades físicas y químicas diferentes para las partes de la muestra.➡ Se observa diferentes fases (se entiende que es una región de materia les que tiene propiedades diferentes a las regiones vecinas).

MEZCLAS HOMOGÉNEAS: ➡

SUSTANCIA PURA

Es un material homogéneo constituido por una sola sustancia. Tienen una composición constante, sus propiedades son únicas, no pueden repetirse en otras sustancias, no se descompone en sustancias más simple por métodos físicos. Son elementos y compuestos.

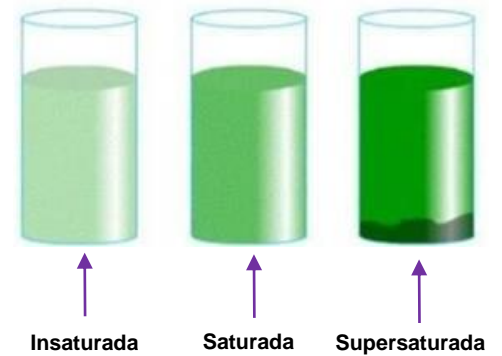


Se distinguen dos partes. Disolvente que es la parte más abundante y el soluto que es el de menor proporción. **Se clasifica en tres tipos de soluciones:**

Saturada, insaturada y sobresaturada.

SOLUCIONES

Material homogéneo constituido por más de una sustancia. Sólo hay una fase presente, es decir, **no hay separación de partes apreciables en forma visible.**



MEZCLAS HETEROGÉNEAS COLOIDES

Son mezclas intermedias entre las homogéneas (soluciones) y las heterogéneas

- No se separa al reposar.
- Es traslúcida.
- Está conformada por parte dispersa (partícula coloidal) y el medio dispersante (líquido donde sobrenada los coloides).
- Sus partículas son grandes (20 a 2 000 \AA). Importancia del coloide:
 1. En la industria alimentaria: leche, mayonesa, jaleas, etc.
 2. En la industria: pinturas, barnices etc.

Laboratorio de ideas

- 1-Toma un vaso transparente y agrega un poco de leche.
- 2-Puedes observar a través de ella. ¿El tamaño de las partículas te lo permite?
- 3-Realiza la misma observación a con otros productos que encuentres en la cocina.

SUSPENSIONES

Son dispersiones de partículas usualmente con un diámetro de 2 000 \AA y que pasado algún tiempo se separan y que además son separadas o retenidas por papel filtro.

