

# Reacciones químicas

Jenna Winterberg

## Asesor

Brent Tanner

Ingeniero mecánico

### Créditos de publicación

Rachelle Cracchiolo, M.S.Ed., *Editora comercial*

Conni Medina, M.A.Ed., *Gerente editorial*

Diana Kenney, M.A.Ed., NBCT, *Editora principal*

Dona Herweck Rice, *Realizadora de la serie*

Robin Erickson, *Diseñadora de multimedia*

Timothy Bradley, *Ilustrador*

**Créditos de las imágenes:** págs.4–5 iStock;  
págs.8–13 iStock; pág.15 iStock; pág.16  
© Universal Images Group Limited/Alamy.jpg  
pág.17 (Ilustración) UIG via Getty Images, (fondo)  
iStock; pág.21 iStock pág.22 GIPhotoStock/  
Science Source; pág.23 Charles D. Winters/  
Science Source; págs.24–26 iStock; pág.27  
(superior, derecha inferior) © sanapadh/Alamy;  
págs.28–29 (ilustraciones) Timothy Bradley; las  
demás imágenes cortesía de Shutterstock.

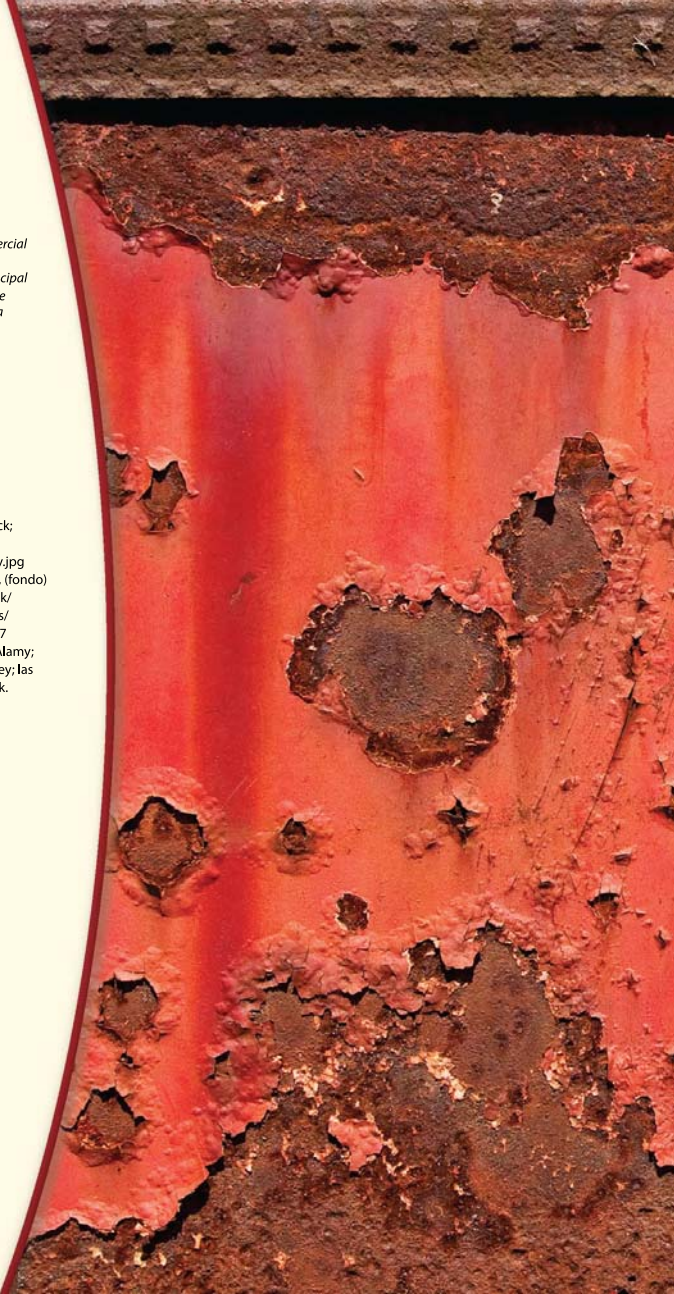
### Teacher Created Materials

5301 Oceanus Drive  
Huntington Beach, CA 92649-1030  
<http://www.tcmpub.com>

ISBN 978-1-4258-4718-0

eISBN 978-1-5457-1136-1

© 2018 Teacher Created Materials, Inc.



# Contenido

Química de todos los días . . . . .	4
Combinación de sustancias . . . . .	6
Análisis de las propiedades . . . . .	10
Cómo crear un producto . . . . .	14
Categorías de las reacciones . . . . .	20
El mundo de la química . . . . .	26
Piensa como un científico . . . . .	28
Glosario . . . . .	30
Índice . . . . .	31
¡Tu turno! . . . . .	32

# Química de todos los días

Cuando pensamos en química, es difícil no imaginarnos un laboratorio con estudiantes que visten batas de laboratorio y gafas, y usan matraces y quemadores. Pero la química no solo sucede en la escuela. Ocurre constantemente a nuestro alrededor.

Por ejemplo, quizás comiste un huevo o una rebanada de pan para el desayuno. Estos alimentos se preparan por medio de la química. Y la forma en la que tu cuerpo toma esos alimentos y los convierte en energía es otro ejemplo de cómo actúa la química. En estos casos, se trata de una **reacción química**. En otras palabras, ocurre un cambio que altera la composición del material. Hay un cambio cuando un huevo crudo se hierve o se revuelve. Los alimentos también cambian cuando el cuerpo los digiere.

Las reacciones químicas son una parte tan habitual de la vida que casi no notamos cuando ocurren. Damos por sentado que si ponemos combustible en los automóviles, podrán funcionar. No pensamos en la ciencia cuando horneamos galletas o pasteles. Tampoco pensamos en la química cuando nos calentamos junto a la chimenea, vemos fuegos pirotécnicos en el cielo ni cuando admiramos el cambio de color de las hojas en el otoño. Pero sin las reacciones químicas, nada de esto podría suceder.





**You've Just Finished your Free Sample**

**Enjoyed the preview?**

**Buy: <http://www.ebooks2go.com>**