



Nombre del Alumno: Vanessa Citlali Morales Coutiño

Nombre del tema: La energía en las reacciones químicas

Parcial: 3

Nombre de la materia: Química

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la licenciatura: Recursos Humanos

Cuatrimestre: 2

IIINTRODUCCIÓN

En este mapa conceptual se darán a conocer temas que son importantes en esta materia como los son los tipos de sistemas de interacción, temperatura y calor, reacciones exotérmicas , energía de activación y energía de reacción , combustión de los alimentos y de los combustibles y la cuantificación de la energía liberada en la combustión de alimentos, estos temas los podrás comprender de una forma mas rápida e interesante ya que están resumidos para tener un mejor conocimiento sobre estos.

FUENTE DE CONSULTA

Antología.UDS.Química

SISTEMA TERMODINÁMICO

ES UNA

PARTE DEL UNIVERSO FÍSICO

CON UN

LÍMITE ESPECÍFICO

PARA LA

OBSERVACIÓN

TIPOS DE

SISTEMAS

CERRADO

ABIERTO

TERMODINAMICO SIMPLE

TERMODINAMICO COMPUESTO

HOMOGÉNEOS

HETEROGÉNEOS

TEMPERATURA Y CALOR

TEMPERATURA

SE MIDE EN

FAHRENHERT

ES

MEDIDA DE ENERGÍA CINÉTICA

DADO POR

ÁTOMOS O MOLÉCULAS DEL SISTEMA

CELSIUS

KELVIN

CALOR

CONFORMADO POR

EQUILIBRIO TÉRMICO

UNIDADES DE MEDIDA

MECANISMOS

CONVECCIÓN, RADIACIÓN Y CONDUCCIÓN

REACCIONES EXOTÉRMICAS

SON TODAS

QUE PRODUCEN CALOR O LO LIBERA

ENERGÍA DE ACTIVACIÓN

ES LA

ENERGÍA NECESARIA PARA LLEGAR AL PROCESO DE TRANSFORMACION DE LOS REACTIVOS EN PRODUCTOS

TIPOS

CALENTAMIENTO POR

RESISTENCIA, ELECTRICO Y POR INDUCCIÓN

COMBUSTIÓN

OXIDANTE DONA

REDUCTOR ACEPTA

COMPLETA

INCOMPLETA

ESTROQUIOMETRICA

EXCESO DE AIRE

ETAPAS

PRERREACCIÓN, OXIDACIÓN Y FIN DE LA REACCIÓN

CUANTIFICACIÓN

ESTA

CUANTIFICA LA VELOCIDAD DE LAS REACCIONES

TIPOS

UNIFORME

NO UNIFORME

LOGARÍTMICA

VECTORIAL