**PLAN DE CLASE/NOTA TÉCNICA**

**NIVEL: SECUNDARIA**

**MIÉRCOLES 25 DE ENERO**

**1.- NOMBRE DEL PROFESOR: Andrea Hernández Flores GRADO: 3° GRUPO: “A” “B”**

**2.- ASIGNATURA: QUIMICA**

**3.- TRIMESTRE: 2°**

**4.- SEMANA: SEMANA DEL 23 al 27 de enero**

**5.- TIEMPO: 40 minutos**

**6.- TEMA: Reacciones endotérmicas y exotérmicas**

**7.- PROPÓSITOS: Científico Tecnológico**

**8.- COMPETENCIA: Identifica en su entorno algunas reacciones químicas y sus principales características**

**9.-APRENDIZAJE ESPERADO: Identifica las prioridades de los reactivos y los productos en una reacción química**

**10.- CONTENIDOS: Reacciones endotérmicas y exotérmicas**

**11.- RECURSOS:** Nota técnica, libro, cuaderno de apuntes.

**12.- MATERIALES: cuaderno, organizadores gráficos, cuadros comparativos**

**13.- IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DEL P.E.M.C en proceso de autorización**

**14.- INICIO:**

La clase iniciara retomando los ejemplos encontrados por los estudiantes en su tarea

**15.-DESARROLLO:**

Posterior a la revisión de la tarea, daremos continuidad a la clase los estudiantes tendrán que responder las siguientes preguntas:

* ¿Qué es la electrolisis?
* ¿Qué tipo de reacción se lleva a cabo al encender un cerillo?
* ¿Cómo se mide la energía proporcionada por los alimentos?
* ¿Qué significa KJ?

**16.-CIERRE:**

Para finalizar la sesión se dará el intercambio de las respuestas a las cuestiones, acompañada de dicha explicación la docente preguntara a los estudiantes si ellos revisan la información nutrimental que contienen los productos que consumen (papas, galletas, gomitas, pan, refresco, entre otros).

**17.- EVALUACIÓN: Autoevaluación ( ) Coevaluación ( ) Heteroevaluación ( x )**

Se evaluará la actividad realizada en cuaderno y la participación durante la clase con el objetivo identificar los problemas que existieran sobre el tema

**ACTITUDINAL:** Cumple con su asistencia y participación

**CONCEPTUAL:** Completa sus actividades en tiempo y forma

**PROCEDIMENTAL:**

**18.- TAREA:** Los estudiantes tendrán que juntar 5 envolturas de alimentos (papas, galletas, pan, refresco, gomitas, dulces, entre otros.)