**PLAN DE MEJORAMIENTO NIVELACIONES 2013 JT**

**DOCENTE:** AMADOR ÁVILA TEJERO

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÁREA: Ciencias Naturales y Educación Ambiental** | **ASIGNATURA: Química** | **GRADO: Undécimo** | **PERIODO: Tercero y Cuarto.** |
| **OBJETIVOS: Reforzar los conocimientos adquiridos durante el tercero y cuarto periodo en Química.** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Entrega de trabajos a mano (60%) y sustentación escrita (40%) de estos.** |

|  |
| --- |
| **DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:** **TERCER PERIODO:** En hoja examen elaborar a mano un mapa conceptual y un glosario mínimo de 20 significados, por cada uno de los temas ([Nomenclatura y propiedades físicas y químicas de Aldehidos](http://books.google.com.co/books?id=O6YvtgAtXmcC&lpg=PA418&dq=nomenclatura%20aldehidos&hl=es&pg=PA417#v=onepage&q=nomenclatura%20aldehidos&f=false); [Nomenclatura y propiedades físicas y químicas de Cetonas](http://books.google.com.co/books?id=O6YvtgAtXmcC&lpg=PA418&dq=nomenclatura%20aldehidos&hl=es&pg=PA417#v=onepage&q=nomenclatura%20aldehidos&f=false); [Nomenclatura y propiedades físicas y químicas de Ácidos carboxilicos](http://books.google.com.co/books?id=O6YvtgAtXmcC&lpg=PA640&dq=nomenclatura%20%C3%A1cidos%20carbox%C3%ADlicos&hl=es&pg=PA639#v=onepage&q=nomenclatura%20%C3%A1cidos%20carbox%C3%ADlicos&f=false); [Nomenclatura y propiedades físicas y químicas de Ésteres](http://books.google.com.co/books?id=O6YvtgAtXmcC&lpg=PA679&dq=nomenclatura%20%C3%A9steres&hl=es&pg=PA679#v=onepage&q=nomenclatura%20%C3%A9steres&f=false))descritos en la guía correspondiente (ver guía 3 periodo). Una vez elaborado estos mapas conceptuales y glosarios, entregarlos la fecha que corresponda por cronograma y prepararse para la sustentación escrita.**CUARTO PERIODO:** En hoja examen elaborar a mano un mapa conceptual y un glosario mínimo de 20 significados, por cada uno de los temas ([Nomenclatura y propiedades físicas y químicas de Amidas.](http://books.google.com.co/books?id=gIsWO9_rV-UC&lpg=PA275&dq=amidas&hl=es&pg=PA274#v=onepage&q=amidas&f=false); [Nomenclatura y propiedades físicas y químicas de Cianuros o Nitrilos.](http://books.google.com.co/books?id=0hLx1I8UQ5sC&lpg=PA800&dq=nitrilos&hl=es&pg=PA800#v=onepage&q=nitrilos&f=false); [Nomenclatura y propiedades físicas y químicas de Aminas.](http://books.google.com.co/books?id=gIsWO9_rV-UC&lpg=PA94&dq=aminas&hl=es&pg=PA90#v=onepage&q=aminas&f=false); [Nomenclatura y propiedades físicas y químicas de Aromáticos.](http://books.google.com.co/books?id=O6YvtgAtXmcC&lpg=PA1017&dq=arom%C3%A1ticos&hl=es&pg=PA1017#v=onepage&q=arom%C3%A1ticos&f=false); [Carbohidratos](http://books.google.com.co/books?id=okQZdnD_MvQC&lpg=PA1000&dq=carbohidratos%20qu%C3%ADmica%20org%C3%A1nica&hl=es&pg=PA1000#v=onepage&q=carbohidratos%20qu%C3%ADmica%20org%C3%A1nica&f=false); [Aminoácidos y Proteínas](http://books.google.com.co/books?id=4vL3SjWjEcQC&lpg=PA118&dq=los%20amino%C3%A1cidos%20son%20los%20bloques%20constitutivos%20Kotz&hl=es&pg=PA469-IA2#v=onepage&q=los%20amino%C3%A1cidos%20son%20los%20bloques%20constitutivos%20Kotz&f=false); [Lípidos y Grasas](http://books.google.com.co/books?id=aU_aBXvAB3MC&lpg=PA927&dq=l%C3%ADpidos%20y%20grasas%20qu%C3%ADmica%20org%C3%A1nica&hl=es&pg=PA927#v=onepage&q=l%C3%ADpidos%20y%20grasas%20qu%C3%ADmica%20org%C3%A1nica&f=false))descritos en la guía correspondiente (ver guía 4 periodo). Una vez elaborado estos mapas conceptuales y glosarios, entregarlos la fecha que corresponda por cronograma y prepararse para la sustentación escrita. |

|  |
| --- |
| **BIBLIOGRAFÍA e INFOGRAFÍA**[**http://books.google.com.co/books?id=4vL3SjWjEcQC&lpg=PA271&dq=n%C3%BAmeros%20cu%C3%A1nticos&hl=es&pg=PA271#v=onepage&q=n%C3%BAmeros%20cu%C3%A1nticos&f=false**](http://books.google.com.co/books?id=4vL3SjWjEcQC&lpg=PA271&dq=n%C3%BAmeros%20cu%C3%A1nticos&hl=es&pg=PA271#v=onepage&q=n%C3%BAmeros%20cu%C3%A1nticos&f=false)[**http://books.google.com.co/books?id=0JuUu1yWTisC&pg=PA36&dq=periodicidad+de+las+propiedades+at%C3%B3micas&hl=es&sa=X&ei=lQwVUdqqNIe68AS4iIDgCQ&ved=0CDIQ6AEwAQ#v=onepage&q=periodicidad%20de%20las%20propiedades%20at%C3%B3micas&f=false**](http://books.google.com.co/books?id=0JuUu1yWTisC&pg=PA36&dq=periodicidad+de+las+propiedades+at%C3%B3micas&hl=es&sa=X&ei=lQwVUdqqNIe68AS4iIDgCQ&ved=0CDIQ6AEwAQ#v=onepage&q=periodicidad%20de%20las%20propiedades%20at%C3%B3micas&f=false)<http://books.google.com.co/books?id=emvVdD5c5RkC&pg=PA54&lpg=PA54&dq=Biomol%C3%A9culas&source=bl&ots=rx7PMqzURV&sig=2VyevxbMiUIRwUdFvFVD_xvRpQI&hl=es&sa=X&ei=QbdLUJ35K4Wo8QSXzoHADw&ved=0CFEQ6AEwBg#v=onepage&q=Biomol%C3%A9culas&f=false><http://books.google.com.co/books?id=nSBA3BYwsbIC&lpg=PA40&dq=carbohidratos%20azucares%20simples%20y%20almidones&hl=es&pg=PA40#v=onepage&q=carbohidratos%20azucares%20simples%20y%20almidones&f=false><http://books.google.com.co/books?id=uO48-6v7GcoC&pg=PA43&lpg=PA43&dq=Grasas,+l%C3%ADpidos+y+ceras&source=bl&ots=vVpFCO_IXx&sig=F_NDJVWDfMv2VXN8_6o5QIZVHQo&hl=es&sa=X&ei=kL5LUMamEon48gTMnIHIDw&ved=0CC0Q6AEwAA#v=onepage&q=Grasas%2C%20l%C3%ADpidos%20y%20ceras&f=false><http://books.google.com.co/books?id=qrrYZJhrRm4C&pg=PA119&lpg=PA119&dq=Prote%C3%ADnas&source=bl&ots=6Px63LKCW2&sig=okkcqLSPk19Msb6sdjwfBYvEGPI&hl=es&sa=X&ei=1cBLUKKjIIjC9gTAsIGgDA&ved=0CFoQ6AEwCA#v=onepage&q=Prote%C3%ADnas&f=false> |