**PLAN DE MEJORAMIENTO NIVELACIONES 2013 JT**

**DOCENTE:** AMADOR ÁVILA TEJERO

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ÁREA: Ciencias Naturales y Educación Ambiental** | **ASIGNATURA: Taller de Ciencias** | **GRADO: Octavo** | **PERIODO: Tercero y Cuarto.** |
| **OBJETIVOS: Reforzar los conocimientos adquiridos durante el tercero y cuarto periodo en Taller de Ciencias.** | | **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 ([Números cuánticos](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) y [Formas de los orbitales atómicos](http://books.google.com.co/books?id=4vL3SjWjEcQC&lpg=PA271&dq=n%C3%BAmeros%20cu%C3%A1nticos&hl=es&pg=PA274#v=onepage&q=n%C3%BAmeros%20cu%C3%A1nticos&f=false); [Configuración electrónica](http://books.google.com.co/books?id=4vL3SjWjEcQC&lpg=PA151&dq=compuestos%20i%C3%B3nicos&hl=es&pg=PA293#v=onepage&q=configuraci%C3%B3n%20electr%C3%B3nica&f=false), [Electrones de valencia y Símbolos de Lewis](http://books.google.es/books?id=4vL3SjWjEcQC&lpg=PA325&dq=electrones%20de%20valencia&hl=es&pg=PA325#v=onepage&q=electrones%20de%20valencia&f=false); [Formación del enlace químico (enlace covalente y enlace iónico](http://books.google.es/books?id=4vL3SjWjEcQC&lpg=PA326&dq=formaci%C3%B3n%20del%20enlace%20qu%C3%ADmico&hl=es&pg=PA327#v=onepage&q=formaci%C3%B3n%20del%20enlace%20qu%C3%ADmico&f=false)); [Características de la Tabla periódica I](http://books.google.es/books?id=4vL3SjWjEcQC&lpg=PA62&dq=caracter%C3%ADsticas%20de%20la%20tabla%20peri%C3%B3dica&hl=es&pg=PA62#v=onepage&q=caracter%C3%ADsticas%20de%20la%20tabla%20peri%C3%B3dica&f=false) y [Características de la tabla periódica II](http://books.google.com.co/books?id=3V1Kr-FXwcsC&pg=PA120&dq=Caracter%C3%ADsticas+de+la+tabla+peri%C3%B3dica&hl=es&sa=X&ei=Ze4UUbP-IY3c8ASPhoDYAw&ved=0CDYQ6AEwAQ))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 ([Propiedades de la tabla periódica I](http://books.google.com.co/books?id=4vL3SjWjEcQC&pg=PA305&dq=Propiedades+at%C3%B3micas&hl=es&sa=X&ei=8AQVUcedK46m8QTQ4YDoDA&ved=0CDMQ6AEwAQ#v=onepage&q=Propiedades%20at%C3%B3micas&f=false); [Propiedades de la tabla periódica II](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); [Moléculas, Compuestos, Fórmulas](http://books.google.es/books?id=4vL3SjWjEcQC&lpg=PA62&dq=caracter%C3%ADsticas%20de%20la%20tabla%20peri%C3%B3dica&hl=es&pg=PA81#v=onepage&q=caracter%C3%ADsticas%20de%20la%20tabla%20peri%C3%B3dica&f=false) y [Modelos moleculares](http://books.google.es/books?id=4vL3SjWjEcQC&lpg=PA62&dq=caracter%C3%ADsticas%20de%20la%20tabla%20peri%C3%B3dica&hl=es&pg=PA83#v=onepage&q=caracter%C3%ADsticas%20de%20la%20tabla%20peri%C3%B3dica&f=false); [Biomoléculas](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); [Carbohidratos.](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); [Grasas, lípidos y ceras](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); [Proteínas y aminoácidos](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))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. |

|  |
| --- |
| **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> |