







Área Académica: Ciencias agropecuarias

Tema: Propiedades del Agua

Profesor: Flor del Carmen Guzmán Licona

Periodo: Enero – Junio 2022









Tema: Propiedades del agua

Resumen: El agua es considerada un molécula vital para la vida, su estructura está conformada por dos átomos de hidrógeno y una átomo de oxígeno. Su versatilidad en sus propiedades como densidad, solubilidad, calor específico, capilaridad, etc., la hace tan importante para procesos fisiológicos y de transformación propios de los seres vivos.



Palabras clave: molécula, agua, calor, propiedades, transformación, estructura







Propiedades del agua

• El agua es una molécula de enorme importancia biológica, tanto por su abundancia como por las funciones que desempeña en la materia viva así como por el papel que ha jugado en el origen y evolución de la vida.

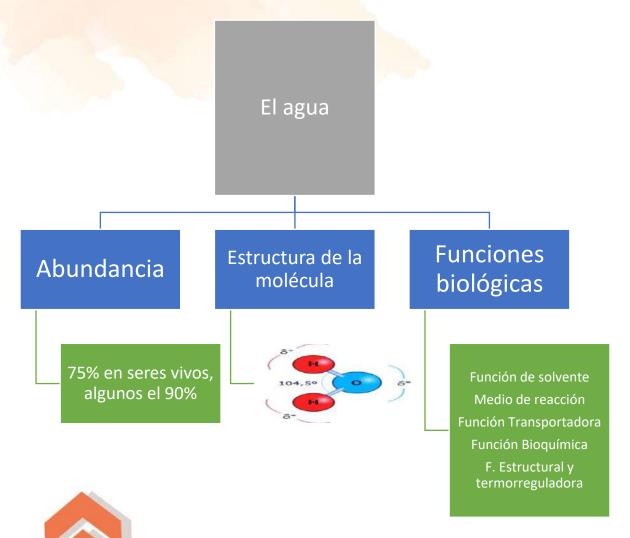


















Agua ingerida		Agua perdida	
(mLl/dla)	Fuente	(mL/dia)	Medio
850	Alimentos	1,400	Orina
1,300	Bebidas	400	Pulmones
350	Oxidación de	500	Piel
	nutrimentos		
		200	Heces
2,500		2,500	

CUADRO 1.2 Contenido aproximado de agua de algunos alimentos (%)				
Lechuga, espárrago, coliflor	95			
Brócoli, zanahoria	90			
Manzana, durazno, naranja	88			
Leche	87			
Papa, pera	80			
Huevo, pollo	74			
Carne de res	70			
Carne de cerdo, helado	60			
Pan	40			
Queso	45			
Mantequilla	16			
Galletas	5			
Chocolate	2			

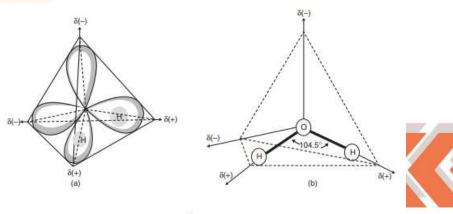


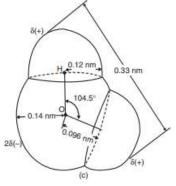


Propiedades del Agua



- Estructura química
- La molécula de agua es triatómica.
- La molécula de agua es dipolar.
- Forman puentes de hidrógeno.





dirección del momento dipolar

Figura 1.1 Representación esquemática de la molécula de agua: (a) y (b) estructura tetraédrica imaginaria formada por las órbitas sp³ del oxígeno, y (c) dimensiones de la molécula de agua.¹³





PREPA ®

Puente de hidrogeno

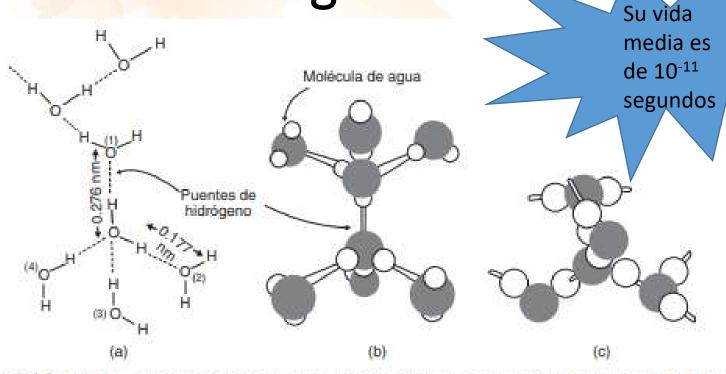


Figura 1.2 Puentes de hidrógeno entre moléculas de agua: (a) las moléculas 1, 2 y la central se hallan en el plano del papel; la 3 se encuentra por encima de él, y la 4 detrás del plano; ²⁷ (b) interacción de moléculas de agua a través de puentes de hidrógeno, y (c) los puentes de hidrógeno entre moléculas de agua producen una estructura imaginaria tetraédrica con el oxígeno al centro.







Interacción con otras moléculas

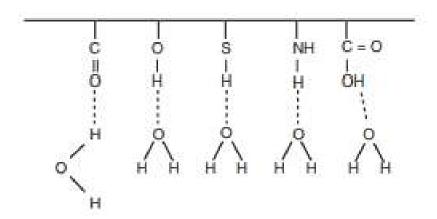




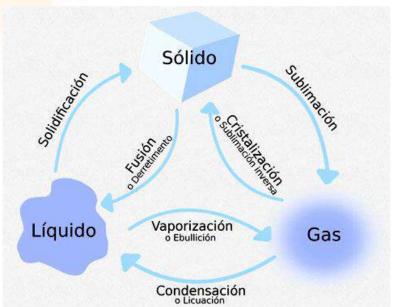
Figura 1.3 Formación de puentes de hidrógeno con diversos grupos funcionales de los hidratos de carbono, de las proteínas y de los ácidos grasos.













ESTADOS DEL AGUA SÓLIDO LÍQUIDO GASEOSO

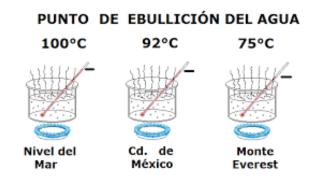




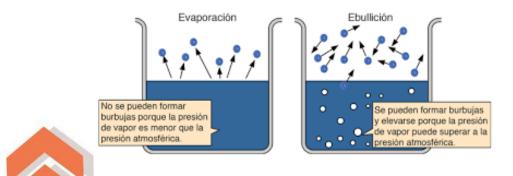


Punto de ebullición y punto de fusión

 A nivel del mar, la temperatura de ebullición del agua es de 100 °C y la de fusión es de 0 °C.

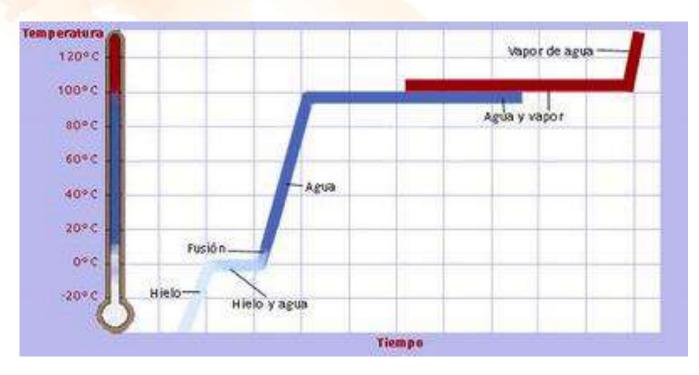










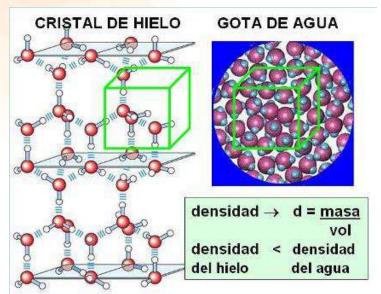






Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo Densidad

- Es otra propiedad que permite identificar una sustancia. Para conocer su valor se debe tener la masa y el volumen. La densidad del agua a 4º C es 1g / mL.
- Debido a la menor densidad del hielo con respecto al agua líquida, es posible que este flote.





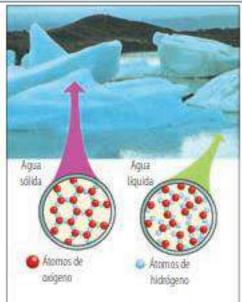
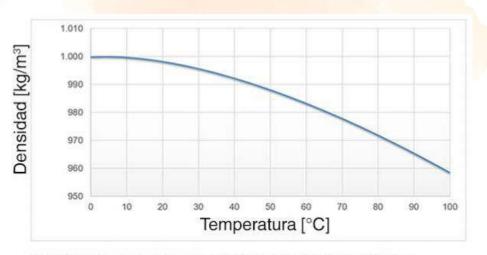


Figura 2. El hielo es mienos denso que el aqua Equida, gracias a que las fuerzas de atracción intermoleculares forman agregados tridimensionales, que ocupan más escocio.









Densidad de agua con una presión ambiental de 1.013 mbar









Tensión superficial

 La tensión superficial es la energía requerida para expandir una superficie líquida y es más alta para los líquidos que poseen atracciones intermoleculares fuertes. La tensión superficial es alta debido a la polaridad de sus moléculas y al gran número de puentes de hidrógeno que aumentan la cohesión de las moléculas entre sí.





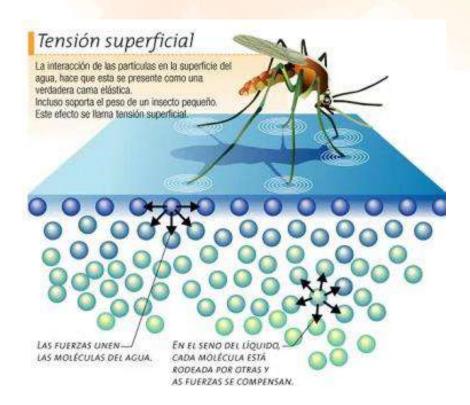


 Precisamente las gotas de agua son esféricas debido a su elevada tensión superficial. Por esta misma razón, el agua es capaz de mantener sobre ella pequeños objetos que tienen mayor densidad.

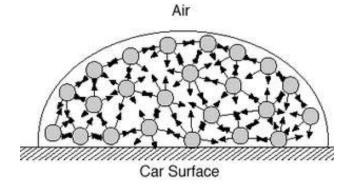












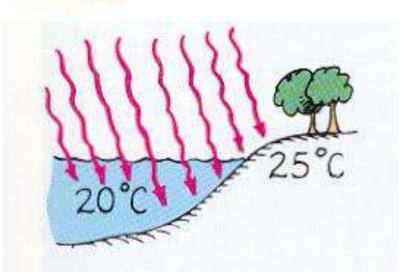
Molecules inside a water drop are attracted in all directions. Drops on the surface are attracted to the sides and inward.



Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo Capacidad calorífica



 El calor específico se define como la cantidad de calor que hay que entregar a 1 gramo de una sustancia para elevar 1 grado su temperatura. Si las fuerzas de atracción entre las moléculas de una sustancia son débiles, al absorber calor, rápidamente entrarán en agitación, produciendo un aumento de la temperatura.





• La capacidad calorífica del agua es muy alta lo que se debe a sus enlaces por puente de hidrógeno. Esta característica del agua se manifiesta en que es preciso transferir más energía térmica para fundir el hielo, calentar y vaporizar agua, que para hacer lo mismo con casi cualquier otra sustancia.





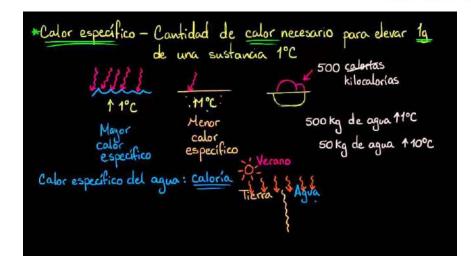
Sustancia	Calor especifico (cal/g°C)		
Agua	1		
Alcohol	0,58		
Aluminio	0,219		
Plomo	0,031		
Cobre	0.093		
Hierro	0,11		
Hielo	0,55		
Mercurio	0.033		
Plata	0,056		
Vidrio	0.2		
Vapor de Agua	0,48 eneiaexolicada.e		









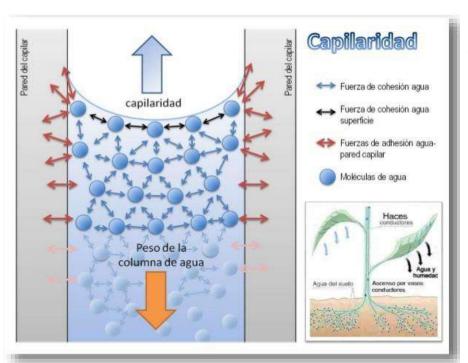




PREPA® DOS

Capilaridad

 La cohesión sumada a la adhesión (unión de las moléculas de agua a otras superficies sólidas) da por resultado el fenómeno de capilaridad.

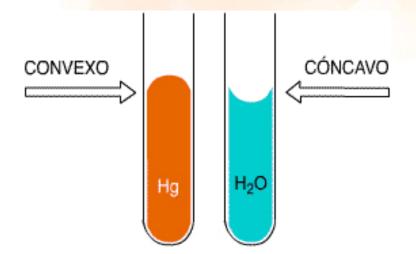
















Universidad Autónoma del Estado de Hidato Solubilidad



 Existe un límite para la cantidad máxima de soluto soluble en un determinado solvente. A este valor que limita la cantidad de soluto que se puede disolver en determinada cantidad de solvente se le conoce como solubilidad, y se define como la máxima cantidad de un soluto que puede disolverse en una cantidad dada de un solvente, a una temperatura determinada.

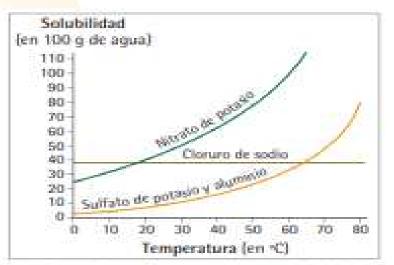




Figura 9. La gráfica muestra la curva de solubilidad en función de la temperatura para distintas

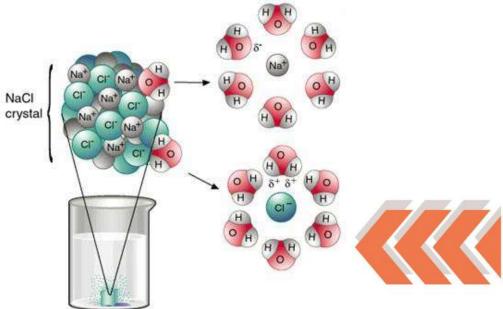
• Por ejemplo, la solubilidad del cloruro de sodio en agua a 20 °C es de 311 g/L de solución, lo que significa que a esta temperatura, un litro de agua puede contener como máximo, 311 g de NaCl.



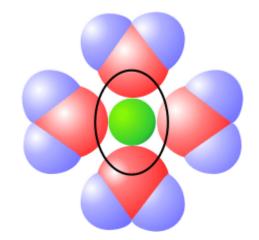




Soluto	Solubilidad g/100 g H ₂ O					
Soluto	0°C	20 °C	50 °C	100 °C		
NaCl	35,7	36	37	39,8		
KNO ₃	13,3	32	85,5	246		
C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁	180	220	256	285		











Bibliografía

- 1. Mathews, C.K., Van Holde K.E., Ahern K.G.: Bioquímica. Pearson Addison Wesley. España, 2004.
- 2. Voet, D., Voet J.G., Pratt Ch. W.: Fundamentos de Bioquímica, la vida a nivel molecular. Médica Panamericana. Argentina, 2007.
- 3. Badui, Salvador D., Química de los alimentos. Pearson Educación. México 2006.



