

3.4.2- Principio de Le Chatelier.

Efervescencia y Le Chatelier

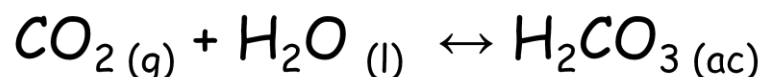
CAMBIO EN LA PRESIÓN.

Si se eleva la presión de un sistema de gases en equilibrio, la reacción se desplazará en la dirección en que aparezcan moles de gas, a fin de minimizar la elevación de la presión. Por el contrario, si disminuye la presión, la reacción se desplazará en el sentido en que se aumenten los moles totales de gas, lo que ayudará a que la presión no se reduzca.



¿Sabias qué?

En una botella de refresco se tiene el equilibrio:



El PSS PSS que se escucha al destapar un refresco provoca un desequilibrio químico al ocasionar un cambio en la presión del sistema en equilibrio.



Al elaborar un refresco, el CO_2 se disuelve en agua a una temperatura de 0°C y además se le somete a una presión al tapan el refresco para que el gas se conserve en el seno del líquido.

Efervescencia y Le Chatelier

Imprime esta hoja, contéstala y entrégala a tu profesor.

1. ¿Qué sucede con la presión del sistema (refresco) cuando lo destapas?
2. De acuerdo a esto hacia ¿Dónde se desplaza el equilibrio del sistema?
3. ¿Hacia dónde se desplaza el equilibrio al aumentar la presión del sistema?





**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
ESCUELA NACIONAL PREPARATORIA
PLANTEL 5 "JOSÉ VASCONCELOS"
SEMINARIO LOCAL
TURNO VESPERTINO**



Profesores Integrantes:

- **Castellanos Cárdenas María de la Luz**
- **Mercado Guerrero Luz del Carmen**
- **Ramírez Orozco Juan Gerardo**
- **Segura Vázquez Ismael**
- **Torres Espinosa Alma Elena**
- **Torres Reyes Esperanza**
- **Velázquez González Gilda Beatriz**

