PRÁCTICA 1 TEMA: ¿QUE ES LA MATERIA?

OBJETIVO: EXPLICAR COMO EL AIRE OCUPA UN LUGAR EN EL ESPACIO.

TIEMPO: 50 MIN.

MATERIAL.

Una vela

Un vaso de vidrio

Un plato de vidrio transparente

Cerillos

Agua

PROCEDIMIENTO.

1. Fija la vela en el centro del plato con unas gotas de la cera derretida
2. Vierte agua en el plato, aproximadamente en sus cuartas partes.
3. Enciende la vela y déjala arder durante dos minutos.
4. Tapa la vela con el vaso de vidrio, tapa poco a poco la vela. Realiza y registra tus observaciones.
5. Graba tu experimento con tu celular o cámara y después tendrás una semana para subirlo a **You tube.**

EVALUACION:

* ¿Qué le sucedió a la vela?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* ¿porque?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* ¿Explica porque subió el agua dentro del vaso de vidrio?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Con este experimento estamos comprobando en parte que todo lo que nos rodea está constituido de materia, sea esta solida, liquida o gaseosa; por lo tanto siempre ocupara un lugar espacio.***

PRÁCTICA 2 TEMA: DENSIDAD

OBJETIVO: COMPROBAR LA DENSIDAD DE DISTINTOS FLUIDOS

TIEMPO: 50 MIN.

MATERIAL.

Una botella de plástico transparente (sin etiquetas)

100 ml. De glicerina

100 ml. De agua

100 ml. De aceite comestible

100 ml. De alcohol.

Un hueso de durazno

Un hueso de sandia

Una canica

PROCEDIMIENTO.

1. Utilizando el método de decantación vierte en la botella los 100 ml de glicerina.
2. Con mucho cuidado vierte ahora el agua.
3. Con mucho cuidado vierte después el aceite comestible.
4. Al final vierte el alcohol
5. Para concluir introduce los huesos de durazno, de sandia y la canica
6. Graba tu experimento con tu celular o cámara y después tendrás una semana para subirlo a **You tube.**

EVALUACION:

* ¿Qué fluido de los cuatro es más denso explica porque?
* ¿Qué fluido de los cuatro es menos denso explica porque?
* ¿de los huesos de durazno y sandia cual es más denso explica tu decisión?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PRÁCTICA 3 TEMA: SEPARACION DE MEZCLAS “EVAPORACION”

OBJETIVO: EXPLICAR COMO SE SEPARA LA SAL POR MEDIO DE LA EVAPORACION.

TIEMPO: 50 MIN.

MATERIAL.

Una cuchara grande de metal

Cinco cucharadas soperas de sal

Una lámpara de alcohol

Cerillos

Agua

Un vaso desechable

PROCEDIMIENTO:

1. En el vaso desechable realiza una solución salina mezclando el igual con la sal.
2. Deja sedimentar tu solución por 3 minutos.
3. Deposita la solución en la cuchara.
4. Prende tu lámpara de alcohol con los cerillos y coloca la chuchara al fuego.
5. Deja que se evapore toda el agua observa y registra lo que sucede.
6. Graba tu experimento con tu celular o cámara y después tendrás una semana para subirlo a **You tube.**

EVALUACION:

* ¿Explica que tipo de mezcla se realizo con el agua y la sal?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* ¿Qué es lo que quedo en la cuchara después de que se evaporo toda el agua?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* ¿explica que es una solución salina?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PRÁCTICA 4 TEMA: CROMATOGRAFIA

OBJETIVO: OBSERVAR LA SEPARACION DE MEZCLAS POR MEDIO DE LA CROMATOGRAFIA.

TIEMPO: 50MIN

MATERIAL.

6 Plumones solubles en agua de distintos colores

6 gises blancos.

6 vasos transparentes

600 ml de agua

PROCEDIMIENTO.

1. Toma los plumones de colores y los gises y con cada uno de ellos traza una línea gruesa alrededor de cada uno de los gises a una altura de aproximadamente dos centímetros a partir de la base.
2. Añade a cada uno de los vasos, un poco de agua hasta la una altura de un centímetro.
3. Introduce con cuidado cada uno de los gises a los vasos de precipitados sin dejar que el líquido toque la banda de color.
4. Deja pasar aproximadamente 20 minutos y haz tus conclusiones.
5. Graba tu experimento con tu celular o cámara y después tendrás una semana para subirlo a **You tube.**

EVALUACION.

* ¿Qué es la cromatografía?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* ¿explica que sucedió con la pintura en cada uno de los gises?
* ¿es posible entonces separar un líquido de un sólido? ¿Por qué?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PRÁCTICA 4 TEMA: EFERVECENCIA

OBJETIVO: ANALIZAR EL PROCESO DE EFERVECENCIA.

TIEMPO: 50 MIN

MATERIAL.

Dos vasos desechables

Un limón partido en dos

Dos sal de uvas picot

50 ml de vinagre

200 ml. De agua

PROCEDIMIENTO

1. en cada uno de los vasos vierte 100 ml de agua. (Numera los vasos)
2. en el vaso 1 vierte un sal de uvas. En el vaso 2 vierte una mitad de limón y 50 ml de vinagre y una sal de uvas. ( este procedimiento lo tienes que hacer al mismo tiempo, con ayuda de un compañero)
3. observa lo que sucede y registra tus observaciones.
4. Graba tu experimento con tu celular o cámara y después tendrás una semana para subirlo a **You tube.**

EVALUACION.

* ¿Explica que es efervescencia?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* ¿en cuál de las dos mezclas se mostro mayor efervescencia? ¿Por qué?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* ¿escribe algunos ejemplos de efervescencia que hayas visto en tu vida cotidiana?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PRACTICA 5 TEMA: CAMBIO DE ESTADO “DE SOLIDO A LIQUIDO Y LIQUIDO A SOLIDO” [“ELABORACION DE PALETAS”](file:///C%3A%5CUsers%5CJAIME%5CAppData%5CLocal%5CMicrosoft%5CWindows%5CTemporary%20Internet%20Files%5CContent.IE5%5CDLZ1KUM4%5C%27%20paletas%20de%20chocolate%27%20JCNA.wmv)

OBJETIVO: ELABORAR PALETAS DE CHOCOLATE Y COMPARARLAS CON LAS DE LA TIENDITA DE LA ESQUINA.

TIEMPO: 100 MIN.

MATERIAL.

Moldes para paleta

Chocolate para gratinar

Palitos para las paletas de plástico

1 litro de agua

Una olla de metal

Un toper de plástico.

Un calentador de resistencia. “parrilla para cocinar”

PROCEDIMIENTO

1. Pon a calentar en la olla un litro de agua hasta que este hirviendo.
2. Coloca dentro de tu toper de plástico el chocolate que quieras utilizar para tus paletas.
3. Coloca dentro del agua el toper con el chocolate cuidando que no se vaya a mezclar con el agua cuando empiece a derretirse el chocolate mézclalo con la cuchara hasta que esté totalmente líquido.
4. Ya que esta líquido el chocolate balséalo en los moldes dando golpecillos en este hasta que adopte la forma del molde, y colócale el palito de plástico.
5. Deja que el chocolate vuelva a su estado original (solido) para que puedas sacar la paleta del molde.
6. Graba tu experimento con tu celular o cámara y después tendrás una semana para subirlo a **You tube.**

EVALUACION.

* ¿Explica en qué momento cambio de estado el chocolate?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* ¿Qué circunstancias existieron para que cambiara al estado líquido y para que después retomara su estado sólido?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* ¿Cuáles son los ingredientes que tiene el chocolate gratinado?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* ¿escribe otros ejemplos en los que en tu vida cotidiana pase el mismo fenómeno?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_