

LABORATORIO DE CIENCIAS
PRÁCTICAS Y MATERIALES PARA BLOQUE 3
CUARTO GRADO

TITULO DE LA PRACTICA	APRENDIZAJE ESPERADO	MATERIALES
Estados de la materia	Conocer cuáles son las características básicas para diferenciar los estados de la materia.	Por equipos <ul style="list-style-type: none"> • 100ml de agua, miel, leche y aceite en envases bien tapados • 100g de azúcar, harina, arena; • Una piedra pequeña. • Una jeringa SIN AGUJA, • Una moneda • Un globo mediano.
Transformación de los estados de la materia	Entender el papel fundamental que tiene la temperatura y la presión para cambiar los estados de la materia.	Por equipos: <ul style="list-style-type: none"> • El mismo material de la práctica anterior (puedes usar del que te sobró), más: • Un trapo y unas pinzas de punta, y una vela.
Cocción de alimentos	Descubrir los cambios que el proceso de cocción tiene en los alimentos.	Por equipo: <ul style="list-style-type: none"> • Un sartén pequeño • Una palita de madera • Dos huevos crudos • Una salchicha • 100g de cebolla finamente picada • Un cuadrito de mantequilla • 2 guantes para cosas calientes (no te quemes).
Métodos de conservación	Experimentar con que método de conservación se mantiene los alimentos de mejor manera.	Por parejas: <ul style="list-style-type: none"> • 6 frascos Gerber con tapa, limpios. • 6 bolitas de carne molida de 25g • Un tenedor de metal con mango de madera o plástico • 3 ligas • 3 cuadritos de yute de 5x5cm. • Un guante para cosas calientes.

Nota: Para este bloque necesitaremos que cada equipo cuente con una lata de alcohol en gel, ésta servirá para las tres prácticas (Pueden traer usadas de años anteriores)