



3ER CICLO

PRIMARIA





Ciencias Naturales

TERCER CICLO 6º Y 7º GRADO

Experimentemos en casa

Hoy estudiaremos los cambios que pueden sufrir distintos materiales. Por ejemplo, cuando cocinamos alimentos en casa.

Cuando preparamos la comida, en los alimentos ocurren distintas transformaciones.



Por ejemplo, cuando colocamos carne y vegetales sobre la parrilla caliente, se asan.

1. Piensen. ¿Por qué creen que se producen esos cambios? ¿Qué acciones ocurren para que se produzcan? Escriban aquí sus ideas.

.....

.....

.....

.....

2. Piensen y escriban. ¿Cómo son los alimentos antes de cocinarlos? ¿Cuáles son las características que cambian?

.....

.....

.....

.....

Las transformaciones en los materiales.

Si observan con atención, podrán notar que a nuestro alrededor ocurren cambios constantemente. Por ejemplo, cuando ponemos un saquito de té dentro de una taza con agua hirviendo, el líquido cambia de color y se modifica su aroma y sabor; o cuando cocinamos fideos que se ablandan en el agua hirviendo.

Sin embargo, no todas las transformaciones son iguales. Algunas ocurren de forma muy rápida, como un papel que se consume al quemarse, mientras que otras son mucho más lentas, como la formación de los fósiles. También es posible distinguir entre las transformaciones naturales y las artificiales. Los cambios naturales ocurren de forma espontánea en la naturaleza, como la erosión de una roca por acción del viento, mientras que los cambios artificiales son aquellos provocados por los seres

humanos o como consecuencia de sus actividades, por ejemplo, la deforestación de un bosque.



Al acercar un trozo de papel a una llama se quema rápidamente y se convierte en cenizas.



Con el paso de los días, los alimentos como las frutas cambian de color; por ejemplo, las bananas se vuelven marrones

Existe otra forma de clasificar las transformaciones, relacionada con la forma en que se producen los cambios en un material. Por ejemplo, a un huevo lo podemos hervir, freír o batir para incorporarlo a una mezcla o preparar una tortilla. En todos estos casos, el huevo cambia su color o su textura. Por otro lado, si apretamos con fuerza una lata de aluminio, también se produce un cambio porque cambia la forma. Pero ¿cuál es la diferencia entre las transformaciones en la cocción del huevo o en la abolladura de la lata?

En algunos cambios, como la lata que se abolla o un plato que se rompe al caer, el material es el mismo, es decir, no se modifican sus propiedades.

En estos casos, decimos que se produjo una **transformación física**. En otros, como el caso del huevo hervido, los materiales se transforman en otros nuevos, por ejemplo, la clara transparente se vuelve

blanca y sólida. Entonces, decimos que se produjo una **transformación química**.

3. A la mañana, Ana desayunó con un vaso de leche chocolatada, unas tostadas con manteca y mermelada, y una manzana.
 - a. Realicen una lista con los cambios que se producen en los alimentos, desde que están en la heladera o en la alacena, hasta que el desayuno está listo y preparado en la mesa.
 - b. ¿Qué otros cambios, que no estén relacionados con los alimentos, se les ocurren desde que Ana se levantó hasta que tomó el desayuno? Agréguelos a la lista.
 - c. ¿Qué dificultades tuvieron al confeccionar la lista? ¿Cómo las resolvieron?

4. Algunas transformaciones de los materiales son perjudiciales. ¿Se les ocurre algún ejemplo? ¿Por qué son perjudiciales? ¿Piensan que podría evitarse que estas transformaciones ocurran? ¿Cómo?

- ✓ Ahora que terminaste con la tarea del día, te pedimos que completes el siguiente formulario:

<https://forms.gle/FTSJ8ggutKgtzP3q6>

- ✓ Si tus papás lo desean pueden compartir una foto o video de la actividad que más te gustó en su perfil de facebook, instagram o twitter y arrobarnos:
 - Facebook: @DGEMendoza
 - Twitter @MzaDGE
 - Instagram: @dgemendoza

