

 ESCUELA NORMAL DE EDUCACION PREESCOLAR

ESTRATEGIAS PARA LA EXPLORACIÓN DEL MUNDO NATURAL

Experimentos

America Monserrath Barrozo Mata #2

1° A

PROF: YIXIE KARELIA LAGUNA MONTAÑEZ

**Competencias profesionales**: Integra recursos de la investigación educativa para enriquecer su práctica profesional, expresando su interés por el conocimiento, la ciencia y la mejora de la educación.

**Competencias de la unidad de aprendizaje II**

• Incorpora los recursos y medios didácticos para que sus alumnos utilicen el conocimiento científico para describir, explicar y predecir fenómenos naturales; para comprender los rasgos característicos de la ciencia; para formular e investigar problemas e hipótesis; así como para documentarse, argumentar y tomar decisiones personales y sociales sobre el mundo natural y los cambios que la actividad humana provoca en él.

Saltillo Coahuila Abril 2020

EXPERIMENTOS

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| EXPERIENCIA | PREDICCIÓN | OBSERVACIÓN | EXPLICACIÓN |
| Papel quemado con la plancha  | El papel se quemó con la plancha debido a la alta temperatura que alcanza al calentarse.  | Al calentarse la plancha a una temperatura y pasar el papel en ella; este se quema debido al calor, cuando estaba con tinta el papel esta se corría por completo.  | Por la sublimación el papel se quema, ya que el papel está seco y el calor de la plancha hace que se extraiga totalmente la humedad que tiene y por eso provoca ese color. <https://www.brildor.com/blog/sublimacion/los-5-problemas-mas-comunes-en-la-sublimacion.html> |
| Huevo con pintura | El huevo se pintó y agarro esa textura debido a las partículas del agua y por las de la pintura.  | Al dejar el huevo en el agua que se pintó con la tinta de la marca textos, se dejó por un día y al momento de sacarlo el huevo estaba pintado y tenía una estructura como si se hubiera cosido.  | En algunos casos el cascaron desprende la cascara y el huevo queda protegido únicamente por la membrana semipermeable y este permite el paso de moléculas. <https://www.experciencia.com/huevos-de-colores/> |
| Azúcar con colorante  | Al alcanzar una alta temperatura la azúcar se derrite por completo y esto hace que se haga un dulce al agregar el color se ve de diferente manera y es por lo que da el aspecto del dulce. | Al derretir la azúcar y crear el caramelo caliente y posteriormente meterlo en los hielos que son de baja temperatura el caramelo se enfrió y tomo una forma definida.  | Cuando se introdujo el caramelo en los hielos, este se quedó firme debido al choque de temperaturas que posteriormente al estar congelado tarda más en ir aumentando la temperatura y por lo tanto es más sencillo enfriar las cosas calientes.  |

MATRIZ DE SABERES PREVIOS

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CONCEPTOS | 2. GRADO DE CONOCIMIENTOS | 3.PUEDO EXPRESARLO POR ESCRITO DE LA SIGUIENTE MANERA |
| NO LO CONOZCO | LO CONOCZCO POCO | LO CONOZCO BIEN |
| ¿Qué crees que pase con el azúcar al ponerla en la estufa? |  |  |  | Se va a derretir debido a la temperatura alta |
| ¿Por qué se hace caramelo el azúcar? |  |  |  | Por la alta temperatura que esta alcanza, sus partículas comienzan a soltarse |
| ¿Que pasara si le ponemos agua? |  |  |  | Puede comenzar a saltar pero si aún esta frio solo se hará un caramelo liquido |
| Si dejamos el caramelo sin introducir al hielo, ¿Qué pasara? |  |  |  | Poco a poco se va a ir espesando  |
| ¿Por qué se quedó firme el caramelo al introducirlo en el hielo? |  |  |  | Por el choque de temperaturas pero como el hielo estaba muy frio pudo cambiar la temperatura del caramelo |

MATRIZ DE SABERES PREVIOS

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CONCEPTOS | 2. GRADO DE CONOCIMIENTOS | 3.PUEDO EXPRESARLO POR ESCRITO DE LA SIGUIENTE MANERA |
| NO LO CONOZCO | LO CONOCZCO POCO | LO CONOZCO BIEN |
| ¿Qué crees que pase con el azúcar al ponerla en la estufa? |  |  | \* | Se va a derretir debido a la temperatura alta |
| ¿Por qué se hace caramelo el azúcar? |  |  | \* | Por la alta temperatura que esta alcanza, sus partículas comienzan a soltarse |
| ¿Que pasara si le ponemos agua? |  |  | \* | Puede comenzar a saltar pero si aún esta frio solo se hará un caramelo liquido |
| Si dejamos el caramelo sin introducir al hielo, ¿Qué pasara? |  | \* | \* | Poco a poco se va a ir espesando  |
| ¿Por qué se quedó firme el caramelo al introducirlo en el hielo? |  | \* |  | Por el choque de temperaturas pero como el hielo estaba muy frio pudo cambiar la temperatura del caramelo |