ESCUELA NORMAL DE EDUCACIÓN PREESCOLAR



**ALUMNA:** Mayela Abigail Moncada Cadena 1 «A» #14

**«EXPERIMENTOS»**

**MATERIA:** Estrategias para la exploración del mundo natural

**MAESTRA:** Yixie Karelia Laguna Montañez

**COMPETENCIAS DE UNIDAD:**

\*Aplica el plan y programas de estudio para alcanzar los propósitos educativos y contribuir al pleno desenvolvimiento de las capacidades de sus alumnos.

\*Diseña planeaciones aplicando sus conocimientos curriculares, psicopedagógicos, disciplinares, didácticos y tecnológicos para propiciar espacios de aprendizaje incluyentes que respondan a las necesidades de todos los alumnos en el marco del plan y programas de estudio.

\*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.

SALTILLO, COAHUILA ABRIL/2020

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| EXPERIENCIA | PREDICCIÓN | OBSERVACIÓN | EXPLICACIÓN |
| Huevo en vinagre  El experimento consiste en que hay que poner un huevo en un vaso con vinagre para ver que reacción tiene ante este. | Creo que lo que pasaría al poner el huevo dentro de un vaso y agregarle vinagre se caerá la cáscara y esté quedara como una pelota y podrá rebotar. | Para el experimento se necesitara un vaso, un huevo y vinagre.  Al momento de agregar el huevo al vaso iban saliendo burbujas y se elevaba el huevo, al siguiente día toda la parte de arriba se llenó de blanco con burbujas y al momento de sacarlo del vaso se siente muy suave ya que perdió la cascara y puede revotar sin romperse como una pelota.  Considero que me falto dejarlo más tiempo en vinagre para que se le cayera completamente la cascara, solo se le cayó una parte. | ¿Por qué el huevo pierde la cáscara?  La cáscara del huevo se compone básicamente de carbonato cálcico (CaCO3), que reacciona con los ácidos mediante la siguiente reacción química:  CaCO_3 + 2 H^+ \rightarrow Ca^{+2} + \mathbf{CO_2} + H_{2}O  En esta reacción se forma dióxido de carbono, CO2, que se desprende en forma de gas formando las burbujas que aparecen sobre la cáscara del huevo, mientras que el agua y los iones calcio formados se quedan disueltos en el vinagre, por lo que la cáscara queda literalmente «destruida».  ¿Por qué se queda como una goma?  Cuando el agua atraviesa la membrana semipermeable que encierra la clara del huevo, lo hace acompañada de ácido acético (responsable de la acidez del vinagre), por lo que al mismo tiempo que el huevo se hincha comienza la desnaturalización de la albúmina de la clara. La proteína desnaturalizada formará una capa gruesa que dará el aspecto de pelota al huevo. |
| Romper huevo con anillo  El experimento consiste en primero intentar romper el huevo con la mano sola y después tratar de romperlo pero con un anillo. | Creo que al momento de apretar el huevo con un anillo se romperá por la fuerza de la mano y porque se está contrayendo con algo de metal. | Para el experimento se necesitara un huevo y un anillo.  Al tratar de romper el huevo con la mano, no se podía ya que era demasiado duro, pero al intentarlo con el anillo se rompió muy fácilmente. | El peso de una persona que pasa sobre el puente se reparte hacia los extremos, es decir, hasta la parte del puente que está en contacto con la orilla, de ese modo, no importa la fuerza que se haga sobre el puente, pues debido a su estructura, este puede soportar un peso mucho mayor del que jamás habrá sobre él. Del mismo modo, en las grandes catedrales podemos ver una enorme pared sobre un arco de este tipo, pues realmente todo el peso de esta no recae sobre el arco, sino que la mayor parte lo hace sobre toda la pared en la que está colocado el arco. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pregunta | Sí No | Conocimientos |
| ¿Sabes porque el huevo flota con estando en contacto con el vinagre?  ¿Sabes porque el huevo se hace como una pelota?  ¿Sabes porque que se hacen burbujas?  ¿Sabes porque al momento de apretar el huevo solo con las manos no se rompe?  ¿Sabes porque al apretarlo con anillo en la mano se rompe? |  | Creo que el huevo flota por los elementos que contiene el vinagre  Se hace como una pelota porque al momento de ponerlo en vinagre esté le quita sus propiedades y se va cayendo la cáscara.  Creo que se hacen burbujas porque es el resultado de que se le cayera la cáscara, creo que lo blanco que se ve en las burbujas es la cascara que se le cayó al huevo.  Porque considero que las manos nos algo blando y el huevo es demasiado duro, entonces al momento de apretarlo no se logra romperlo.  Porque se aplica más fuerza ya que se está haciendo el contacto con algo de metal. |

**MATRIZ**

El experimento más significativo para mí fue el del huevo en vinagre ya que me llamo demasiado la atención como es que se convierte en una pelota y revota sin romperse, además de que es un experimento llamativo el cual lo podemos aplicar a los niños de preescolar y les llamara mucho la atención.

