

ACTIVIDADES SEMANA DEL 5 AL 9 DE OCTUBRE

ÁREA: Ciencias Naturales

GRADO: 4to

DOCENTES: Natalia Ferrara, Celeste Venier

LOS MATERIALES Y EL CALOR

1) Lectura del siguiente texto en voz alta.

Los recipientes que usamos para cocinar, como cacerolas y sartenes, muchas veces están hechos de metales (al menos la parte que entra en contacto directo con el fuego). Sus manijas suelen ser de otros materiales, en general, plástico o madera, y si no lo son, para colar los fideos es necesario sujetar las manijas con un trapo ¿Notaste eso? Esto ocurre porque **el metal, el acero, el aluminio**, entre otros, son materiales que conducen el calor, se calientan intensamente y transmiten el calor a otros materiales. Se los conoce como **“buenos conductores de calor”**. Por el contrario, hay materiales que en comparación son **“malos conductores de calor”** como el **telgopor, el plástico o la madera** y se los denominan **“aislantes del calor”**.



En estas imágenes podrás notar, que los diferentes elementos de cocina tienen un agarre de plástico o madera. De esta manera se lo podrá agarrar con confianza y sin quemarse las manos luego de estar expuestos al fuego. En cambio...



Conservamos el helado en recipientes de telgopor para evitar que el calor ingrese en el envase y derrita el contenido.



Podemos preparar una salsa blanca revolviendo tranquilamente con una cuchara de madera, porque ésta no nos va a quemar.

2) REALICEMOS LA SIGUIENTE EXPERIENCIA PARA COMPROBAR CUÁL ES EL MEJOR CONDUCTOR DEL CALOR EN LA CLASE DE MEET.

MATERIALES QUE VAMOS A NECESITAR:

- 3 cucharitas diferentes: 1 toda de metal, 1 de plástico, 1 con mango de madera.
- 1 taza cualquiera.
- Agua caliente (servir en la taza con la ayuda de un adulto)
- 3 cubitos de manteca para colocar en la punta de cada cuchara.

PROCEDIMIENTO: Servir el agua caliente en la taza hasta la mitad (te ayuda un adulto), como si fuéramos a preparar un té. Colocar las tres cucharitas en el interior. Colocar en la punta de cada cuchara el cubito de manteca pegada. Esperar un rato y observar qué pasa...

- a) Escribir la conclusión luego de la experimentación respondiendo a las siguientes preguntas: ¿Qué ocurrió? ¿Por qué? ¿Qué se puede decir de las otras cucharitas?

CONCLUSIÓN:

- 3) Leer el siguiente texto.

LOS MATERIALES SE TRANSFORMAN POR EFECTO DEL CALOR.

El fuego no es el único elemento que genera calor, sin embargo, podemos notar que hay materiales que son sensibles al calor y cambian su estado. **Ana** se olvidó la manteca fuera de la heladera toda la noche, y a la mañana siguiente parecía pomada, fue sencillo untarla en las tostadas. **Pablo** se demoró mucho en comerse su helado y éste se le derritió en las manos ¡qué enchastre!. **La mamá de Lucas** preparó pizzas, él la ayudó a cortar el queso. Cuando sacaron las pizzas del horno, el queso estaba derretido. Todos estos materiales sufrieron un cambio por efecto del calor.



HELADO
DERRETIDO



MANTECA POMADA



QUESO DERRETIDO

- a) Explicar qué ocurrió en las diferentes situaciones con tus palabras y por qué se produjo la transformación ¿Qué transmitió el calor a estos materiales? ¿Por qué cambiaron el estado de su materia?

<p>SITUACIÓN MAMÁ DE LUCAS</p>  <p>QUESO DERRETIDO</p>	
<p>SITUACIÓN ANA</p>  <p>MANTECA POMADA</p>	
<p>SITUACIÓN PABLO</p>  <p>HELADO DERRETIDO</p>	