

5º PRIMARIA NATURALES

CORRECCIÓN

SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO

DÍA 1. Página 119. Ejercicio 1. Resumen:

Todos los objetos que nos rodean están formados por materia. La materia tiene propiedades generales, como **masa y volumen**; y propiedades características, como **el color, el sabor, la dureza o la densidad**.

La masa es **la cantidad de materia que tiene un cuerpo**.

El volumen es el **espacio que ocupa un cuerpo**.

La densidad de un cuerpo es **la relación entre su masa y su volumen**.

Un cuerpo flota en el agua si **su densidad es menor que la del agua** y se hunde si **su densidad es mayor que la del agua**.

Las fuerzas provocan efectos sobre los cuerpos como, por ejemplo, **deformaciones en los cuerpos, hacen que se pongan en movimiento o que se detengan y modifican su velocidad**.

Según se comporten los cuerpos ante las fuerzas se diferencia entre **elásticos y plásticos**. La fuerza de rozamiento actúa y hace **que se detengan**.

La velocidad se calcula **dividiendo el espacio que recorre entre el tiempo que tarda en recorrerlo**. La fuerza de la gravedad es **la fuerza que hace que los cuerpos sean atraídos hacia la superficie de la Tierra**.

En una reacción química se mezclan unas sustancias, los **reactivos**, que se transforman en otras, los **productos**.

Los principales tipos de reacciones químicas son: **la oxidación, la fermentación y la combustión**.

EXPERIMENTO. *FABRICANDO MOHO*.

Procedimiento:

- 1.- Leer todo el experimento antes de pasar a la práctica.
- 2.- En este experimento hay que responder a preguntas el día que se hace el experimento y responder preguntas varios días después cuando se comprueba el resultado.
- 3.- Ejecución.

4.- Preguntas:

1.- ¿Qué crees que va a pasar?

Opinión de cada uno.

2.- ¿Crees que pasará lo mismo en la rebanada sin agua y con agua? ¿Por qué?

Opinión de cada uno JUSTIFICADA.

Preguntas finales:

3.- Describe lo que ha ocurrido:

<i>Rebanadas secas</i>	<i>Rebanadas húmedas</i>
No sale moho con tanta facilidad	Sale moho con más facilidad

4.- ¿Por qué crees que ha ocurrido?

Porque ha tenido lugar una reacción química, la fermentación del pan. Gracias a la acción de los hongos (levadura del pan) y la ausencia de oxígeno unido a una temperatura adecuada para el desarrollo de las levaduras.

5.- ¿Qué recomendarías para conservar el pan en buen estado?

Que se conserve en un lugar seco y fresco.

Evitar ponerlo al lado del radiador, de los fuegos de la cocina, del horno o de la ventana en verano.