

Conocimiento básicos de la química aplicada en la vida cotidiana, en los alimentos, los seres vivos y el medio ambiente

Ciencias Naturales | Química

Descripción del Curso

Esta unidad, Unidad 3: Método científico y experimento simple en química cotidiana, está diseñada para estudiantes de 13 a 14 años y forma parte de la asignatura Química. Se propone introducir el método científico como marco para investigar propiedades químicas cotidianas de forma segura. A lo largo de la unidad, los estudiantes formularán preguntas pertinentes, diseñarán experimentos simples y comunicarán observaciones y conclusiones, trabajando de forma colaborativa y cuidando la seguridad en el laboratorio. El enfoque busca desarrollar una actitud científica, basada en la evidencia, y fomentar habilidades como la observación, la comunicación y la toma de decisiones basada en datos. Se prioriza la seguridad y el uso responsable de materiales, el control de variables y la interpretación de resultados para trasladar lo aprendido a situaciones reales del día a día. Los contenidos se centran en propiedades químicas cotidianas observables, como disolución, solubilidad y cambios de color, permitiendo a los estudiantes vincular fenómenos del entorno con conceptos básicos de química. Al finalizar, se espera que el alumnado plantee una pregunta científica, formule una hipótesis simple, diseñe y ejecute un experimento seguro, registre observaciones y comunique conclusiones con evidencias. El aprendizaje se realiza en equipos, promoviendo la colaboración, la planificación compartida y la reflexión sobre los resultados, siempre dentro de un marco de seguridad y responsabilidad. Esta unidad busca que los jóvenes desarrollen capacidades para razonar químicamente, comunicar ideas de forma clara y justificar conclusiones con evidencia, construyendo una base sólida para futuras experiencias científicas en su vida diaria.

Competencias

- Aplicar el método científico para plantear preguntas, diseñar experimentos simples y extraer conclusiones basadas en evidencia. - Desarrollar pensamiento crítico y habilidades de resolución de problemas mediante la observación, medición y análisis de datos. - Trabajar de forma colaborativa, comunicando ideas y distribuyendo roles dentro de un equipo. - Expresar resultados de manera oral y escrita con claridad, precisión y adecuación al público objetivo. - Identificar variables independientes, dependientes y de control y diseñar experimentos que permitan analizarlas. - Priorizar prácticas de seguridad en el laboratorio y manejo responsable de materiales. - Registrar observaciones, organizar datos y presentar conclusiones respaldadas por evidencias. - Vincular conceptos químicos con fenómenos cotidianos, trasladando el aprendizaje a situaciones reales del entorno cercano.

Requerimientos

- Materiales y recursos para realizar experimentos simples de forma segura (p. ej., vasos, cucharas, agua, colorantes alimentarios, papel, cuaderno de laboratorio). - Equipo de seguridad personal y normas de seguridad en el aula (gafas, guantes cuando corresponda) y supervisión del docente. - Espacio adecuado con buena ventilación y mesas para trabajo en equipo. - Guía de procedimientos y rúbrica de evaluación para registrar observaciones y conclusiones. - Acceso a cuaderno de laboratorio (digital o físico) para registrar datos y análisis. - Preparación previa en seguridad y conceptos básicos de química cotidiana para todos los estudiantes.

Unidades del Curso

Unidad 1: Unidad 1: Sustancias puras y mezclas en la vida cotidiana

Objetivos de Aprendizaje

- Explicar qué es una sustancia pura y qué es una mezcla, y cómo se distinguen mediante criterios simples.
- Identificar ejemplos de sustancias puras y mezclas en alimentos, seres vivos y el entorno y clasificarlos correctamente.
- Aplicar criterios de clasificación para distinguir entre sustancia pura y mezcla en contextos reales.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Sustancias puras y mezclas: definiciones y diferencias

Conceptos básicos, ejemplos y criterios simples para distinguir sustancia pura de mezcla.

2. Tema 2: Ejemplos en la vida real

Identificación de sustancias puras y mezclas en alimentos, plantas, organismos y entorno; clasificación práctica.

3. Tema 3: Métodos simples de clasificación

Observación, comparación de propiedades y discusión para clasificar sustancias cotidianas.

Actividades

1. **Actividad 1: Clasificación de objetos de la vida diaria** — En equipos, los estudiantes observan imágenes o objetos y clasifican si son sustancias puras o mezclas, justificando su elección y compartiendo conclusiones.
2. **Actividad 2: Explorando propiedades** — Con ejemplos simples (agua, azúcar, sal, aceite), comparan propiedades y debaten por qué pertenecen a una sustancia pura o mezcla, concluyendo con una breve explicación.
3. **Actividad 3: Mini debate** — Discusión guiada sobre cuándo una sustancia puede considerarse una mezcla y cuándo una mezcla puede parecer una sustancia pura (soluciones, disoluciones). Concluye con conclusiones claras.

Evaluación

Se evaluará el logro de los objetivos mediante: clasificación de ejemplos en una lista dada; explicación de diferencias entre sustancia pura y mezcla; participación en actividades de equipo y ejercicios cortos de clasificación, con rúbrica de

criterios: precisión, justificación y claridad.

Unidad 2: Unidad 2: Nutrientes básicos y su función en la alimentación y el cuerpo

Objetivos de Aprendizaje

- Identificar las funciones principales de carbohidratos, proteínas y grasas en el organismo y en la dieta.
- Relacionar cada nutriente con ejemplos de alimentos que lo aportan.
- Explicar cómo una dieta equilibrada cubre las necesidades energéticas y estructurales del cuerpo.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Carbohidratos, proteínas y grasas: funciones y ejemplos

Funciones energéticas, de construcción y de reserva en el cuerpo, con ejemplos de alimentos.

2. Tema 2: Nutrición y función en el cuerpo

Cómo los nutrientes colaboran en el rendimiento, el crecimiento y la salud general.

3. Tema 3: Alimentos y su aporte nutricional

Identificación de alimentos ricos en cada nutriente y análisis de una dieta equilibrada.

Actividades

- Actividad 1: Mapa de nutrientes en un plato** — En equipos, diseñan un plato balanceado identificando carbohidratos, proteínas y grasas, y explican su función en la salud y la energía.
- Actividad 2: Relación alimento-nutriente** — Cada estudiante elige un alimento y describe qué nutriente principal aporta y qué función cumple en el cuerpo.
- Actividad 3: Diario de alimentación** — Registra una comida y analiza si incluye los tres macronutrientes, discutiendo mejoras para una dieta más equilibrada.

Evaluación

Se evalúa la comprensión de funciones y relación con la dieta mediante: 1) identificación de nutrientes en ejemplos, 2) explicación de funciones para cada nutriente y 3) claridad y capacidad de aplicar el concepto a una alimentación real. Criterios: precisión, relación alimento-nutriente y razonamiento.

Unidad 3: Unidad 3: Método científico y experimento simple en química cotidiana

Objetivos de Aprendizaje

- Formular una pregunta y una hipótesis simple relacionada con una propiedad química cotidiana (p. ej., disolución, solubilidad, cambios de color).
- Diseñar un experimento seguro y sencillo, identificando variables independientes, dependientes y de control.

- Registrar observaciones, analizar datos y comunicar conclusiones de forma clara y respaldada por evidencias.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: El método científico en química cotidiana

Etapas: pregunta, hipótesis, experimentación, análisis de datos y conclusión.

2. Tema 2: Diseño de un experimento seguro

Planificación: elección de propiedad, variables y medidas de seguridad; planificación de procedimientos simples.

3. Tema 3: Registro y comunicación de observaciones

Cómo registrar datos, interpretar resultados y presentar conclusiones de forma clara y organizada.

Actividades

1. **Actividad 1: Formulación de pregunta e hipótesis** — En parejas, proponen una pregunta sobre una propiedad de una sustancia cotidiana (por ejemplo, solubilidad del azúcar en agua a diferentes temperaturas) y formulan una hipótesis razonada.
2. **Actividad 2: Plan de experimento** — Diseñan un plan breve con variables, materiales básicos y medidas de seguridad, preparando un protocolo sencillo.
3. **Actividad 3: Realización y reporte** — Realizan el experimento en clase, registran observaciones, analizan datos y presentan una breve conclusión con fundamentos.

Evaluación

La evaluación considerará: (a) la claridad de la pregunta e hipótesis, (b) el diseño experimental y manejo seguro, (c) la calidad del registro de observaciones y la capacidad para comunicar conclusiones. Criterios: pertinencia, seguridad, rigurosidad y claridad.