



INSTITUTO  
LATINOAMERICANO®  
COMPROMETIDOS CON LA EDUCACIÓN

## EXAMEN DE CIENCIAS NATURALES 4to GRADO BIMESTRE III

<b>Ciclo Escolar: 2020 – 2021</b>	<b>Fecha:</b>
Nombre:	
Sección:	No. de lista:

*Si observas a tu alrededor, encontrarás una gran variedad de objetos hechos con diferentes materiales. Los materiales se encuentran presentes en 3 estados físicos, los cuales se clasifican de acuerdo a sus características.*



1 a 2. Observa las imágenes y explica las semejanzas y diferencias entre el contenido del vaso y el cubo de hielo.



La semejanza es que \_\_\_\_\_

La diferencia es que \_\_\_\_\_

3 a 5. Escribe **dos** ejemplos de los siguientes materiales

Objetos que tienen forma definida, no fluyen y no se comprimen:

\_\_\_\_\_

Objetos que se comprimen:

\_\_\_\_\_

Objetos que fluyen:

\_\_\_\_\_

6. Son cuerpos con forma definida

a) Gases.

b) Sólidos.

c) Líquidos.

d) Plasma.

7. Son características de los gases.

- a) Tienen forma definida.
- b) No adoptan la forma de su recipiente.
- c) Se difunden o esparcen hasta ocupar todo el espacio del recipiente que los contiene.
- d) No fluyen y se adoptan a la forma de su recipiente.

8. ¿Cuáles son características de los líquidos?

- a) Tienen forma y volumen constantes.
- b) Tienen volumen definido, pero no forma.
- c) No tienen forma ni volumen.
- d) Se caracterizan por la rigidez y regularidad de sus estructuras.

9. Cuando el agua hierve pasa del estado líquido al gaseoso. ¿A qué temperatura hierve, es decir que tiene su punto de ebullición?



- a) 10° C.
- b) 100° C.
- c) 60° C.
- d) 5° C.

10. ¿Cuál es la única sustancia en el mundo que puede estar en estado líquido, sólido o gaseoso?

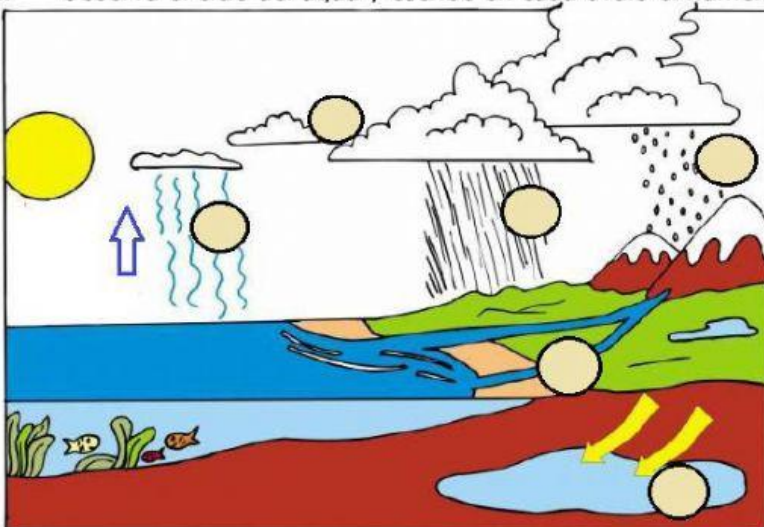
- a) La harina.
- b) El agua.
- c) La mantequilla.
- d) El aire.

11. ¿Cuál de los siguientes materiales puede cambiar del estado físico sólido al líquido?

- a) Plantas del bosque.
- b) Parafina de las velas.
- c) Madera de silla.
- d) Piel de zapato.

*El ciclo del agua es un proceso importante porque la mantiene en constante circulación. Esto contribuye a la humedad del ambiente y permite que los organismos se mantengan vivos. Además, regula la humedad del ambiente y determina el clima.*

12. Observa el ciclo del agua y escribe en cada óvalo el número que corresponde.



- 1. Evaporación
- 2. Escurrimiento
- 3. Precipitación nieve
- 4. Infiltración
- 5. Condensación
- 6. Precipitación lluvia

13 a 15. Dentro del ciclo del agua podemos observar los tres estados de la materia.

La evaporación sucede en el ciclo del agua, cuando

---

La solidificación se aprecia en el ciclo del agua, \_\_\_\_\_

La fusión ocurre en el ciclo del agua, \_\_\_\_\_

16. ¿En qué radica la importancia de la cocción de los alimentos?

- a) Conservarlos con las enzimas y microorganismos.
- b) Conservarlos en buen estado por más tiempo.
- c) Sus propiedades cambian durante el proceso.
- d) Consumirlos calientes.

17. Elige la opción donde se aplique la cocción en los alimentos.

- a) Carlos prepara fruta picada con limón.
- b) Paco prepara un huevo frito.
- c) Beto prepara lechuga con chile.
- d) Luis prepara agua de naranja.

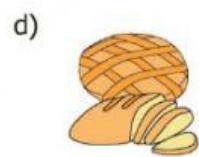
18. Es un alimento que de preferencia se debe comer crudo.

- a) La naranja.
- b) El chorizo.
- c) La carne.
- d) La masa.

19. ¿Cuál de los siguientes **NO** es un método de conservación de alimentos?

- a) Salar camarones y ponerlos al sol.
- b) Almacenar la carne en un refrigerador.
- c) Poner a secar chiles al Sol.
- d) Exponer al Sol el jamón en una bolsa de plástico.

20. Es un ejemplo de alimento preparado con el *método de conservación que consiste en elevar la temperatura del producto entre 60 y 140 °C y luego bajarla rápidamente.*



21. ¿Cómo se llama el método de conservación anterior?

- a) Ahumado.
- b) Cocción.
- c) Calentamiento.
- d) Pasteurización.

22. *Consiste en colgar los alimentos arriba del ahumador para que pierdan su humedad y se cuezan lentamente por medio del humo caliente.* ¿Cuál es el nombre de ese método de conservación de los alimentos?

- a) Deshidratación.
- b) Pasteurización.
- c) Esterilización.
- d) Ahumado.



23. La mamá de Cecilia prepara pollo para la Comida. ¿Cuál es uno de los cambios que sufrirá el pollo al cocinarlo?
- Disminuyen sus nutrimentos.
  - Aumenta su tamaño.
  - Aumenta su peso.
  - Cambia de color.
24. Susana desayunó un huevo frito, pan dulce, un vaso de jugo y tomó yogurt. ¿Cuál de los alimentos que desayunó Susi, contiene bacterias que ayudan en la descomposición de los alimentos?
- Huevo.
  - Yogurt.
  - Jugo.
  - Pan.
25. ¿Cómo puedes saber que la leche se encuentra en mal estado?
- 
26. ¿Cómo podías haber evitado que la leche se echara a perder?
- 
- 27 y 28. Escribe el nombre de **dos** objetos en la vida cotidiana que generen calor y su utilidad.

Objeto	Utilidad

29. ¿Cuál de los siguientes es un efecto del calor?

- El frío.
- La lluvia.
- El movimiento.
- El aire.

30 a 33. Relaciona con líneas cada efecto del calor con su ejemplo.

<i>Movimiento</i>	<i>Cuando una vela encendida se consume.</i>
<i>Combustión</i>	<i>Cuando un charco de agua desaparece.</i>
<i>Dilatación</i>	<i>Cuando un tapón de metal se hincha y queda atorado.</i>
<i>Cambio de estado</i>	<i>Cuando hierva agua en una olla con tapa, esta empieza a brincar.</i>

34. En una actividad de tu libro de Ciencias Naturales relacionado con el calor, ¿qué es lo que le sucede al papel en espiral que pones sobre la vela?

- a) Se quema.
- b) Se convierte en carbón.
- c) Se queda quieto.
- d) Se mueve y gira.



35. ¿Cuál es la causa de ese efecto?

- a) El calor de la vela calienta el aire y produce movimiento.
- b) El fuego de la vela alcanza el papel y lo quema.
- c) El papel por ser elaborado de madera se convierte en carbón.
- d) No hay ningún efecto.