



INSTITUTO
LATINOAMERICANO®
COMPROMETIDOS CON LA EDUCACIÓN

EXAMEN DE CIENCIAS NATURALES 4to GRADO BIMESTRE III

Ciclo Escolar: 2020 – 2021	Fecha:
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?

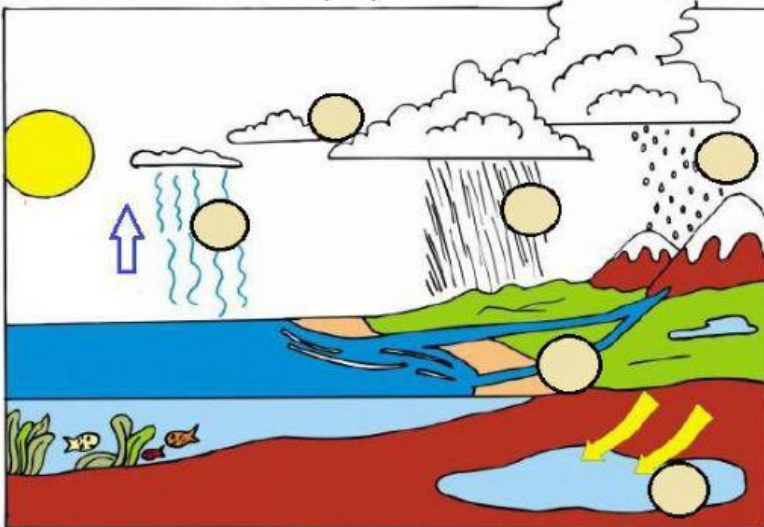
- a) La harina.
- b) El agua.
- c) La mantequilla.
- d) El aire.

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.

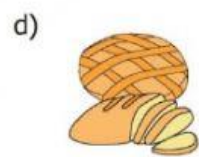
18. Es un alimento que de preferencia se debe comer crudo.

- 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?
- a) Disminuyen sus nutrimentos.
 - b) Aumenta su tamaño.
 - c) Aumenta su peso.
 - d) 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?
- a) Huevo. b) Yogurt. c) Jugo. d) 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?

- a) El frío. b) La lluvia. c) El movimiento. d) 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.