

Evaluación Parcial

Nombre del Estudiante	Curso: 6° año básico		
	Fecha: 15 / 11 /2021		
O.A.(s):	OA 13: Demostrar, mediante la investigación experimental, los cambios de estado de la materia, como fusión, evaporación, ebullición, condensación, solidificación y sublimación.		
Indicadores	Identifican algunas variables que influyen en los cambios de estado de la materia (energía calórica, volumen, presión). Exploran y explican el efecto de la temperatura en los procesos de evaporación, condensación, ebullición, fusión, solidificación y sublimación. Planifican y conducen experiencias prácticas de cambios de estado de la materia. Establecen similitudes y diferencias en el comportamiento de las partículas en los procesos de cambio de estado.		
Docente:	Jacqueline Abarca Ruz	Asignatura:	Ciencias Naturales
Exigencia: 60%	Puntaje Ideal: 23 puntos	Puntaje Real: ____ ptos.	Puntaje Obtenido: ____ ptos.

ITEM Uno selección única (1 punto cada una)

marca la alternativa que consideres correcta, recuerda leer bien antes de responder.

1. La transformación de líquido a sólido, ¿a qué cambio de estado corresponde?

- A. Fusión.
- B. Deposición.
- C. Evaporación.
- D. Solidificación.

2. ¿Qué par de conceptos no representan cambios de estado regresivos?

- A. Condensación-deposición.
- B. Solidificación-sublimación progresiva.
- C. Vaporización-condensación.
- D. Condensación-evaporación.

3. ¿Qué cambio de estado experimenta un chocolate al derretirse?

- A. Fusión.
- B. Evaporación.
- C. Condensación.
- D. Sublimación.

4. ¿En cuál de los siguientes procesos ocurre fusión?

- A. Cuando la lluvia se transforma en nieve.
- B. Cuando la roca se transforma en lava.
- C. Cuando se forman las nubes.
- D. Cuando se congela un lago.

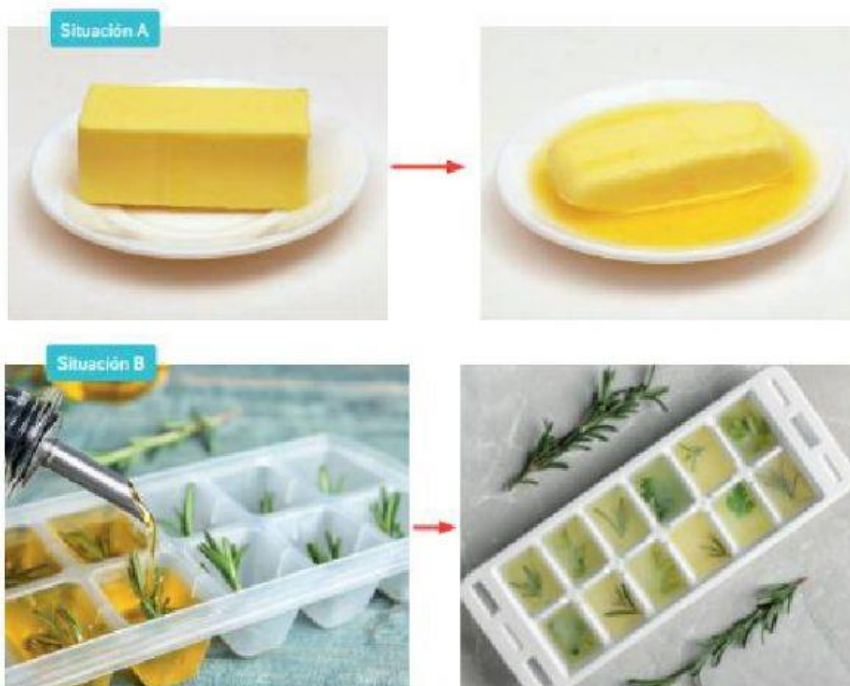
5. Para preparar bombones es necesario derretir el chocolate y vaciarlo en moldes para que adopte una forma definida. ¿Cuál es la secuencia de cambios de estado presente en este procedimiento?

- A. Evaporación y fusión.
- B. Condensación y fusión.
- C. Fusión y condensación.
- D. Fusión y solidificación.

ITEM Dos Desarrollo: (6 puntos en total)

Lee bien a cada pregunta, y responde de manera clara.

1. Observa las siguientes situaciones:



- a. ¿Cuál es el estado inicial y final de la mantequilla y del aceite?
- b. ¿Qué cambio de estado experimentó la mantequilla y el aceite?
- c. ¿Cómo se explica en términos de transferencia de calor el cambio de estado en cada caso?

2. Lee con atención el siguiente experimento y responde a las preguntas: (6 puntos en total)

Paula y Benjamín, estudiantes de la Región Metropolitana, plantearon la siguiente predicción:

La temperatura de ebullición del agua aumenta cuando su volumen es mayor.

Para eso realizaron la experimentación y los resultados fueron los siguientes.

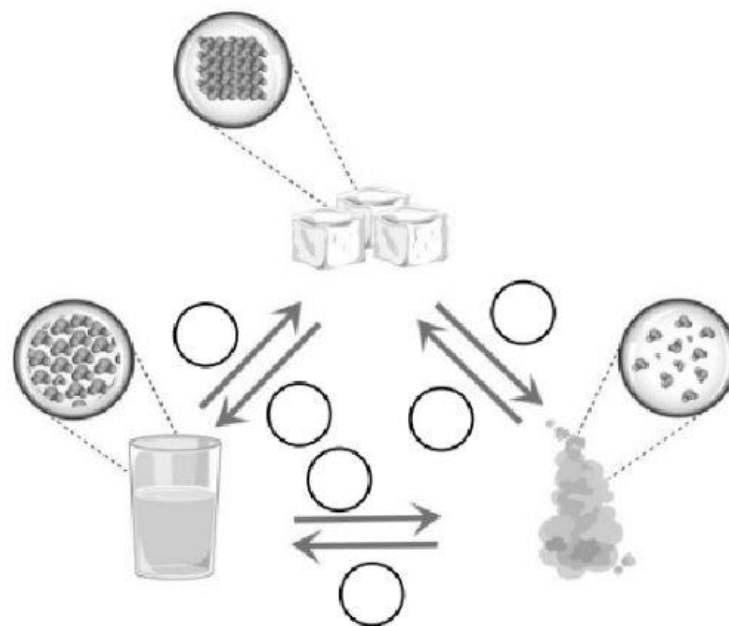
Vaso	Volumen de agua (mL)	Temperatura de ebullición (°C)
1	50	98
2	100	100
3	150	120
4	200	135
5	250	150

a. ¿Qué información entrega la tabla?

b. ¿Cómo cambia la temperatura de ebullición con el volumen de agua?

c. Expliquen si los resultados permiten aceptar la predicción.

3. Utiliza la información de la imagen y responde las preguntas asociadas. 6 puntos en total



1. Anota en cada círculo de la imagen la letra respectiva del cambio de estado producido según corresponda.

a. Fusión

b. Sublimación progresiva

c. Condensación

d. Evaporación

e. Deposición o sublimación regresiva

f. Solidificación