

EXPERIMENTO Vídeo resumen	EL SUPERHUEVO https://www.youtube.com/watch?v=FTketM8mrbo	
Objetivo/s	- Aplicar el método científico de forma guiada para aprender cuál es la estructura de un huevo, así como sus características. - Conocer los beneficios nutricionales que tiene el consumo de huevos. - Vocabulario: huevo, masa, volumen, jeringuilla, frágil-resistente.	
Competencias Clave	<ul style="list-style-type: none"> ● CCL1. Expresa hechos, conceptos, pensamientos, opiniones o sentimientos de forma oral, escrita ... ● STEM2. Utiliza el pensamiento científico para entender y explicar algunos de los fenómenos que ocurren a su alrededor ... ● STEM4. Interpreta y transmite los elementos más relevantes de algunos métodos y resultados científicos, matemáticos y tecnológicos de forma clara y veraz, utilizando la terminología científica apropiada ... ● CPSAA3. Reconoce y respeta las emociones y experiencias de las demás personas, participa activamente en el trabajo en grupo, asume las responsabilidades individuales asignadas y emplea estrategias cooperativas dirigidas a la consecución de objetivos compartidos. ● CPSAA4. Reconoce el valor del esfuerzo y la dedicación personal para la mejora de su aprendizaje y adopta posturas críticas en procesos de reflexión guiados. ● CE3. Crea ideas y soluciones originales, planifica tareas, coopera con otros en equipo, valorando el proceso realizado y el resultado obtenido ... 	
Criterios de Evaluación - Competencia Específica 2	2.3 Participar en experimentos pautados, empleando de forma segura los instrumentos... 2.4. Proponer respuestas a las preguntas planteadas, comparando la información y los resultados obtenidos con las predicciones realizadas. 2.5. Comunicar de forma oral el resultado de las investigaciones, explicando los pasos seguidos con ayuda. 4.2. Reconocer estilos de vida saludables, valorando la importancia de una alimentación variada, equilibrada y sostenible...	
Saber Básico: Cultura Científica	<u>1. Iniciación a la actividad Científica:</u> - Procedimiento de indagación: observación, predicción, comprobación, etc. - Instrumentos y dispositivos apropiados para realizar las observaciones y mediciones: la báscula, jeringuilla. - Vocabulario científico básico: masa, volumen. <u>2. La vida en nuestro planeta:</u> - Hábitos saludables relacionados con el bienestar físico: alimentación variada, equilibrada y sostenible. <u>3. Materia, fuerzas y energía:</u> - Estructura resistente.	
Curso	1º / 2º Primaria.	
Temporalización	Mínimo 2 sesiones de 45 minutos.	
Espacio	Laboratorio.	
Materiales	<ul style="list-style-type: none"> ● Huevos frescos y cocidos. ● Agua. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Jeringuillas de 20 - 50 ml. ● Botellas de plástico de 50 cl.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Sal. ● Báscula. ● Vasos y platos. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cucharillas. ● Hueveras o tapones.
Descripción	<p>Vamos a realizar una serie de experimentos donde el protagonista siempre será el huevo. Los alumnos aplicando el método científico aprenderán las partes que forman un huevo así como los beneficios nutricionales que les aporta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Primero vamos a determinar la masa y el volumen de un huevo. Lo observamos y definimos su forma. Después procedemos para averiguar su masa y volumen. <p>Para averiguar la masa un alumno de cada mesa pesará su huevo en una báscula. El docente anotará el resultado en una tabla en la pizarra (en cursos superiores lo harán en su propio cuaderno). Después los alumnos aprenderán a medir el volumen de un huevo utilizando una jeringuilla.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Segundo aprenderemos la morfología del huevo. <p>2º) Hipótesis. Realizaremos a los alumnos la pregunta ¿Cuántas partes tiene un huevo?</p> <p>Tras enunciar esta hipótesis realizaremos el primer experimento para verificar si es correcta o errónea.</p> <p>Pregunta 1: cuántas partes forman un huevo?. Experimento 1.</p> <p>Pregunta 2: son iguales las partes en un huevo crudo que en uno cocido. Experimento 2.</p> <p>Pregunta 3: Es la cáscara del huevo un material resistente o frágil. Experimento 3.</p>	
Hipótesis	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Un huevo tienepartes. ▶ Las partes de un huevo crudo y de uno cocido son ▶ Pienso que la cáscara del huevo en 	
Investiga- Experimenta	<p>① Con ayuda del maestro, cada grupo pesará en la báscula su huevo para ver lo que pesa. Se explica que la unidad de medida son los gramos. Después guiando el proceso se mide el volumen del huevo en ml, con ayuda de la jeringuilla.</p> <p>Una vez conocida la masa y el volumen, pasamos a la segunda parte.</p> <p>② Tras establecer la hipótesis, procedemos a realizar el experimento. Cada grupo de alumnos tendrá que cascar un huevo y separar sus partes utilizando la botella de plástico vacía y realizando un efecto de succión. Una vez separadas las partes, las identificaremos y aprenderemos cómo se llaman y el valor nutricional de cada una.</p> <p>Después veremos los cambios que sufre un huevo al hervirlo, comparando el huevo fresco del que han separado sus partes y el cocido que tienen en la mesa. Darán vueltas a un huevo fresco y a uno cocido y verán que se comportan de manera diferente. Después pelarán el huevo cocido y lo cortarán por la mitad para comparar sus partes cocidas con las del huevo fresco anterior. Observarán y describirán cómo han cambiado sus partes, en textura, cambio de estado y color. Anotaremos en la pizarra.</p> <div data-bbox="392 1765 699 1995" data-label="Image"> </div> <p>③ Con este experimento comprobaremos cómo a pesar de que la cáscara del huevo es frágil, su estructura es resistente gracias a su forma. Colocaremos 4 huevos apoyados en hueveras y una tabla encima, iremos poniendo peso y los niños irán diciendo si añadimos más o no.</p>	
Contrastar resultado	<p>A medida que avance la clase irán comprobando si sus hipótesis son correctas o</p>	

	erróneas.
Conclusión	De manera oral deberán expresar las conclusiones a las que han llegado.: Posteriormente en clase deberán realizar el dibujo de un huevo diferenciando sus partes y escribiendo sus nombres.
Curiosidades	<ul style="list-style-type: none">- La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha recomendado aumentar su consumo en al menos un huevo por día mínimo, has de saber esto sobre la clara y la yema: la clara supone hasta un 60 por ciento del peso total del huevo y la yema aproximadamente el 28, y su componente principal son los lípidos y aminoácidos esenciales. Un huevo nos aporta, entre otros beneficios, vitaminas del tipo B2, B12, D y E, además de minerales como fósforo, selenio, hierro, zinc o yodo. Tiene efectos antioxidantes gracias a su luteína y zeaxantina y protege también nuestro sistema inmunitario y cerebro.- Cada gallina es capaz de formar un huevo y ponerlo cada 1-2 días.- - El ser humano consume huevos de diferentes aves: gallina, codorniz, pato, oca, pavo, avestruz, etc.- El huevo es uno de los alimentos más nutritivos del planeta.- La calidad del huevo depende de la calidad de vida de la gallina.