



**EXPERIMIENTOS LABORATORIO MODULAR
PRIMARIA MAESTRO**



EXPERIMENTOS

1. Normas de seguridad en el laboratorio
2. Algunas experiencias con ácidos y bases
3. Almidón en los alimentos
4. Cambios de estado del agua
5. Cargas eléctricas en nuestro cabello
6. Como encender el azúcar.
7. Cómo evitar la oxidación
8. Como preparar conservas alimenticias
9. Cómo preparar un indicador de ácidos casero
10. Cómo purificar alumbre de potasio impuro
11. Cómo se forman las estalactitas y estalagmitas
12. Como se identifica el azúcar en las frutas
13. Cristales gigantes de sulfato de cobre
14. Cómo cultivar verduras y legumbres en casa
15. Curva del calentamiento del agua.
16. Decoloración del azul de metileno con glucosa en medio básico
17. Desarrollo de bacterias en distintos ambientes
18. Desarrollo de un moho
19. Descomposición eléctrica de soluciones salinas
20. Efecto de la lluvia ácida sobre la vegetación
21. Efectos de la luz y oscuridad sobre el crecimiento de las plantas
22. El calor de disolución
23. El gas que apaga el fuego
24. Ensayos de glucosa en mermeladas
25. ¿es verdad que la espinaca tiene hierro?
26. Estudio de las células epiteliales de la mucosa oral
27. Experimentos con aceites
28. Experimentos con clara de huevo
29. Experimentos de ósmosis con un huevo
30. Extracción de ADN de células humanas

31. Fermentación de un zumo de frutas
32. Fotosíntesis:
33. Gas carbónico en la respiración
34. Gas carbónico en respiración de levaduras
35. ¿se puede hacer hervir el agua enfriándola?
36. Identificación de almidón en alimentos
37. La metamorfosis de insectos
38. Llamas de colores
39. Mediciones de longitud, masa y volumen
40. Observación de catáfilos de cebolla
41. Observación de células vegetales
42. Observación de microorganismos en agua estancada
43. Observación de protozoarios y algas
44. Obtención de ADN de tejidos animales y vegetales
45. Permeabilidad de las membranas celulares
46. Pigmentos fotosintéticos
47. Prepara una solución indicadora de ácidos y bases
48. Preparación del cloruro cálcico
49. Preparar una solución de leche de magnesia
50. Proteínas en la clara de huevo
51. Reconocimiento de ácidos caseros.
52. Reconocimiento de los ácidos en los alimentos
53. El ácido de la leche cortada
54. El ácido de las hormigas
55. Reconocimiento de azúcares y almidones
56. Reconocimiento de carbohidratos
57. Reconocimiento de la catalasa en tejidos:
58. Tinta cristalina
59. Un electro imán
60. Un submarino en una botella
61. Una nevada con ácido bórico
62. Uso de gelatina para cultivar bacterias