

# Índice

Presentación . . . . .	3
Conoce tu libro. . . . .	6

## Trimestre 1 10



### Lección 1

#### Nuestra alimentación

El Plato del bien comer . . . . .	12
¿Qué me aportan los alimentos para estar sano? . . . . .	14
Cuido mi alimentación . . . . .	16
Como lo necesario . . . . .	18
Agua sube, agua baja... agua simple, potable . . . . .	20

### Lección 2

#### Las enfermedades

El sistema inmunológico . . . . .	22
La dieta equilibrada y la vacunación . . . . .	24
Las vacunas . . . . .	26
El conocimiento científico y las vacunas . . . . .	28
La Cartilla Nacional de Salud . . . . .	30

### Lección 3

#### Mi cuerpo

Mi cuerpo se parece, pero es diferente . . . . .	32
Sistema glandular. . . . .	34
Glándulas, hormonas, cambios . . . . .	36
Sistema reproductor. . . . .	38
Mis hábitos de higiene. . . . .	40

### Lección 4

#### Proyecto

Los temas y las enfermedades. . . . .	42
---------------------------------------	----

### Lección 5

#### La reproducción

Reproducción de plantas . . . . .	46
Las plantas con flores . . . . .	48
Preservación de todas las plantas . . . . .	50
Reproducción de animales . . . . .	52
El apareamiento . . . . .	54



### Lección 6

#### Hongos y bacterias

¿En qué se parecen? . . . . .	56
Hongos y bacterias... ¿seres vivos? . . . . .	58
Hongos, bacterias y su función en la Naturaleza . . . . .	60
Bacterias y hongos en alimentos y fármacos . . . . .	62

Evaluación. Trimestre 1 . . . . .	64
-----------------------------------	----

## Trimestre 2 68

### Lección 7

#### Los ecosistemas

¿Qué son y de qué se componen los ecosistemas? 70	
Si falta uno nos alteramos todos . . . . .	72
Cadenas alimentarias . . . . .	74
Alteración de las cadenas alimentarias . . . . .	76

### Lección 8

#### Proyecto

Nuestro ecosistema . . . . .	78
------------------------------	----

### Lección 9

#### Estados físicos del agua

El agua y sus formas. . . . .	82
Fluyen, fluyen el agua y el gas. . . . .	84
El ciclo del agua . . . . .	86
Los cambios de temperatura . . . . .	88
Los seres vivos . . . . .	90

### Lección 10

#### ¡A cocinar se ha dicho!

Experimenta con alimentos . . . . .	92
La temperatura y el tiempo . . . . .	94
Cocción de alimentos . . . . .	96
La descomposición de alimentos. . . . .	98
Los microorganismos . . . . .	100



## Lección 11

### Los efectos del calor

Generación de calor: fricción y contacto . . . . .	102
El calor en la vida cotidiana . . . . .	104
Efectos del calor en los materiales . . . . .	106
¿Cómo aprovechamos el calor? . . . . .	108

## Lección 12

### Proyecto

Conservación de alimentos . . . . .	110
-------------------------------------	-----

Evaluación. Trimestre 2 . . . . .	114
-----------------------------------	-----

# Trimestre 3 118



## Lección 13

### ¿Qué es la fricción?

La fricción . . . . .	120
El funcionamiento de las máquinas . . . . .	122

## Lección 14

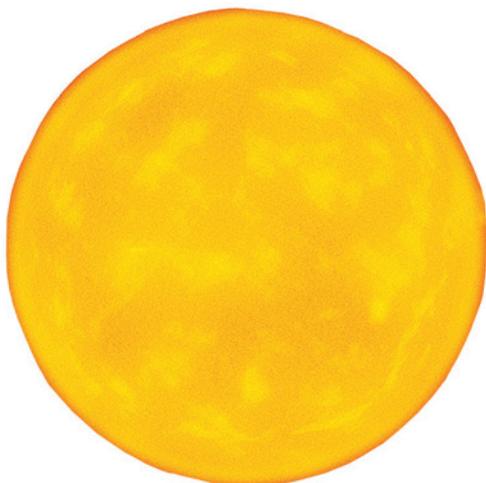
### ¿Cómo produzco electricidad estática?

Electricidad estática . . . . .	124
Efectos de la electricidad estática en situaciones del entorno . . . . .	126
Atracción y repulsión eléctricas . . . . .	128
Experimentación con las cargas eléctricas . . . . .	130

## Lección 15

### ¿Cuáles son las características de la luz?

Con la luz se forman sombras . . . . .	132
La luz en línea recta . . . . .	134
La trayectoria de la luz y sus efectos . . . . .	136
Reflexión y refracción en la Naturaleza . . . . .	138



## Lección 16

### Los eclipses

¿Cómo se forman los eclipses? . . . . .	140
Modelos de eclipses. . . . .	142

## Lección 17

### Proyecto

Construcción de juguetes . . . . .	144
------------------------------------	-----

## Lección 18

### Proyecto

¿Cómo aplicamos la ciencia? . . . . .	148
---------------------------------------	-----

Evaluación. Trimestre 3 . . . . .	154
-----------------------------------	-----

Recortables y figuras . . . . .	158
---------------------------------	-----

