



UME PEDRO II

COMPONENTE CURRICULAR: INVESTIGAÇÃO E PESQUISA

PROFESSORES: SIMONE ARAUJO

PERÍODO DE: 29/06/2020 a 05/07/2020 ANO: 7º

- **Fazer a atividade em seu caderno, podendo imprimir a folha e/ou escrever somente as respostas**
- **Enviar a foto da atividade pronta para meu email: simoneatividadederemota@gmail.com**

AULA 4

NA MINHA CASA TEM CIÊNCIA

Você sabia que as mais variadas situações do cotidiano envolvem ciência? Não!? Mesmo que imperceptível para muitos, a ciência está presente em todo e qualquer lugar. Em casa, no carro, no trabalho, na escola, em um momento de lazer e principalmente no nosso corpo. Agora, você conseguiria citar alguns exemplos? Para você ter uma ideia, veja abaixo 5 explicações da ciência para tarefas simples do dia a dia:

Seria possível gelar uma latinha de refrigerante em 2 minutos?

Não é preciso mágica. Basta recorrer a três ingredientes comuns em qualquer cozinha: água, gelo e sal. A adição do sal diminui a temperatura de fusão do gelo (temperatura em que o gelo derrete), que passa a derreter bem mais rápido e, para isso, usa energia do ambiente (e da latinha também). Perdendo energia, que é o mesmo que calor, a temperatura da lata diminui.

Por que uns bolos crescem e outros não?

Não é preciso ser um "expert" na cozinha para saber que é o fermento o responsável pelo crescimento dos bolos. A química, no entanto, ajuda você a não errar mais. Um dos principais fenômenos envolvidos no crescimento dos bolos é a produção do gás dióxido de carbono a partir do fermento químico em pó. Mas, para alcançar o desempenho esperado, é importante não adicionar o fermento no início do preparo, ficar atento à data de validade e saber qual a quantidade exata a ser usado, não colocar a mistura do bolo em forno frio, entre outras medidas.

Como evitar que o seu refrigerante fique sem gás?

Ao servir, o refrigerante deve ser despejado aos poucos e com o copo inclinado, para evitar a agitação. Gelo, limão e outros ingredientes aumentam a interação com superfícies rugosas, o que também estimula o desprendimento do gás. Ou seja, melhor evitar. A melhor opção é um copo de vidro bem limpo, pois a sujeira também aumenta a perda de gás. Sobrou refrigerante? O jeito é fechar a garrafa o mais rápido possível e colocá-la na geladeira.

Por que as picadas de insetos coçam?

Por que uma minúscula picada de pernilongo é capaz de provocar tanta coceira? A saliva dos insetos é composta por um coquetel de proteínas: anticoagulante, vasodilatador, antiplaquetário - que facilita a absorção do sangue, mas acaba provocando uma reação alérgica em seu alvo e, conseqüentemente, a coceira. O que varia entre um inseto e outro é a quantidade dessas proteínas.

Atividade:

Essa semana a atividade será somente de leitura desse texto e a resposta para a seguinte questão:

"Onde ou em que momento as ciências estão acontecendo em minha casa nesse momento?"

Na próxima semana teremos novidades!!!!