

ROTEIRO DE ESTUDOS/ATIVIDADES

UME CIDADE DE SANTOS.

4º ANOS COMPONENTE CURRICULAR: CIÊNCIAS

PROFESSORES: ALESSANDRA CHAGAS, MARIA DO SOCORRO E WLAMIR

PERÍODO DE 03/08/2020 À 14/08/2020.

DATA: 10/08/2020.

ATIVIDADE DE CIÊNCIAS

Leia o texto: "Transformações que ocorrem nos materiais"

Aquecimento

Veja as transformações que aconteceu com a vela devido ao calor do fogo.

Este produto é feito de barbante e parafina.

O que fez a vela diminuir?

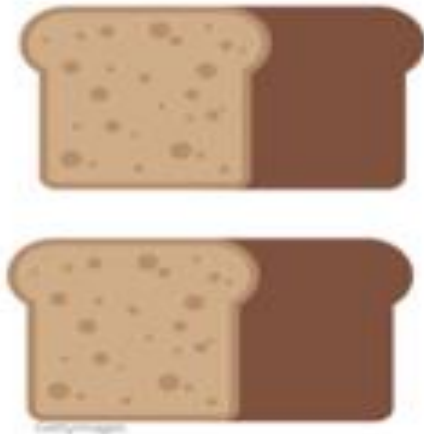
O que fez a vela acender?

A parafina é o combustível que faz a vela ficar acesa. Quando é consumida pelo fogo a vela desaparece.

Material submetido ao calor:	Início:	Após 10 minutos:	Como ficou após 20 minutos:
VELA			

Umidade

O que aconteceu com os pães?



A mãe de Lucas, ao servir o café da manhã, percebeu algo estranho nos pães que havia comprado. Alguns que estavam no armário estavam com bom cheiro e coloração perfeita. Outros que havia deixado próximo a pia da cozinha, estavam com aspecto diferente. Lucas ficou impressionado com a aparência dos pães e perguntou para sua mãe: "O que será que aconteceu com estes pães?"

Por que isso aconteceu?

Quais as causas?

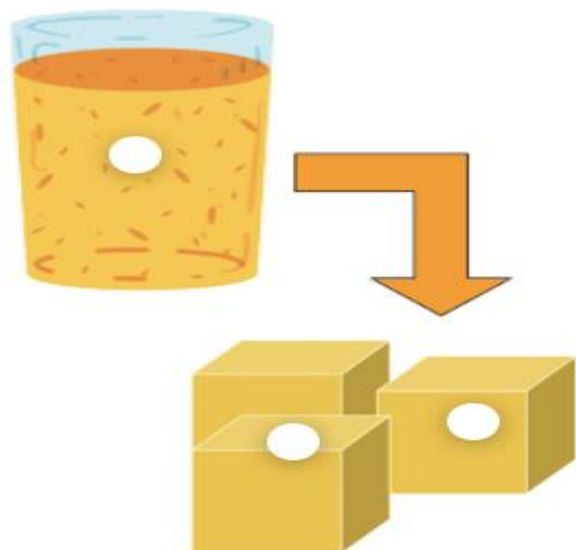


A transformação ocorrida no pão é um processo natural que ocorre nos alimentos e em outros materiais, ocasionada pela ação de fungos e bactérias decompositoras. Porém, quando exposto à umidade, esse processo é acelerado e podemos ver o resultado em curto prazo. Por isso, é importante mantermos nossos alimentos bem acondicionados. Essas transformações podem ocorrer em função de outros aspectos como o calor, por exemplo, como vimos com as cenouras anteriormente.



A umidade é um processo que acelera a transformação dos alimentos.

Resfriamento



A transformação do suco é um processo que ocorre nos alimentos e em outros tipos de material, ocasionada pela ação da temperatura.

Para manter os alimentos resfriados utilizam-se temperaturas acima do ponto de congelamento, entre 0°C e 7°C . Desta forma, não ocorre mudança de fase da água do alimento. No caso do experimento, ele congelou, pois foi submetido a temperaturas baixíssimas e, assim, alterou seu estado líquido para sólido, transformando-se em picolé.

Curiosidade: A conservação pelo frio é uma das práticas mais utilizadas no dia a dia da população, além de ser a principal arma contra a deterioração dos alimentos e consequente desperdício.

Responda :

a) O que aconteceu com a vela ao ficar acesa?

b) Por que a vela desapareceu?

c) O que aconteceu com o pão quando ficou em um lugar úmido?

d) O que causou a transformação ocorrida naturalmente no pão?

e) O que a umidade faz com os alimentos?

f) Qual é a transformação ocorrida no alimento com o resfriamento?

g) Por que alguns alimentos precisam serem mantidos resfriados?
