

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA LAVÍNIA DE FIGUEIREDO ARNONI		
Nome do aluno:	Data: 23/10/2020	Semana:
Professor: Elisangela Pinho e Ilza A. C. Simão	Turma: 5ºANO	8
Componentes Curriculares: Ciências	Entregar devolutiva no Google Classroom	

A alimentação saudável exige cuidados especiais: higiene

Vocês aprenderam em Língua Portuguesa o gênero textual receita, não é mesmo? E para preparar algumas gostosuras a manipulação e conservação dos ingredientes são muito importantes, não é mesmo? Leia o texto abaixo e responda as questões a seguir.

Higiene é a ciência que visa à preservação da saúde e à prevenção de doenças através de práticas de limpeza ou higienização.

Os microorganismos ou micróbios são seres vivos, assim como os homens e os animais, mas a maioria não é invisível a olho nu e só podem ser vistos com um aparelho especial, o microscópio. Como qualquer outro ser vivo, eles se reproduzem, se multiplicam. A diferença é que os micróbios são muitíssimo mais rápidos que o homem e esse é o grande problema. A maioria das bactérias, em quantidades pequenas, não faz mal ao homem. Mas quando em grandes quantidades, ou seja, quando se multiplicam várias vezes, elas provocam doenças e podem até matar!

Os microorganismos são encontrados por toda parte: no ar, na água, na terra, no nosso corpo, mãos, pés, unhas, nariz, cabelos, olhos, barba...

Para viverem eles precisam de água e de alimentos, além de tempo e da temperatura ideal para se multiplicarem.

O homem é o principal "meio de transporte" da bactéria até o alimento e isso acontece quando não possui bons hábitos de higiene, seja relacionada a cuidados pessoais, do ambiente ou do próprio alimento. É possível estabelecer uma série de medidas higiênicas que podem prevenir a transmissão de diversos tipos de doenças, permitindo o bem estar de crianças e adultos.

1 – O texto traz exemplos de onde os microorganismos podem ser encontrados. Cite pelo menos 5.

2 – Identifique VERDADEIRO ou FALSO e assinale a sentença correta:

() Os microorganismos ou micróbios são seres vivos, assim como os homens e os animais

() Por serem como qualquer outro ser vivo, eles não se reproduzem e nem multiplicam

() quando se multiplicam várias vezes, elas provocam doenças e podem até matar

() A maioria não é visível a olho nu

a) V, F, V, V

b) V, V, F, F

c) F, V, V, V

d) V, V, F, V

TEMPERATURAS	INFLUÊNCIA NA MULTIPLICAÇÃO DE BACTÉRIAS
Abaixo de 6°C	As bactérias não se multiplicam, mas não morrem.
Entre 7°C e 16°C	As bactérias se multiplicam lentamente.
Entre 17°C e 50°C	As bactérias se multiplicam rapidamente.
Entre 51°C e 80°C	Grande parte das bactérias morre.
Acima de 100°C	A maioria das bactérias morre.

A temperatura que se conservam os alimentos é muito importante para combater a proliferação das bactérias. Veja a tabela abaixo.

Agora, assinale a alternativa correta.

3 – Que temperaturas favorecem a reprodução de bactérias?

a) Entre 7°C e 50°C

b) Abaixo de 6°C

c) Entre 51°C e 80°C

d) Acima de 80°C

4 – Qual a razão de um alimento congelado durar mais tempo que um não congelado?

- e) Quando congelamos o alimento, a baixa temperatura impede a proliferação dos microrganismos, pois eles não conseguem se reproduzir em temperaturas mais baixas.
- f) Não há necessidade de congelar um alimento que ficará longas horas em temperatura ambiente
- g) Não há razão, eles não duram muito tempo congelados.
- h) Congelar e não congelar não interfere em nenhum benefício para o consumo

EXPERIMENTO CIENTÍFICO



Teste do ovo

Objetivo da atividade: Fixar conhecimentos a respeito da escolha e compra de alimentos, em especial da validade.

Material: 2 ovos, sendo 1 “novo” e outro “velho”.

Procedimentos: Avaliar se os ovos estão velhos ou não através de observação da casca. Realizar o teste do ovo: colocar cada ovo em vasilhas diferentes contendo água e sal. O ovo que flutuar é porque está velho. Depois abrir os ovos e observar as características da gema e do odor.

5 – Descreva sua experiência:

Site consultado:

<https://www.colegiosolido.com.br/upload/files/2017/9/processo-seletivo-2018-8o-ano17144221.pdf>

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA LAVÍNIA DE FIGUEIREDO ARNONI		
Nome do aluno:	Data: 23/10/2020	Semana:
Professor: Elisangela Pinho e Ilza A. C. Simão	Turma: 5ºANO	8
Componentes Curriculares: Matemática	Entregar devolutiva no Google Classroom	

Como vimos em Ciências é muito importante consumirmos alimentos dentro da data de vencimento, pois a proliferação de bactérias e fungos é rápida e nem sempre conseguimos perceber a sua presença no alimento.

A leitura correta da validade do produto pode evitar que a pessoa leve para casa algo estragado que será consumido podendo gerar até mesmo uma intoxicação alimentar.

Muitas pessoas se confundem ao ler o rótulo dos produtos e se enganam com a data de validade e o lote do produto. (...)



Neste caso o produto valia até dia 20/07/2020 e o número abaixo é o lote com a hora de fabricação. Esse produto está vencido, impróprio para o consumo, mesmo que a sua embalagem esteja com bom estado de conservação.

<https://www.noroesteonline.com/aprenda-a-ler-a-validade-dos-produtos/>

1 – Estamos no mês de outubro, então observe as fotos tiradas das datas de vencimento de alguns produtos e diga quantos meses faltam para vencer os produtos:



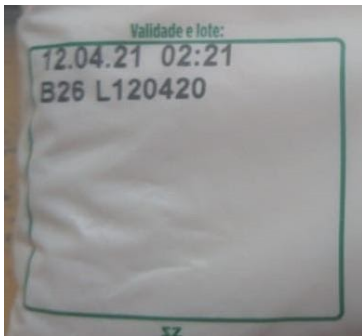
a)

O macarrão vence em _____ meses.



b)

O alimento para cães vence em _____ meses.



c)

O açúcar vence em _____ meses.

2 – Hoje, 23/10, Mônica estava no supermercado quando ouviu uma oferta relâmpago de leite. O leite Branco que o valor normal da caixa com 12 unidades é de R\$ 40,80, hoje está saindo R\$ 33,60. Como o prazo de validade vencerá daqui a dois meses, resolveu comprar 2 caixas.

a) Qual a data da validade do leite?

b) Quanto ela gastou na compra do leite? E quanto economizou?

3 - Em sua opinião, ela poderia ter aproveitado a oferta e economizado mais comprando as duas caixas de leite fechadas? Justifique a sua resposta.
