

Escola Municipal " Professora Lavínia de Figueiredo Arnoni"		
Nome do aluno:	Data: 23/10	Semana
Professores: Rose, Madalena, Suelen	Turma: 4ºs anos	8
Componentes Curriculares: Matemática	Entregar:26/10	

Bom dia! Tudo bem? Hoje vamos continuar com a aula anterior sobre alimentos saudáveis.

Atividades: Compras na feira

1) Dona Clélia foi à feira. Na barraca de alimentos orgânicos ela se interessou por alguns produtos. Veja:

PRODUTOS	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	UNIDADE
Brócolis	4,70	Maço (400 g)
Cebola	8,30	Kg
Cenoura	8,80	Kg
Cheiro- verde	2,40	Maço (160 g)
Couve-flor	7,00	Pé (400 g)

Ela comprou:

- Meio quilo de cebola,
- Um pé de couve-flor,
- Um maço de brócolis.

a) Quanto ela gastou? _____

b) R\$ 20,00 são suficientes para pagar a compra? Ela vai receber troco? Qual o valor que ela receberá de troco?

2) Agora, resolva estas outras situações:

a) Dona Lúcia comprou verduras que custaram R\$ 8,40 e legumes que custaram R\$ 12,80. Quanto ela deve pagar? _____

b) Em uma compra, dona Clara pagou com uma cédula de R\$20,00 e recebeu R\$ 6,50 de troco. Quanto ela gastou?

c) Dona Célia comprou 3 bacias de caquis e pagou R\$ 18,00. Qual foi o preço de cada bacia? _____

d) Seu Zeca comprou 4 pacotes de batata. Em cada um deles havia 12 batatas. Quantas batatas ele comprou?

3) DESAFIANDO AS POSSIBILIDADES

Márcia quer fazer um suco natural com 2 frutas apenas. Ela tem 3 frutas: morango, mamão e laranja.

a) Quais as possibilidades de combinar 2 frutas?

b) Quantas são essas possibilidades? _____

c) E se fossem 5 frutas, quantas seriam as possibilidades?

Escola Municipal " Professora Lavínia de Figueiredo Arnoni"		
Nome do aluno:	Data: 23/10	Semana
Professores: Rose, Madalena, Suelen	Turma: 4ºs anos	8
Componentes Curriculares: Ciências	Entregar: 26/10	

Do que é feita a gelatina?



A gelatina que você come vem do colágeno dos ossos, cascos e tecidos de ligação de vacas ou porcos. Para fazer a gelatina, os fabricantes trituram estas várias partes e dão a elas um pré-tratamento com um ácido forte ou com uma base forte para quebrar as estruturas celulares e liberar proteínas, como o colágeno. Depois deste pré-tratamento, a mistura é fervida. Durante este processo, a grande molécula do colágeno acaba se quebrando parcialmente e o produto resultante é chamado de gelatina. A gelatina é facilmente extraída, porque ela forma uma camada na superfície da mistura em fervura.

Por ser muito versátil, a gelatina é um ingrediente comum; pode ser usada como um agente "endurecedor", como um ingrediente para engrossar a comida, um emulsificador ou um estabilizador. Você a encontrará em vários tipos de comida, desde o iogurte até o chiclete.

<https://www.sobiologia.com.br/conteudos/jornal/noticia3.1.php>

Para saber mais acesse: <https://youtu.be/81KqeLfyftQ>

Agora responda:

1- A gelatina é de origem animal ou vegetal?

2- Qual a aparência dela?

3- A gelatina é utilizada somente como gelatina ou é usada em outros produtos? Quais?
