

ESCOLA MUNICIPAL MARIA SIQUEIRA DE PAULA

Nome do aluno:		Semana: 20
Professora: Luciléia	Quarta- Feira 04/08	Turmas: 5º Ano
Componente Curricular: 1 aula de Língua Portuguesa	Entrega: Foto/vídeo/ Atividade impressa 	
Componente Curricular: 2 aulas de Ciências		

LÍNGUA PORTUGUESA

Lei Maria da Penha (continuação)

8- (Quais são os tipos de agressores? , Quem pode ser o agressor ?)



9) O Homens também são vítimas de violência doméstica ?
De que forma podem pedir ajuda?



10- Observe com atenção a imagem abaixo.



Após a leitura da imagem e utilizando seus conhecimentos adquiridos, escreva um texto sobre o tema: Lei Maria da Penha.

Não se esqueçam do título, parágrafo, letra maiúscula, sinais de pontuação)

Ciências

QUÍMICA DO PÃO <https://educador.brasilecola.uol.com.br/estrategias-ensino/quimica-pao.htm>

A química do pão pode ser abordada em sala de aula através da explicação sobre o ingrediente químico responsável pelo crescimento da massa do pão e as reações envolvidas.

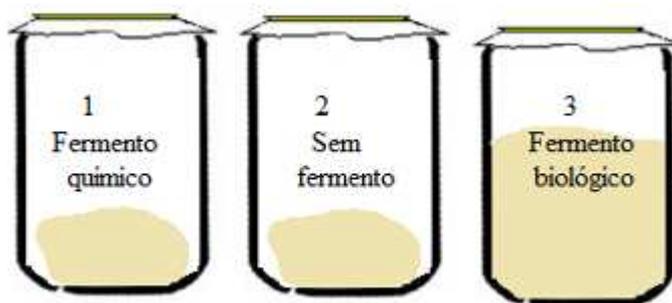
Quem não gosta de comer no café da manhã ou mesmo no lanche da tarde aquele pão quentinho e macio, ainda mais com uma manteiga passada nele? Praticamente todo mundo, não é mesmo?! O pão foi um dos primeiros alimentos produzidos e transformados pelo homem, sendo bastante nutritivo, macio, leve e, é claro, muito saboroso. Uma receita básica de pão leva ingredientes bem simples, como farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar, margarina e sal. O preparo do pão envolve transformações bem visíveis que podem ser utilizadas pelo professor como uma ferramenta de alfabetização científica dos alunos. Eles verão que a Química está realmente inserida em aspectos básicos de seu cotidiano, inclusive no pão que os alimenta. Existem vários aspectos da preparação desse alimento que podem ser utilizados pelo professor para explicar a química do pão, tais como: Qual é o papel do sal no preparo do pão? Por que, ao misturar os ingredientes, a massa adquire um aspecto forte e pegajoso? Por que a massa do pão estica sem perder a estrutura? Por que o pão fica com a cor dourada após assar? Todos esses aspectos mencionados envolvem a composição química de seus ingredientes e as reações que ocorrem entre eles – pontos que podem ser abordados com os alunos. Mas, aqui, trataremos de um aspecto em especial: **por que o pão cresce e apresenta furos em todo o seu interior, que são os responsáveis pela consistência do pão? Responda em seu caderno!** A explicação está relacionada principalmente com três ingredientes usados na preparação do pão: **farinha de trigo, fermento biológico e açúcar**. Para explorar a textura macia do pão como conteúdo disciplinar de Química, reserve diferentes tipos de pães: pão francês, pão de forma, pão integral etc. Fatie os pães para colocar em evidência os buracos formados em seu interior. **Qual ingrediente químico é responsável pela formação de orifícios na massa do pão? Responda em seu caderno!** A explicação está nas leveduras presentes no fermento usado. Para mostrar aos alunos que o melhor fermento a ser utilizado é realmente o fermento biológico, realize com eles o seguinte experimento:

Experimento:

Prepare três massas de pão e coloque-as em recipientes separados e cobertos com filme plástico (PVC), de acordo com o esquema mostrado a seguir:

- 1- 1 colher (de café) de açúcar + 1 colher (de café) de fermento químico + 13 colheres (de sopa) de farinha + 1/4 de copo de água;
- 2- 1 colher (de café) de açúcar + 13 colheres (de sopa) de farinha + 1/4 de copo de água;
- 3- 1 colher (de café) de açúcar + 1/4 de tablete de fermento biológico dissolvido separadamente em 1/4 de copo de água morna + 13 colheres (de sopa) de farinha.

Depois de 30 minutos, os alunos observarão que somente a massa do recipiente 3 cresceu, isso porque ela foi a única que continha fermento biológico.



Experimento sobre fermentação no preparo de pão

O fermento biológico tem como função principal provocar a fermentação dos açúcares, produzindo gás carbônico (CO₂), que é responsável pela formação dos furinhos internos e pelo crescimento da massa.