

Nome do aluno:	<b>Semana 31</b>	
Professor: Mirianne, Mara, Elaine e Patrícia	Data: 19/10/2021	Turma: 4º ano A, B, C e D
Componente Curricular: Língua Portuguesa	Entrega: foto da atividade via e-mail da professora	

Terça-feira



## Texto informativo e interpretação

### VAMOS USAR O LIVRO DIDÁTICO!

Leia o trecho a seguir. Observe bem as palavras sublinhadas



### O CHOCOLATE ESTÁ ESTRAGADO QUANDO FICA ESBRANQUIÇADO?

Ele costuma ficar esbranquiçado quando é exposto ao calor. Isso acontece porque um dos principais ingredientes do chocolate é a manteiga de cacau, que dá a textura aveludada e macia do alimento. Quando derrete, ela se separa dos outros ingredientes e vai para a superfície do chocolate. Quando ele endurece novamente ou é colocado na geladeira, a manteiga fica esbranquiçada. Esse processo pode modificar a textura e o sabor do chocolate, mas isso não significa que ele está estragado.

(Recreio, ano 3, nº 149. São Paulo: Abril, 16/1/2003.)

1 - Agora, consulte um dicionário e escreva o significado das palavras sublinhadas.

esbranquiçado: \_\_\_\_\_

exposto: \_\_\_\_\_

ingredientes: \_\_\_\_\_

textura: \_\_\_\_\_

superfície: \_\_\_\_\_

processo: \_\_\_\_\_

Bons estudos!



## E.M ENG. CARLOS ROHM – UNIDADE I

Rua 1º de Maio, 170 - Jd. Itacolomy - Ribeirão Pires /SP - CEP: 09402-510  
Fone: 4828-1187 / e-mail: [aprendendoemcasacr1@gmail.com](mailto:aprendendoemcasacr1@gmail.com) / [carlosrohm@yahoo.com.br](mailto:carlosrohm@yahoo.com.br)

Secretaria de Educação  
Avenida Prefeito Valdirio Prisco, 193  
Jardim Itacolomy  
[sec@ribeiraopires.sp.gov.br](mailto:sec@ribeiraopires.sp.gov.br)  
(11) 4828-9600/4825-9270

2 – Por que o chocolate fica esbranquiçado? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3 – A mudança da aparência do chocolate é prejudicial para quem o consome desta forma?  
\_\_\_\_\_

4 – De onde este texto foi tirado? Cite a fonte. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5 – Sabemos que todos os alimentos veem com prazo de validade em suas embalagens. Responda por que esta informação é importante para o consumidor.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6 – Pesquise em sua casa 5 alimentos e registre abaixo o prazo de validade de cada um deles. Siga o exemplo:

açúcar refinado  
válido até 04/03/2022

1 - \_\_\_\_\_

2 - \_\_\_\_\_

3 - \_\_\_\_\_

4 - \_\_\_\_\_

5 - \_\_\_\_\_

Bons estudos!

Nome do aluno:	<b>Semana 31</b>	
Professor: Mirianne, Mara, Elaine e Patrícia	Data: 19/10/2021	Turma: 4º ano A, B, C e D
Componente Curricular: Ciências	Entrega: foto da atividade via e-mail da professora	

**Terça-feira**

*O conteúdo deste arquivo deverá ser escrito no caderno.*

### **Transformações da matéria**

Matéria é tudo aquilo que tem massa e ocupa lugar no espaço. As pessoas, os animais, as plantas, a Terra, o ar, a água, o solo, os objetos, enfim, tudo o que existe é matéria. A matéria pode estar em três estados físicos: sólido, líquido e gasoso. Uma de suas propriedades é a capacidade de transformação, ou seja, a matéria pode mudar de um estado para o outro quando exposta a diferentes condições, como aquecimento ou resfriamento. Essas transformações podem ser REVERSÍVEIS ou IRREVERSÍVEIS.

**Reversíveis** é quando um material pode voltar a ser exatamente como era antes de ser transformado, ou seja, a transformação pode ser desfeita.

**Irreversíveis** é quando os materiais após serem transformados não podem voltar ao seu aspecto inicial, não podem ser desfeitos.

A transformação da matéria também pode ser observada nos processos de reciclagem. **RECICLAR** é reaproveitar materiais orgânicos e inorgânicos para serem utilizados novamente.

O lixo orgânico é composto basicamente por restos de alimentos e pode ser reciclado gerando adubo para as plantações. Tudo aquilo que não tem origem biológica, ou seja, que foi produzido pelo homem, é considerado inorgânico, tais como, garrafas de vidro e plástico, latas de refrigerante, borracha, papel, entre outros. Estes materiais também podem ser reciclados, sendo processados e transformados em novos materiais. As latas de refrigerante, por exemplo, são transformadas em novas latas.

### **Hora do experimento:**

Encha uma forminha com água e coloque-a no congelador / freezer. Depois que a água estiver em estado sólido – gelo – coloque a forminha sobre a pia e observe. Anote as observações e classifique a transformação observada em reversível ou irreversível.

Em uma panela, coloque duas xícaras de água. Quando a água começar a ferver, coloque um ovo e aguarde 7 minutos. Após este tempo, retire a panela do fogo, escorra a água e espere o ovo esfriar. Tire toda a casca do ovo e anote o processo de transformação sofrido classificando-o em reversível e irreversível.

*P.S.: Você já viu o interior de um ovo cru? Se não, quebre um ovo e observe seu aspecto para compará-lo ao interior do ovo cozido.*

**Para o experimento, peça ajuda de um adulto responsável.**

Bons estudos!