

INTERVENÇÃO

É POSSÍVEL IDENTIFICAR AMIDO NOS ALIMENTOS?

Autor: Lucas Fagundes de Souza

PLANO DE INTERVENÇÃO

CONTEXTUALIZAÇÃO

Nutrientes são estruturas que constituem os alimentos e que são essenciais para o funcionamento do organismo, fornecendo energia e servindo como matéria prima.

Assim, mantendo e reparando partes do corpo e sustentando o crescimento.

O amido é um carboidrato importante em nosso cotidiano, pois, ao ser digerido, é quebrado em pedaços menores, transformando-se em moléculas de açúcares que nos garantem energia. Alimentos com amido encontram-se na base da pirâmide alimentar e, portanto, devem ser consumidas várias vezes ao longo do dia. São exemplos de carboidratos: pães, massas, tubérculos, raízes, etc.

É possível descobrir em que alimentos existem a presença de amido?

Nesta atividade você vai realizar um teste químico em alguns alimentos. Dessa forma reconhecerá qual tem amido em sua composição. A solução de iodo possui cor marrom-ferrugem e, quando ela interage com o amido, sofre transformação química apresentando cor azul, roxa ou preta.

HABILIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS

Compreender os diferentes componentes nutricionais dos alimentos, suas propriedades e a importância na saúde do indivíduo.

CONHECIMENTOS MOBILIZADOS

Será estimulado, para que os alunos comentem sobre os alimentos que eles conhecem que contenham amido, isto é, que contém carboidrato.

Quais os alimentos que eles consideram saudáveis e quais não são considerados saudáveis.

MATERIAIS

- Quadro branco;
- Caneta;
- Sal;
- Uma fatia de batata crua;
- uma fatia de maçã crua;
- grãos de arroz;
- Solução diluída de iodo;
- Vários pires;
- Açúcar.

PROCEDIMENTO

1º Momento: Será explicada a definição de Nutrientes juntamente com exemplos.

2º Momento: Qual alimento contém a presença de amido em sua composição.

- A) Inicialmente, observe a coloração da solução de iodo antes dos testes. Para isso pingue uma gota da solução em um dos pires.
- B) Coloque um alimento em cada um dos outros pires (um pedaço de batata, maçã e alguns grãos de arroz).
- C) Pingue uma ou duas gotas da solução diluída de iodo em cada alimento.

REGISTRO DA INTERVENÇÃO

Primeiramente foi realizada uma breve explicação do conteúdo da prática. Logo após, foi dado o início ao experimento, no qual os alunos puderam interagir e relembrar os conceitos utilizados em aula. Os educandos se mostraram interessados pelo experimento, pois interagiram, fizeram perguntas e prestaram bastante atenção.

A aula transcorreu como esperado, pois, os alunos se comportaram adequadamente, facilitando a explanação e as explicações do procedimento da prática.



Figura 1: Alimentos testados para observar a presença de amido.



Figura 2: Alunos realizando as atividades propostas.

AVALIAÇÃO

Será feita através de exercícios de fixação, onde deverá ser atribuída nota pelo professor da turma.

REFERÊNCIAS

GEWANDSZNAJDER, Fernando. Ciências do 6º ao 9º ano. 4 ed. São Paulo: Ática, 2013.

PINTO, Álvaro V. Ciência e existência: problemas filosóficos da pesquisa científica. São Paulo: Paz e Terra, 2009.

ANEXO: PERGUNTAS DESTINADAS AOS ALUNOS

RESPONDA:

1- Compare a cor em cada alimento. Houve mudança de cor?

2- Qual a coloração de cada alimento após a colocação da solução de iodo?

3- Em quais alimentos podemos concluir que há amido?
