



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

- Conceito de amido e carboidrato;
- Quais os alimentos que eles consideram saudáveis e quais não são considerados saudáveis.

MATERIAIS

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| - Quadro branco; | - Fatias de maçã crua; |
| - Caneta; | - Grãos de arroz; |
| - Solução diluída de iodo; | - Açúcar. |
| - Sal; | - Amido de milho |

- | | |
|------------|--------------------|
| -Fermento; | - Farinha de trigo |
| - Bolacha | - Iodo |

PROCEDIMENTO

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

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

- Inicialmente, observe a coloração da solução de iodo antes dos testes. Para isso pingue uma gota da solução em um dos pires.
- Coloque um alimento em cada um dos outros pires (um pedaço de batata, maçã e alguns grãos de arroz).
- 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: Estudantes realizando o experimento.

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?
