

COMO CONSERVAR OS ALIMENTOS?

MAYRA DE MELLO DRESLER MAIA
ORIENTADORA: ANGELINA SOFIA ORLANDI

Resumo

O presente projeto tem como objetivo principal o desenvolvimento, por parte de alunos de um quarto ano do Ensino Fundamental, de habilidades relacionadas à leitura, escrita, história, curiosidade em investigar e resolver problemas. A conservação de alimentos é um assunto que permeia nosso dia-a-dia e que sempre intrigou o ser humano, pois desde o momento em que passamos a nos estabelecer em um único lugar por um período de tempo maior começamos a nos preocupar em estocar comida e a buscar formas eficazes de conservá-la. As atividades propostas neste projeto pretendem levar os alunos a viajar na história e descobrir de que maneira seus antepassados mantinham estoques de alimentos. Quais as influências dessa busca para a evolução humana, seja na área da tecnologia quanto na área da saúde. Juntamente com essa viagem pretende-se que os alunos formulem hipóteses a respeito da melhor maneira de conservar os alimentos e que através de experimentos possam testar suas hipóteses e confirmar ou não se estas são verdadeiras. As experiências têm um papel fundamental em todo o processo de aprendizagem que é levar os alunos a colocar em prática suas ideias, observar e registrar os resultados e por fim chegar a uma conclusão.

Partindo da Questão problematizadora “COMO CONSERVAR OS ALIMENTOS?”, espera-se que sejam apresentadas pelos alunos, as hipóteses:

- H1 – Os alimentos ficam mais bem conservados na geladeira.
- H2 – Podemos conservar os alimentos com sal.
- H3 – Podemos conservar os alimentos com açúcar.
- H4 – Os alimentos se conservam melhor se ficarem imersos em gordura / óleo.
- H5 – Podemos conservar os alimentos com vinagre.
- H6 – Podemos conservar os alimentos envoltos em filme de PVC.
- H7 – O cravo ajuda a conservar os alimentos.
- H8 – A própolis pode ajudar a conservar os alimentos.

As hipóteses poderão ser verificadas por meio da experiência de conservação do mingau que consiste em testar todas as hipóteses em uma única atividade, ou seja, os testes e as observações serão feitos concomitantemente.

Para a realização dos experimentos que permitirão verificar as hipóteses dos alunos serão necessários os seguintes materiais:

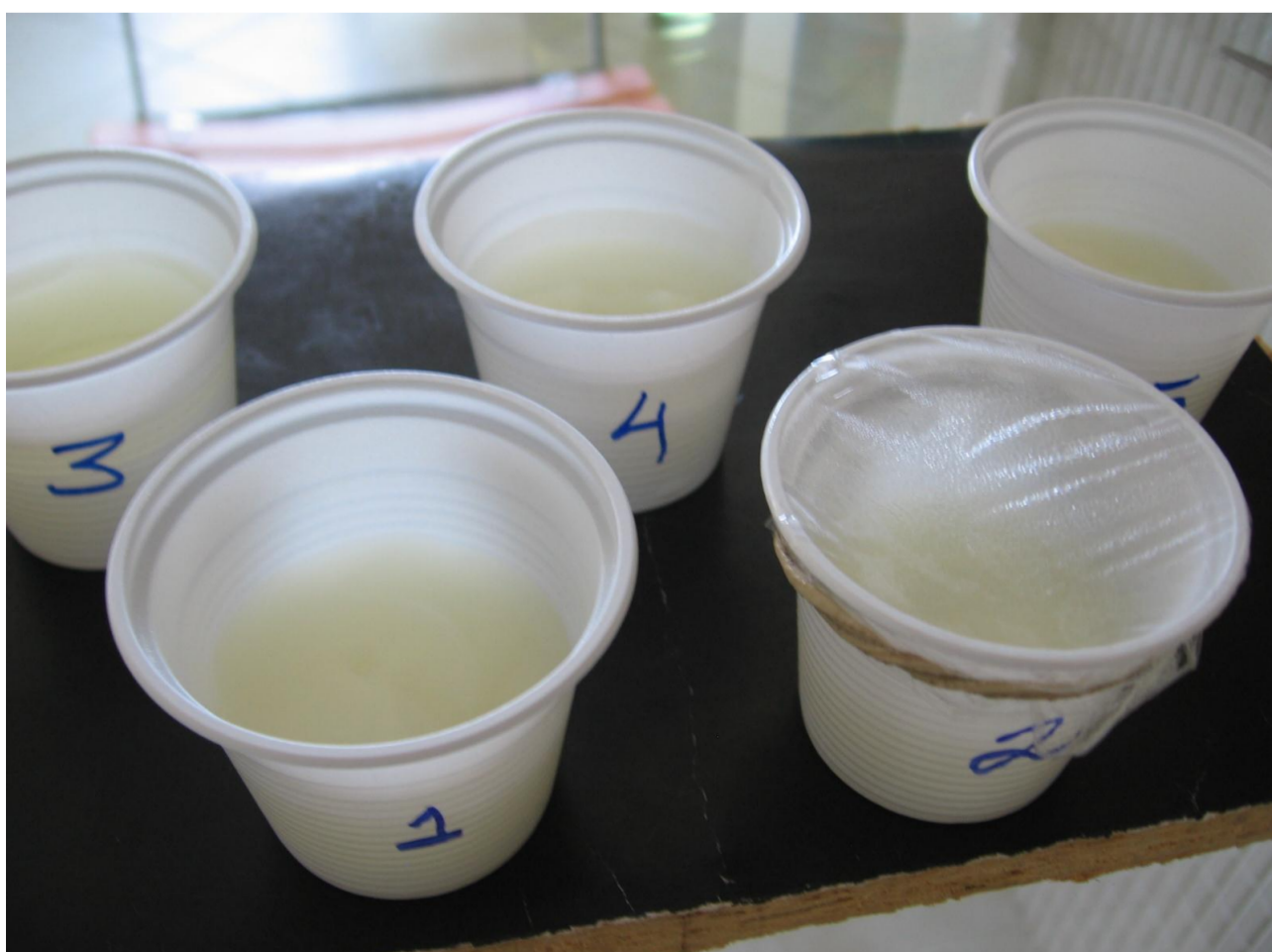
- Geladeira
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 xícara de café de óleo vegetal
- 1 xícara de café de vinagre
- Um pedaço de 15x15 cm de filme de PVC
- 10 cravos da índia
- 15 gotas de própolis concentrado sem álcool
- 9 placas de petri
- 9 etiquetas para identificação

Para o preparo do mingau serão necessários os seguintes materiais:

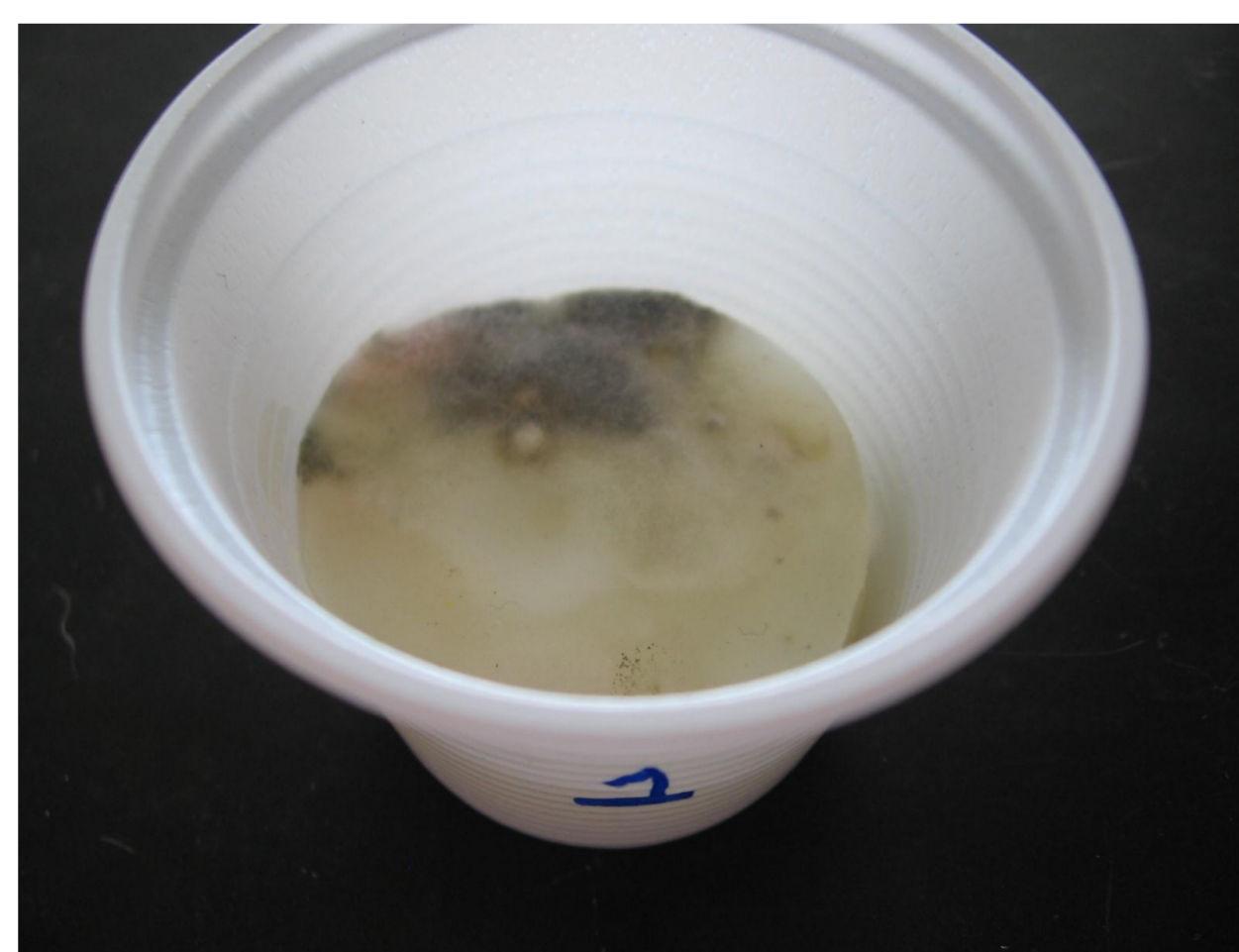
- Recipiente com graduação para líquidos.
- 5 colheres de sopa de amido de milho.
- 300 ml de água.
- 300 ml de leite.
- Leiteira para o preparo do mingau.
- Colher de madeira para mexer o mingau
- Fogão

Considerações

Após a realização do experimento espera-se que os alunos concluam que as amostras que contém sal, óleo, cravo e própolis não criaram fungos, pois cada um desses componentes apresentam características específicas que impedem a proliferação de fungos e bactérias.



Recipientes com mingau – primeiro dia de observação



Amostra geladeira – 6ª observação (12 dias depois)