



**ROTEIRO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE ESTUDO – COVID 19
3º ROTEIRO**

ESCOLA MUNICIPAL LUIZ REAL

PROFESSORA: Roberta Ferreira Sandoli TURMA: 4º ANO

COMPONENTES CURRICULARES: CIÊNCIAS E LÍNGUA PORTUGUESA

PERÍODO DE REALIZAÇÃO: 11 a 15 de maio

Senhores pais e responsáveis

Vocês estão recebendo as **Atividades Complementares de Estudo para o período de isolamento-COVID 19**. Necessito muito de sua participação para que essas atividades sejam realizadas pelo seu filho. Os senhores precisam organizar um tempo, em casa, para a realização das atividades e para que seu filho possa estudar com tranquilidade.

No roteiro a seguir estão as atividades e todas as orientações para sua execução. Tudo está descrito de forma simples. Mas se houver alguma dúvida podem entrar em contato comigo pelo *WhatsApp*, estarei à disposição para ajudar.

Seu filho deverá realizar todas as atividades no **caderno de casa**. Ele terá o período de 11 a 15 de maio para concluir essas atividades. Na sexta-feira, dia 15, enviarei as respostas para que vocês possam realizar a correção e verificarem os erros e acertos.

Cuidem-se e cuidem de sua família. Em breve tudo estará bem.

Com carinho,
Tia Rô



APRESENTAÇÃO DO PROFESSOR	Olá querido (a) aluno(a)! Você deve ouvir o áudio explicativo que está disponível em nosso grupo antes de realizar as atividades.
O QUE VOCÊ VAI ESTUDAR:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Língua Portuguesa → Textos informativos. Acentuação do verbo ter ➤ Ciências → Transformações reversíveis e irreversíveis ➤ Educação Física → Ginástica
PARA QUE VAMOS ESTUDAR ESSES CONTEÚDOS?	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comparar textos de gênero informativo; ➤ Acentuar corretamente o verbo ter na 3ª pessoa do plural; ➤ Compreender as transformações que as matérias passam
COMO VAMOS ESTUDAR OS	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Com texto e atividades.



ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE ESTUDO – COVID 19

CONTEÚDOS?	
COMO VAMOS REGISTRAR O QUE APRENDEMOS?	Resolva as atividades no caderno. Lembre-se que NÃO precisa copiar as questões. Coloque a data, passe margem e capriche em sua letra. Caso possa imprimir a folha, depois de fita a tarefa, cole-a no caderno.

QUINTA-FEIRA, 14 DE MAIO DE 2020

LÍNGUA PORTUGUESA

Por que o leite sobe quando ferve? A ciência explica



Quem nunca virou as costas um segundinho e o leite ferveu, derramou e se espalhou por todo o fogão? A ciência explica por que isso acontece.

E, acredite se quiser: o leite só ferve quando não tem ninguém olhando (brincadeira, claro!). Você pode passar uma eternidade vigiando o recipiente sobre a chama do fogão que nada acontecerá. Mas experimente ir tomar um copo de água ou virar as costas por qualquer outro motivo para você ver o resultado!

Para começo de conversa, é preciso entender uma característica básica do leite. Ele não é apenas um líquido, como a água, e sim uma composição orgânica que também contém sais minerais, gordura, proteínas e açúcar (a famigerada lactose, que o organismo de muitos adultos não tolera).

Ao serem aquecidas, a gordura e as proteínas tendem a subir para a superfície do leite, formando uma película. Isso ocorre antes de a água presente no leite ferver. Quando isso acontece, a água começa a borbulhar e as bolhas de vapor empurram a tal película para fora e o leite passa a espumar. Todo mundo sabe que, se apagar o fogo, o processo é paralisado instantaneamente. “Isso acontece porque as proteínas voltam a dissolver-se na água do leite quando ele esfria”, diz Paulo César Queiroga, gerente industrial de uma fábrica de laticínios. O que sobra na superfície é a popular nata: a gordura do leite.

Sites: super.abril.com.br/mundo-estranho e segredosdomundo.r7.com acesso em 07/05/2020

ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE ESTUDO – COVID 19

Depois de ler o texto acima, responda:

- 1) O que esse texto **Por que o leite sobe quando ferve?** tem em comum com o texto **Cuidado! Esta lista contém informações e imagens explícitas de baratas?**

R _____

- 2) No 3º parágrafo, há informações sobre as características básicas do leite. Quais são elas?

R _____

- 3) Qual a explicação científica para o leite subir quando aquecido? (Você irá encontrar essa informação no último parágrafo)

R _____

Agora, observe essa frase do texto:

“O leite só ferve quando não tem ninguém olhando.”



E compare com essa...

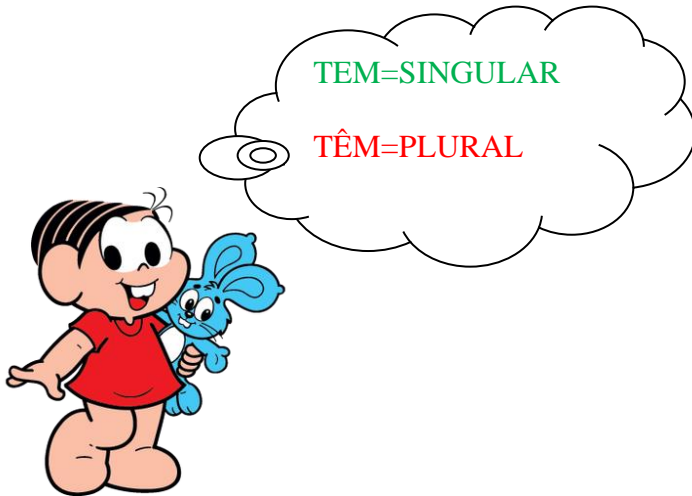
As crianças têm muitas curiosidades sobre os animais.





ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE ESTUDO – COVID 19

Mas, vocês repararam numa coisa????



Isso mesmo!!!
**O TEM, quando está
numa frase no PLURAL,
recebe ACENTO
CIRCUNFLEXO.**



Vamos ver se entenderam a regrinha? Muito fácil...É só fazer como eu vou mostrar.

1) Passe as frases para o plural.

Exemplo:

a) A menina tem um cachorro.

R= As meninas têm vários cachorros.

b) O homem tem um belo jardim em casa.

R _____

c) O leão tem a garra afiada.

R _____

d) A barata tem cheiro desagradável.

R _____

e) O aluno do 4º ano tem ótima memória.

R _____

ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE ESTUDO – COVID 19

CIÊNCIAS

E por falar em leite...
Lá na fazenda é tanta
coisa gostosa que
fazemos com ele:
Queijo, requeijão,
iogurte, doce de leite.
Eita, que fartura
boa. sô!!!!



Sim, Chico!
Mas você sabia
que todas essas
transformações
que o leite
passa tem uma
explicação
científica?

Esse papo do Franjinha e do Chico Bento é pura Ciência. Por quê? Porque tudo o que temos ao nosso redor se transforma com o tempo: ou de forma física ou de forma química.

Algumas demoram muito tempo (como o prego enferrujar ou uma maçã apodrecer) outras são rápidas (como derreter o chocolate ou uma pedra de gelo).

Porém, dizemos que algumas dessas transformações são **reversíveis**, ou seja, que podem ser desfeitas e outras são **irreversíveis**, ou quer dizer que NÃO podem ser desfeitas.

Espera aí que vai ficar facinho de entender:

Reversível= água → congela,
descongela, congela de novo. Tudo
aquilo que pode ser desfeito
Irreversível= leite → iogurte/ batata
crua → batata frita. Não pode ser
desfeito.



Quando Não há formação
de novas substâncias,
falamos que ocorreu uma
transformação física —
dissolver o sal em água
triturar os grãos de sal;
partir um copo de vidro;
mudanças de estado físico.



ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE ESTUDO – COVID 19



Quando Há formação de novas substâncias, ou seja, formam-se substâncias diferentes das existentes, dizemos que há **transformação química** — maçã apodrecer— madeira queimar— fazer um bolo— leite virar iogurte.



Ah!! Entendi... Fácil.
Transformação física → só muda a forma. Se a água era líquida só ficou congelada.
Transformação química → muda o produto. O papel queimado vira cinzas. O leite mais açúcar, vira o doce de leite gostoso.

O calor pode causar certas transformações nos materiais.

LEIA a receita abaixo, onde é possível verificar as deliciosas transformações feitas pelo calor.

Pirulito de chocolate

Ingredientes

Creme trufado:

- 250 g de chocolate meio amargo picado
- 1/4 da caixinha de creme de leite
- 1 xícara (chá) de doce de leite em pasta

Para o pirulito:

- 1 pacote de bolacha redonda
- Creme trufado reservado acima
- 500 g de chocolate ao leite derretido
- Palitos para sorvete
- Embalagem para pirulitos

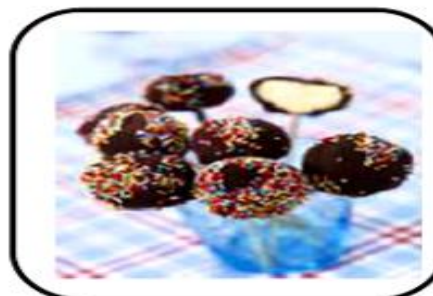
Modo de Preparo

Creme trufado:

1. Em uma panela em banho-maria, derreta o chocolate meio amargo picado com creme de leite
2. Junte doce de leite em pasta e misture muito bem
3. Reserve

Pirulito:

1. Pegue uma bolacha redonda, coloque um pouco do creme trufado, coloque um palito no centro (como um pirulito) e cubra com outra bolacha fazendo um sanduíche
2. Leve ao freezer ou geladeira para endurecer o creme trufado
3. Retire os pirulitos do freezer ou geladeira e banhe em chocolate ao leite derretido
4. Enfeite com confeitos e embale para que as bolachas não fiquem murchas.



RESPONDA:

Quando colocamos o chocolate em banho-maria, quais os efeitos do calor sobre ele?



**Prefeitura
de Rolândia**



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE ESTUDO – COVID 19