

ALIMENTAÇÃO: CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Autores:

Daniela Strauss Thuler
Flávio Krzyzanowski Júnior
Kátia Gianni de Carvalho
Soung Jun Kim

Contexto:

Esta aula estará dentro do tema "Saúde" relacionada aos alimentos e será aplicada na 5ª série (3º ciclo do Ensino Fundamental). Ao ter esta aula, os alunos já terão estudado a importância dos alimentos como fonte de nutrientes e seu papel no organismo.

Objetivos:

- Fazer com que os alunos entendam os processos de conservação de alimentos;
- Fornecer ferramentas para que os alunos possam aplicar a conservação em seu cotidiano;
- Estimular a percepção da existência dos microrganismos e de seu papel na deterioração de alimentos;
- Ressaltar a relação entre a conservação de alimentos e a prevenção de doenças.

Material utilizado:

- Cartolina;
- Figuras de alimentos diversos;
- Papel sulfite;
- Canetas;
- Fita crepe;
- Fita adesiva dupla face.

Dinâmica:

A aula será iniciada com uma discussão sobre o papel dos microrganismos na deterioração dos alimentos.

Na frente da sala serão afixados painéis, cada um contendo como título um processo diferente de conservação de alimentos (Anexo 1).

Após isso, os alunos serão divididos em grupos. Cada grupo ficará responsável por um painel e receberá um quadro contendo duas colunas (Anexo 2). Uma terá o nome de todos os processos descritos nos painéis e na outra os alunos deverão propor explicações sobre estes processos.

Cada grupo deverá ter completado o quadro com suas hipóteses e deverá explicar, para o resto da turma, a hipótese proposta para o processo do seu painel.

O professor deverá estar presente durante a discussão dos grupos e deverá auxiliar os alunos em suas eventuais dúvidas. Após o período de discussão, o professor deverá revisar os conceitos discutidos em sala.

Em seguida, será distribuído um envelope com diversas figuras de alimentos a cada grupo. Os grupos deverão procurar, entre estas, as figuras que possam ser conservadas pelo processo do seu painel e deverão fixá-las nos mesmos.

O professor deverá chamar a atenção para o fato de que um determinado alimento poderá ser preservado por mais de um processo, finalizando a discussão da aula. Os quadros preenchidos serão recolhidos como avaliação da atividade dos grupos.

Bibliografia:

PELCZAR, M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. 1996. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2a. ed. São Paulo, Makron Books. 2o. vol. p. 372-384.

CALOR



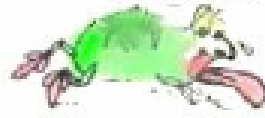
FITA DUPLA FACE

SECAMENTO



SALGAMENTO

ESTOU COM SEDA



EU TAMBEM

AÇÚCAR



RESFRIAMENTO

BRRR



CONGELAMENTO



Processo de Conservação	Explicação
SECAGEM/ DESIDRATAÇÃO	
SALGAMENTO	
CONGELAMENTO	
REFRIGERAÇÃO	
AÇÚCAR	
CALOR	