

ALIMENTOS EM FOCO

DA ORIGEM À CONSERVAÇÃO

ATIVIDADES DE CIÊNCIAS

4º
ANO

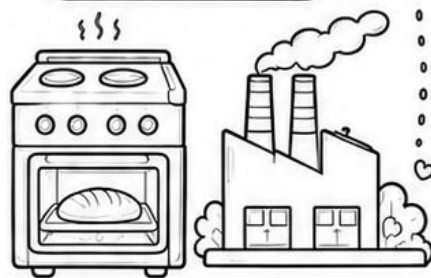
ALIMENTOS E
INGREDIENTES



ALIMENTOS
ORGÂNICOS



ARTESANAL E
INDUSTRIALIZADO



CONSERVAÇÃO DOS
ALIMENTOS



8

ATIVIDADES

DA RECEITA AO ALIMENTO

NOME: _____

DATA: ____/____/____

1. ESCREVA I PARA INGREDIENTE E A PARA ALIMENTO PRONTO:

- () FARINHA
- () BOLO
- () LEITE
- () SOPA
- () OVOS
- () PÃO
- () TOMATE
- () OMELETE



2. COMPLETE A RECEITA COM AS PALAVRAS DO QUADRO:

PÃO • QUEIJO • ALFACE • TOMATE

SANDUÍCHE DA JULIANA

Primeiro, Juliana separou duas fatias de _____.

Depois, colocou uma fatia de _____.

Acrescentou folhas de _____ e rodelas de _____.

3. RESPONDA:

a) POR QUE DEVEMOS LAVAR AS MÃOS ANTES DE PREPARAR OS ALIMENTOS?

b) ESCREVA TRÊS INGREDIENTES DE UMA RECEITA QUE VOCÊ CONHECE.

1. _____ 2. _____ 3. _____



ALIMENTOS E INGREDIENTES

NOME: _____

DATA: ____/____/____

1. ESCREVA DOIS INGREDIENTES QUE PODEM SER USADOS NO PREPARO DE CADA ALIMENTO:

a) BOLO: _____ e _____

b) SOPA: _____ e _____

c) SALADA DE FRUTAS: _____ e _____

2. LIGUE CADA ALIMENTO AO SEU INGREDIENTE PRINCIPAL:

PÃO



• FARINHA

OMELETE



• OVOS

SUCO DE LARANJA



• LARANJA

IOGURTE

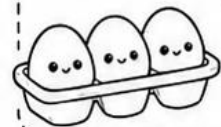


• LEITE

3. COMPLETE:

Os ingredientes são os produtos que usamos para
_____ outros alimentos.

Um alimento pode ser feito com _____
ou mais ingredientes.



DO CASEIRO À FÁBRICA

NOME: _____ DATA: ____/____/____

1. NUMERE DE 1 A 4 AS ETAPAS DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE UM PÃO:



() MISTURAR OS INGREDIENTES.



() ASSAR A MASSA.



() MODELAR O PÃO.



() SEPARAR OS INGREDIENTES.

2. MARQUE A COLUNA CORRETA:

CARACTERÍSTICA	ARTESANAL	INDUSTRIALIZADO
PRODUZIDO EM PEQUENA QUANTIDADE		
FABRICADO EM GRANDE ESCALA		
PODE SER FEITO MANUALMENTE		
GERALMENTE POSSUI RÓTULO E EMBALAGEM PADRONIZADA		

3. JULIANA COMPAROU DOIS ALIMENTOS:

ALIMENTO A: pão produzido em uma pequena padaria do bairro.

ALIMENTO B: pão fabricado em grande quantidade e vendido em pacote com rótulo.



a) QUAL É PROVAVELMENTE ARTESANAL? _____

b) QUAL É INDUSTRIALIZADO? _____

c) ESCREVA UMA INFORMAÇÃO IMPORTANTE QUE DEVEMOS PROCURAR NO RÓTULO.



ARTESANAL OU INDUSTRIALIZADO?

NOME: _____

DATA: ____/____/____

1. LEIA E ESCREVA A PARA ARTESANAL E I PARA INDUSTRIALIZADO:

- () É PRODUZIDO EM GRANDE QUANTIDADE NAS FÁBRICAS.
- () GERALMENTE É FEITO EM PEQUENA QUANTIDADE.
- () COSTUMA TER EMBALAGEM, RÓTULO E PRAZO DE VALIDADE.
- () PODE SER PREPARADO À MÃO, COM RECEITAS DE FAMÍLIA.

2. CLASSIFIQUE OS ALIMENTOS:

PÃO FEITO EM CASA: _____

BISCOITO DE PACOTE: _____

GELEIA CASEIRA: _____

REFRIGERANTE: _____

QUEIJO PRODUZIDO EM PEQUENA FAZENDA: _____

MACARRÃO INSTANTÂNEO: _____



3. RESPONDA:

- a) QUAL É A PRINCIPAL DIFERENÇA ENTRE UM ALIMENTO ARTESANAL E UM INDUSTRIALIZADO?

- b) POR QUE DEVEMOS LER O RÓTULO DOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS?





DO CAMPO À FEIRA



NOME: _____ DATA: ____/____/____

1 MARQUE X NAS PRÁTICAS QUE COMBINAM COM A PRODUÇÃO ORGÂNICA:

- () CUIDAR DA QUALIDADE DO SOLO.
- () USAR COMPOSTO ORGÂNICO COMO ADUBO.
- () CONTAMINAR RIOS E NASCENTES.
- () PROTEGER A DIVERSIDADE DE PLANTAS E ANIMAIS.
- () USAR MUITOS AGROTÓXICOS SINTÉTICOS.
- () ECONOMIZAR E PROTEGER A ÁGUA.



2 COMPLETE COM AS PALAVRAS DO QUADRO:

SOLO • ÁGUA • AMBIENTE • CERTIFICAÇÃO

A produção orgânica procura conservar o _____ e a _____.

Também busca respeitar o _____.

O selo de _____ ajuda a identificar o produto orgânico.

3 JULIANA OBSERVOU DOIS TOMATES MUITO PARECIDOS NA FEIRA.



a) APENAS PELA APARÊNCIA, É POSSÍVEL TER CERTEZA DE QUAL É ORGÂNICO?

SIM () NÃO ()

b) O QUE JULIANA DEVE OBSERVAR OU PERGUNTAR AO PRODUTOR?

c) POR QUE A CERTIFICAÇÃO É IMPORTANTE?



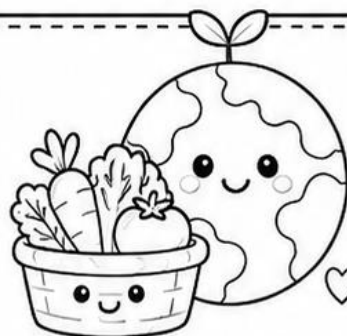
ALIMENTOS ORGÂNICOS

NOME: _____

DATA: ____/____/____

LEIA:

Os alimentos orgânicos são cultivados com respeito ao ambiente, sem o uso de agrotóxicos sintéticos e adubos químicos. Sua produção busca cuidar do solo, da água, dos animais e das pessoas.



1. MARQUE X NAS AFIRMAÇÕES CORRETAS:

- () A PRODUÇÃO ORGÂNICA BUSCA PRESERVAR O AMBIENTE.
- () TODO ALIMENTO ORGÂNICO É VENDIDO SEM EMBALAGEM.
- () FRUTAS, VERDURAS E GRÃOS PODEM SER ORGÂNICOS.
- () OS ORGÂNICOS SÃO CULTIVADOS COM MUITOS AGROTÓXICOS SINTÉTICOS.

2. DESEMBARALHE AS PALAVRAS E DESCUBRA CUIDADOS DA PRODUÇÃO ORGÂNICA:

LOSO = _____

ÁAGU = _____

METEAMBIEN = _____



3. RESPONDA:

a) COMO PODEMOS IDENTIFICAR UM ALIMENTO ORGÂNICO NO MERCADO?

b) ESCREVA DOIS BENEFÍCIOS DA PRODUÇÃO ORGÂNICA PARA O AMBIENTE.





CADA ALIMENTO NO SEU LUGAR



NOME: _____ DATA: ____/____/____



1. ESCREVA G PARA GELADEIRA, F PARA FREEZER E A PARA ARMÁRIO:

- () LEITE DEPOIS DE ABERTO
- () SORVETE
- () ARROZ CRU
- () SOBRAS DO ALMOÇO EM POTE FECHADO
- () LEGUMES CONGELADOS
- () FARINHA



2. MARQUE X NOS CUIDADOS CORRETOS:

- () OBSERVAR O PRAZO DE VALIDADE.
- () USAR POTES LIMPOS E BEM FECHADOS.
- () DEIXAR ALIMENTOS PERCÍVEIS SOBRE A PIA O DIA TODO.
- () MANTER A GELADEIRA LIMPA E ORGANIZADA.
- () CONSUMIR UM ALIMENTO COM CHEIRO E APARÊNCIA ESTRANHOS.
- () SEGUIR AS ORIENTAÇÕES DE CONSERVAÇÃO DA EMBALAGEM.



3. JULIANA TERMINOU O ALMOÇO E SOBRARAM FEIJÕES COZIDOS. QUAL É A ATITUDE MAIS SEGURA?

- () DEIXAR A PANELA SOBRE O FOGÃO ATÉ O DIA SEGUINTE.
- () GUARDAR O ALIMENTO PRONTAMENTE EM UM POTE LIMPO, FECHADO E REFRIGERADO.
- () COLOCAR O ALIMENTO DESCOBERTO PERTO DA JANELA.



EXPLIQUE SUA ESCOLHA:



DESENHE UM ALIMENTO QUE PRECISA SER CONSERVADO NA GELADEIRA:



≡ CONSERVAÇÃO ≡ DOS ALIMENTOS ♡

Conservar os alimentos ajuda a evitar o desperdício e a impedir a multiplicação de microrganismos que podem causar doenças.

NOME: _____ DATA: ____/____/____

1. RELACIONE CADA MÉTODO À SUA EXPLICAÇÃO:

- | | |
|--------------------|--|
| (1) REFRIGERAÇÃO | () RETIRA GRANDE PARTE DA ÁGUA DO ALIMENTO. |
| (2) CONGELAMENTO | () MANTÉM O ALIMENTO EM BAIXA TEMPERATURA. |
| (3) SECAGEM | () USA LÍQUIDOS COMO VINAGRE OU SALMOURA. |
| (4) CONSERVA | () MANTÉM O ALIMENTO EM TEMPERATURA ABAIXO DE ZERO. |

2. ESCREVA C PARA CERTO E E PARA ERRADO:

- () DEVEMOS OBSERVAR O PRAZO DE VALIDADE.
- () ALIMENTOS QUENTES PODEM FICAR O DIA TODO FORA DA GELADEIRA.
- () POTES BEM FECHADOS AJUDAM NA CONSERVAÇÃO.
- () MÃOS E UTENSÍLIOS LIMPOS EVITAM CONTAMINAÇÃO.

3. ANALISE A SITUAÇÃO:

Pedro abriu uma caixa de leite, bebeu um copo e deixou a embalagem sobre a mesa até o dia seguinte.

a) O QUE PEDRO FEZ DE ERRADO?

b) O QUE ELE DEVERIA TER FEITO?



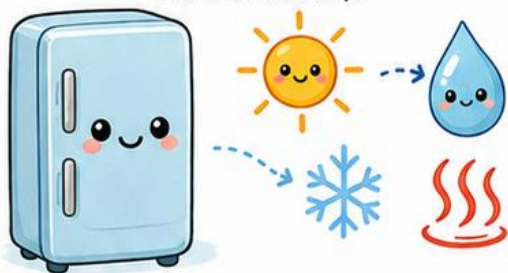
HABILIDADES DA BNCC

4º ANO

CIÊNCIAS E GEOGRAFIA

EF04CI02

Testar e relatar transformações nos materiais do dia a dia quando expostos a diferentes condições (aquecimento, resfriamento, luz e umidade).



EF04CI08

Propor, a partir do conhecimento das formas de transmissão de alguns microrganismos (vírus, bactérias e protozoários), atitudes e medidas adequadas para prevenção de doenças a eles associadas.



EF04GE08

Descrever e discutir o processo de produção (transformação de matérias-primas), circulação e consumo de diferentes produtos.



EF04GE11

Identificar as características das paisagens naturais e antrópicas (relevo, cobertura vegetal, rios etc.) no ambiente em que vive, bem como a ação humana na conservação ou degradação dessas áreas.



CONTEÚDOS RELACIONADOS



Alimentos e ingredientes



Produção artesanal e industrializada



Alimentos orgânicos



Conservação dos alimentos



@prof.tati.simoes



TERMOS DE USO

Este material foi criado com muito carinho para apoiar o seu trabalho. Ao adquiri-lo, você recebe uma licença de **uso pessoal**.

VOCÊ PODE



Usar o PDF em suas aulas e imprimir cópias para os seus próprios alunos.

NÃO É PERMITIDO



- Compartilhar o arquivo em redes sociais.
- Enviar em grupos de WhatsApp ou Telegram.
- Disponibilizar em drives públicos ou clubes de assinaturas.
- Revender, trocar, copiar ou distribuir o material, no todo ou em partes.

POR QUE RESPEITAR?



Cada material exige tempo, estudo, criatividade e investimento. Respeitar estes termos valoriza o trabalho do produtor de conteúdo e permite que novos materiais continuem sendo criados.

VIU ESTE MATERIAL SENDO DISTRIBUÍDO?



Se encontrar este PDF sendo compartilhado, vendido ou utilizado sem autorização, por favor, envie uma denúncia. Sua colaboração é muito importante!

CONTATO PARA DENÚNCIA



+55 (21) 99206-6100

Obrigada por valorizar e respeitar o meu trabalho! ❤️

@prof.tati.simoes