

E.M. PROFESSOR LUIZ CARLOS ALVES DA CRUZ

Alimentos Básicos e Ácidos

INFORMAÇÕES INICIAIS

Assessor(es) Pedagógico(s): **Cristiane Otilia Colossi Bernhardt**Educador(es): **Ediani Targa Rocha**Turma(s): **1º Ano**Quantidade de crianças e/ou adolescentes: **18**Etapa(s) da educação básica: **1º ano EF**

CURRÍCULO

De onde partimos? Estávamos trabalhando as cores primárias e secundárias e com a mudança das cores, decidimos trabalhar sobre a mudança de cor nos alimentos ácidos e básicos.

Ciência do Coordenador Pedagógico: Sim
Permitir consulta pública: Sim

EXPEDIÇÃO INVESTIGATIVA

Território a ser investigado: Sala de aula e na quadra de esportes.

Pergunta exploratória: Quais os alimentos ácidos e básicos?

Descrição da expedição (registro de experiências): O início aconteceu com a professora de biologia, que sugeriu trabalhar os alimentos ácidos e básicos que também podemos mostrar a mudança de cor como na pintura com tinta. Com base nisso foi pesquisado na internet quais os alimentos que poderiam ser misturados com elementos químicos (quiboa, bicarbonato, vinagre, açúcar, sabão em pó e leite) que faziam uma reação na base e ela mudavam de cor, a base utilizada foi o repolho roxo. A mudança de cor ocorre pela variação de indicadores de PH. Cada

elemento misturado a base trouxe uma cor diferente.

ÍNDICES INICIAL E FORMATIVO

Descrição do índice inicial - O que já sabemos? Os alunos sabiam pouca coisa, mas disseram que o limão era ácido e o vinagre era azedo. E caram curiosos em saber a reação da mistura.

Descrição do índice formativo - O que queremos saber? Quais são os alimentos ácidos e básicos? qual reação os elementos tem com a base do repolho roxo? porque usar o repolho roxo?

ARTICULAÇÃO COM O CURRÍCULO/MOBILIZAÇÃO DOS SABERES ESCOLARES

Componentes curriculares/Campos de experiência (conteúdos ou saberes desenvolvidos): Ciências.

Ações pedagógicas de aprendizagem: Reações químicas, a base foi realizada no repolho roxo porque ele tem PH neutro, com a realização da experiência. Viram videos na TV, foi feita a mistura das cores.

COMUNIDADE DE APRENDIZAGEM

Como foi a participação e a contribuição

da Comunidade Aprendizagem? Professora de Biologia.

Apoiadores: A escola.

ÍNDICE FINAL

Como foi o índice final - O que descobrimos e aprendemos? Aprendemos de cada alimento tem um PH, e que temos uma escala para identificar se o alimento é ácido ou básico. Aprenderam que muito tereré faz mal, por causa do limão. E que não é bom comer frutas com sal. E o leite não é saudável também é ácido.

Como foi a atividade integradora? Foi a prática realizada durante a Mostra da Feira de Ciências.

Quais princípios e valores do Programa foram desenvolvidos? Cooperação, Cidadania, Diálogo.

Período inicial: 07/08/2023

Período final: 25/08/2023

O que mais lhe marcou como educador(a) no percurso do projeto? A curiosidade e o brilho no olho das crianças quando viam a mudança de cor, e a descoberta dos alimentos que eram ácidos, alguns impressionaram os alunos.

