

Atividades Integradas

Etapa Iniciais - EJA

Tema da Aula:

Medidas

OBJETIVOS

- Ler, produzir e interpretar textos em diferentes gêneros do discurso, usando as modalidades oral e escrita, adequando-os às diferentes exigências do contexto situacional.
- Ler, escrever e produzir em linguagem matemática, para interagir com o outro, expressando-se, interpretando, considerando a intencionalidade e usufruindo de diversas situações de comunicação;
- Calcular resultado das operações fundamentais.
- Construir o significado do número a partir de seus diferentes usos no contexto social.

Observe as imagens abaixo:



INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		
PORÇÃO DE 100g (em média 5 pedaços)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	92 kcal = 386 kJ	5%
Carboidratos	10,4 g	3%
Proteínas	1,3 g	2%
Gorduras Totais	5,0 g	9%
Gorduras Saturadas	0,87 g	4%
Gorduras Trans	0,13 g	-
Fibra Alimentar	2,46 g	10%
Sódio	446 mg	19%

(*) Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) Valores diários de referência não estabelecidos.



Tabela com informações nutricionais de um produto

Pesos usados para exercícios em academia

<https://pixabay.com/pt/photos/escala-peso-escala-de-peso-dieta-3311708/>

<https://www.pexels.com/pt-br/foto/669583/>

<https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:R%C3%B3tulo.jpg>



Pessoa se "pesando" em uma balança

Você já viu indicações como essas em vários lugares.

Kg (quilograma), **g** (grama), **mg** (miligrama) são unidades de medida de massa. Cada uma dessas medidas pode ser usada para expressar a massa dos objetos, o que chamamos na linguagem popular de "peso".

Um quilograma (kg) equivale a 1000 gramas e 1 grama (g) equivale a 1000 miligramas

$$1 \text{ kg} = 1000 \text{ g}$$

$$1 \text{ g} = 1000 \text{ mg}$$

Quantos quilos você pesa? Quantos miligramas tem a medicação que o médico passou? Quantos gramas de mussarela você comprou?

Essas são perguntas comuns do cotidiano, não é? Então agora, responda:

- 1) Para medir a massa dos itens abaixo você usa o **GRAMA (g)**, o **MILIGRAMA (mg)** ou o **QUILOGRAMA (kg)** ?



CARNE



TEMPERO

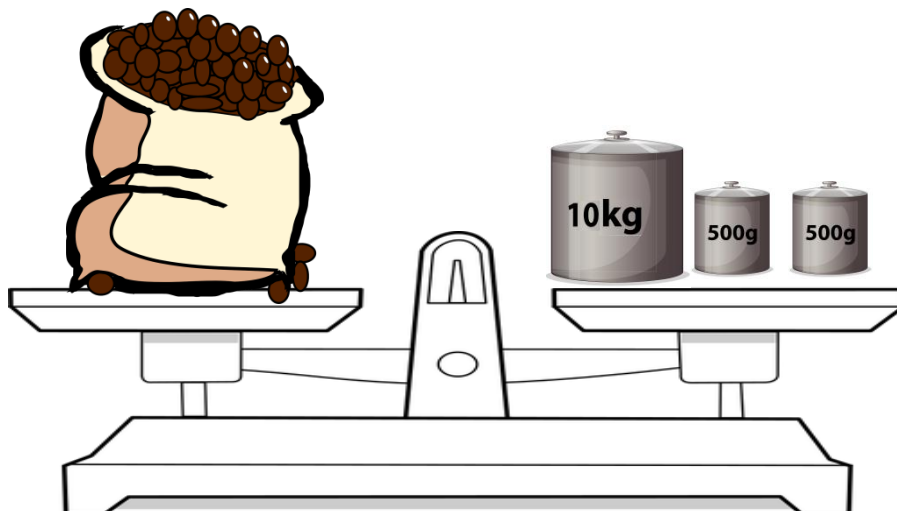


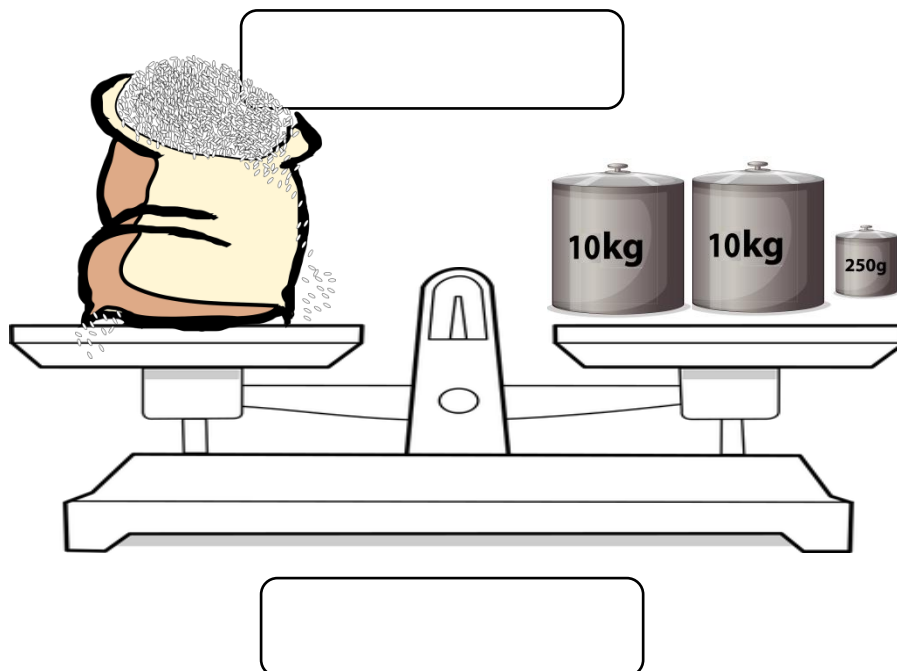
PÃES



COMPRIMIDOS (MEDICAMENTO)

- 2) Agora observe as imagens abaixo. Os produtos foram pesados em uma balança de dois pratos. Nas imagens, a balança está em equilíbrio. Pense e responda qual o peso de cada produto:



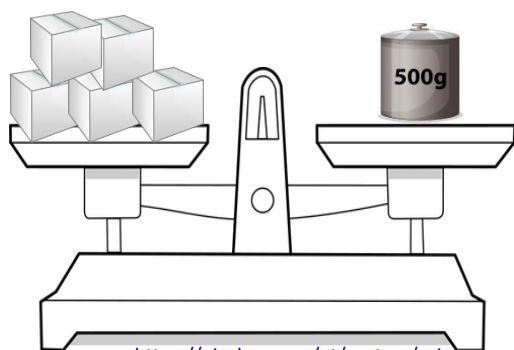


<https://pixabay.com/pt/vectors/saco-gr%C3%A3os-arroz-aberto-trigo-309849/>

<https://pixabay.com/pt/vectors/saco-gr%C3%A3os-de-caf%C3%A9-feij%C3%A3o-caf%C3%A9-155354/>

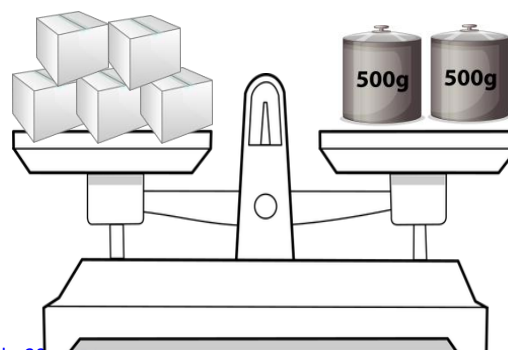
<https://pixabay.com/pt/vectors/saco-luta-brown-mercadorias-156120/>

3) Observe que as balanças estão em equilíbrio. Você consegue descobrir o peso de cada caixa nas balanças a seguir?



<https://pixabay.com/pt/vectors/caixa-branco-abstract-fechado-30769/>

Quanto pesa cada caixa?



Quanto pesa cada caixa?

4) Medidas de massa são constantemente usadas em receitas, não é mesmo? Veja os ingredientes da receita de um brownie:

BROWNIE

INGREDIENTES

- 200 g de manteiga
- 170 g de chocolate meio amargo
- 3 ovos
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (chá) de fermento em pó
- 170 g de chocolate branco



<https://pixabay.com/pt/photos/brownies-de-chocolate-brownies-bolo-668624/>

(Receita disponível em: <https://www.panelinha.com.br/receita/Brownie>. Acesso em 10/05/2020)

a) Uma xícara de trigo equivale a 120 g de farinha. Quantos gramas de farinha de trigo você precisa para fazer essa receita?

b) Uma xícara de açúcar equivale a 160 g de açúcar. Quantos gramas de açúcar você precisa para fazer essa receita?

c) Uma colher de chá equivale a 5 gramas de fermento. Quantos gramas de fermento são necessários para esta receita?

d) Se eu quiser dobrar a receita de brownie, quantos gramas de manteiga vou precisar?

5) Já vimos os ingredientes do Brownie. Agora vamos ver o modo de preparo? Leia com atenção. Algumas palavras foram omitidas e estão no quadro. Complete as lacunas com as palavras para dar sentido ao texto:

grosso assadeira derretido assar derreter massa

MODO DE PREPARO

1. *Pré-aqueça o forno a 180°C (temperatura média). Unte uma _____ retangular média com manteiga e polvilhe com farinha de trigo.*
2. *Passe a farinha e o fermento em pó pela peneira para uma tigela. Pique _____ o chocolate branco e misture com a farinha e o fermento. Reserve.*
3. *Escolha uma tigela de vidro (ou de inox) que encaixe sobre uma panela para fazer um banho-maria. Pique o chocolate meio amargo. Transfira para a tigela e junte a manteiga.*
4. *Coloque dois dedos de água na panela e leve ao fogo alto. Quando ferver, abaixe o fogo e encaixe a tigela com o chocolate e a manteiga sobre a panela. O segredo é não deixar a água encostar no fundo da tigela e tomar cuidado para que o encaixe dos recipientes seja perfeito, evitando o vazamento do vapor. Quando o chocolate começar a _____, misture bem com a manteiga. Assim que a mistura ficar lisa, retire do banho-maria.*
5. *Numa batedeira, junte o açúcar e os ovos. Bata em velocidade alta por cerca de 3 minutos ou até que a mistura fique esbranquiçada. Desligue a batedeira e, aos poucos, misture com uma espátula o chocolate _____. (Como o chocolate ainda estará quente, se colocado de uma vez, poderá cozinhar os ovos.)*
6. *Na tigela com a _____ de chocolate, adicione aos poucos a mistura de farinha com o chocolate branco, mexendo delicadamente. Transfira a massa para a assadeira untada.*
7. *Leve ao forno preaquecido para assar por cerca de 20 minutos. A massa ainda deve estar úmida quando sair do forno (com a aparência de um bolo ligeiramente cru). Deixe esfriar e sirva com creme batido ou sorvete de creme. (Se _____ demais, vira bolo, e não brownie.)*
8. *Se quiser servir o brownie quente, deixe esfriar e desenforme. Em seguida, leve ao forno pré-aquecido a 160°C (temperatura média) por 5 minutos.*



TRUQUE: Em vez de derreter a manteiga e o chocolate meio amargo no banho-maria, você pode utilizar o forno de microondas.

Agora, pense:

O que há em comum com as palavras GROSSO, ASSADEIRA, DERRETIDO, ASSAR, DERRETER, MASSA?

Isso mesmo! Todas elas têm uma letra repetida: SS ou RR. Quando duas letras aparecem repetidas numa palavra e formam um único som, são chamadas de dígrafo.

Vamos ver mais alguns exemplos:

CARROSSEL - PASSATEMPO - ASSOCIACÃO - CARRO - MASSAGEM

Agora, observe as palavras:

PENSAMENTO e PASSATEMPO

A primeira se escreve com um S e a segunda com SS, mas ambas tem o mesmo som. Por que isso acontece? Como saber se você deve usar S ou SS nas palavras?

⇒ Para escrever corretamente observe a letra que vem antes. Se for uma **consoante**, use um **S**. Se for **vogal**, use **SS**.

A mesma regra vale para R e RR

⇒ Para escrever corretamente observe a letra que vem antes. Se for uma **consoante**, use um **R**. Se for **vogal**, use **RR**.

6) Agora complete as palavras com S / SS ou R/RR:

MACA__ÃO	VA__OURA	CAN__ADO
IMPRE__ORA	AN__IOSO	JA__O
FE__O	MAN__	HON__A

7) Vamos ampliar o vocabulário? Escolha três palavras com RR ou SS que você ainda não tenha usado nessa aula. Escreva-as nas lacunas abaixo:

⇒ Agora escreva uma pequena história envolvendo as três palavras que você escolheu. Vai ficar inusitado? Não tem problema! Você pode dar asas à sua imaginação.
