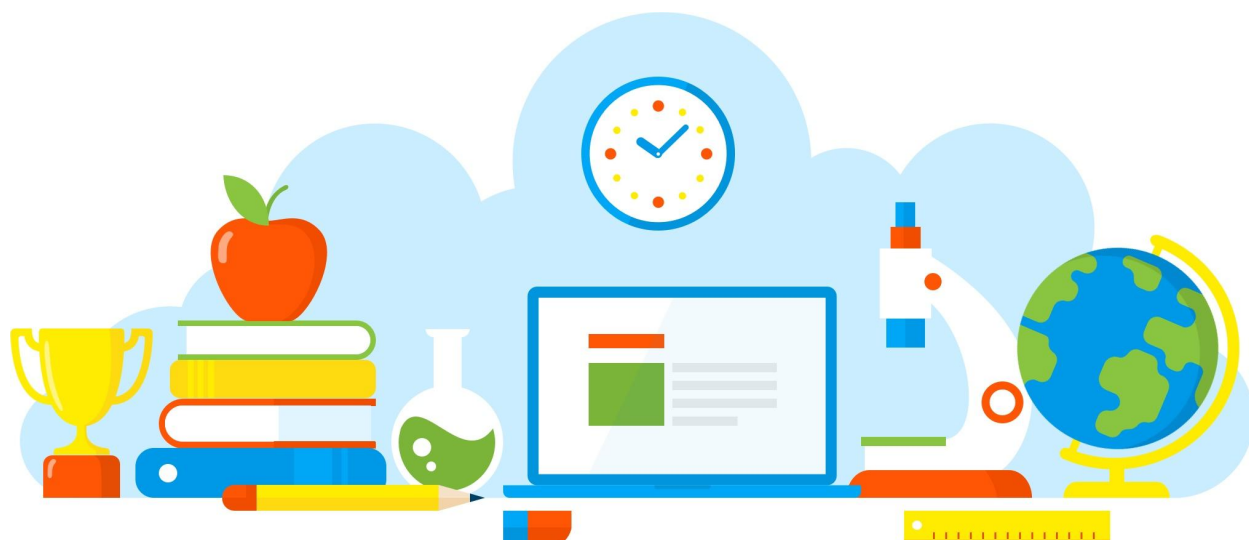




DIVULGAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS

E. E. SÃO PAULO DA CRUZ

Aula Prática de Identificação de Amido e Vitamina C

Diretoria de Ensino - Região Osasco
05/05/2025

DIVULGAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS

E. E. SÃO PAULO DA CRUZ

Diretor(a): Joel Tiburcio dos Santos

Nome do Projeto/Ação/Evento: Aula Prática de Identificação de Amido e Vitamina C

Objetivo do Projeto/Ação/Evento: Proporcionar aos estudantes do 8º ano do Ensino Fundamental uma experiência prática de investigação científica, identificando a presença de amido e vitamina C em alimentos do cotidiano, a fim de relacionar teoria e prática no estudo dos nutrientes e sua importância para a saúde.

Descrição do Projeto/Ação/Evento: A prática foi organizada em dois encontros de 50 minutos. Na primeira aula, os alunos receberam uma introdução teórica sobre macro e micronutrientes conforme Material Digital, seguida da execução dos experimentos:

Teste de amido com iodo: observação da mudança de cor azul-arroxeadada em alimentos ricos em carboidratos complexos.

Passo-a-passo:

Escolha um alimento para testar (ex: batata, pão, arroz, banana).

Coloque um pedaço pequeno em um copo transparente ou tubo de ensaio.

Pingue 2 a 3 gotas de iodo sobre o alimento.

Misture suavemente com um palito ou colher.

Observe a mudança de cor:

Se ficar azul-arroxeadado, o alimento tem amido.

Se não mudar de cor, o alimento não tem amido.

Teste de vitamina C: utilização de solução de amido + iodo, observando a descoloração após adição de sucos cítricos, indicando a presença de ácido ascórbico.

Preparação da Solução de Amido (antes dos testes)

Em um copo ou béquer, misture 1 colher de café de amido de milho (Maizena) com 100 mL de água.

Mexa bem até dissolver completamente.

Leve essa mistura ao fogo ou ao micro-ondas por alguns minutos até formar um líquido esbranquiçado e levemente espesso.

Deixe esfriar antes de usar. Essa será a solução de amido utilizada nos testes.

Identificação de Vitamina C nos Sucos

Em um copo limpo, coloque um pouco da solução de amido (preparada anteriormente).

Adicione 3 gotas de iodo à solução de amido. Ela deve ficar com cor azul-escura.

Aos poucos, vá pingando suco natural de frutas (ex: laranja, limão, acerola), gota por gota, na mistura.

Mexa suavemente e observe a reação:

Se a cor desaparecer ou clarear, a vitamina C está presente.

Se não houver mudança na cor, não há vitamina C suficiente no suco testado.

Na segunda aula, os grupos sistematizaram os resultados em relatório, discutiram hipóteses e compartilharam conclusões.

Data de realização: 05/05/2025

Público Alvo: Estudantes.

Equipe Organizadora: Professora Nicolý Santana de Amorim Barbosa, CGPAC Márcia Nishimura de Oliveira e estudantes do 8º anos

Quantidades de Participantes: 130

Impacto nos Resultados Educacionais da Escola: A prática demonstrou ganhos significativos em:

Engajamento: aumento da participação dos estudantes em comparação a aulas exclusivamente expositivas, com elevada curiosidade e envolvimento no processo experimental.

Aprendizagem significativa: os alunos compreenderam de forma prática e concreta os conceitos de nutrientes, retendo melhor o conteúdo e sendo capazes de relacionar teoria à vida cotidiana.

Habilidades investigativas: desenvolvimento de competências como observação, registro de dados, formulação de hipóteses e trabalho em equipe.

Autonomia e protagonismo: os estudantes se tornaram agentes ativos da aprendizagem, favorecendo a motivação e a responsabilidade pelo conhecimento construído.

Parcerias Envolvidas: Não houve.

Fotos



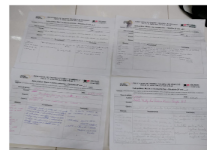
Identificar macro e micronutrientes em alimentos (carboidratos e vitamina C).

Aula prática - Ciências

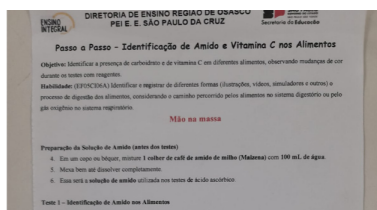
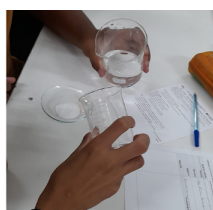
8º ano A



Profª Nicolý Barbosa



05.05.2025



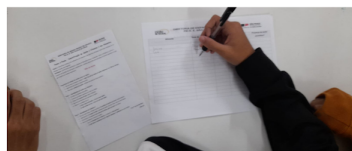
Identificar macro e micronutrientes em alimentos (carboidratos e vitamina C).

Aula prática - Ciências

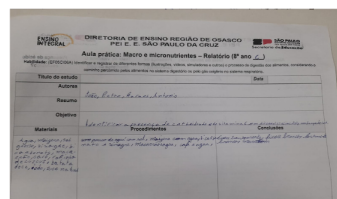
8º ano C

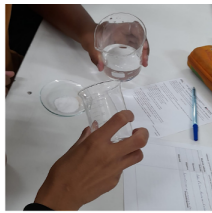


Profª Nicolý Barbosa



09.05.2025





Identificar macro e
micronutrientes em alimentos
(carboidratos e vitamina C).

Aula prática - Ciências

8º ano D



Profª Nicolý Barbosa



09.05.2025



Arquivo recebido em: 28/08/2025 15:46:18