	ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL MUNICÍPIO DE LADÁRIO SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO ESCOLA 17 DE MARÇO.

Ladário-MS, 23,24 e 30/04/2020.

Aluno(a): _____ Ano/Turma: 7º A

TRABALHO DE CIÊNCIAS DA NATUREZA
Professor(a): HAWSSELENE ROLON BARBOSA

Conteúdo(s): Energia térmica e os alimentos.

Objetivo(s): (MS. EF07CI02. s.02) Diferenciar temperatura, calor e sensação térmica nas diferentes situações de equilíbrio termodinâmico cotidianas.

Instruções: Consulte o livro. Pag. 57, 58, 59, 60, 61, 62 e 63. Leia com atenção e depois responda. Cada questão tem uma única resposta correta. Faça um X na opção que você escolher como certa, procure não deixar questão sem resposta. Não é permitido uso de corretivos. Use caneta azul ou preta.

Godoy, Leandro Pereira de. **Ciências Vida & Universo:7º ano.** São Paulo:FTD,2018.

Nota: _____. Assinatura do(a) responsável: _____

Os alimentos são importantes para a manutenção e o desenvolvimento do corpo humano. Em nosso corpo, a energia química é transformada em outros tipos de energia, como energia mecânica, relacionada aos movimentos, e a energia térmica, relacionada à manutenção da temperatura corporal.

1 - O que pode acontecer conosco quando se ingere mais calorias que o necessário?

a) Anemia b) Anorexia c) Obesidade d) Perda de peso

2 - Qual alternativa a seguir mostra claramente o alimento que devemos comer mais?

a) Carne, porque possui proteína b) Doces é claro!
c) Macarrão e massas em geral d) Leite e derivados e) Cereais integrais

3 - Um prato contém arroz, feijão, bife, farinha de mandioca, tomate, salada e banana. Se retirarmos **a carne** dessa refeição, reduziremos a ingestão de um importante grupo de nutrientes de função construtora, que são:

a) os carboidratos. b) as vitaminas. c) os sais minerais.
d) as proteínas. e) os lipídios.

4 - Qual a principal função dos carboidratos?

a) Engordar! b) Não possui nenhuma função
c) Sua principal função é fornecer energia ao corpo**.**
d) Nenhuma das alternativas está correta e) função reguladora

5 - O calorímetro é um instrumento utilizado para medir o valor energético dos alimentos. Em um experimento com um calorímetro foram verificados os seguintes resultados de variação de temperatura para mesma quantidade de alimento: Amendoim: 15 °C, Cereal: 9 °C e Carne: 8 °C. Todos os experimentos iniciaram na temperatura de 20°C. Assinale a alternativa correta em relação aos resultados observados.

a) Todos os alimentos têm o mesmo valor calórico.

b) A carne é mais calórica que os demais alimentos.

c) O amendoim é mais calórico que os demais alimentos**.**

d) O cereal é mais calórico que os demais alimentos.

6 - Para que os músculos se desenvolvam normalmente, é necessária a ingestão de uma grande quantidade de proteínas na alimentação. Assinale a opção abaixo que contém somente alimentos ricos em proteínas.

a) Carne e ovos

b) Macarrão e legumes

c) Legumes e Verduras

d) Pão e verduras

7 - Marque a opção que apresenta alimentos recomendados em uma dieta rica em fibras.

a) Pão, maçã, ovo e laranja

b) Granola, ameixa seca, batata e macarrão

c) Ameixa seca, aveia, laranja e pão integral

d) Frango sem pele, cream cracker, arroz branco e banana.

e) Pão sovado, maçã sem casca, ovo cozido e suco de laranja

8 - Uma dieta balanceada também deve levar em consideração a quantidade de sais minerais ingeridos diariamente. A falta dessas substâncias pode desencadear sérios problemas, como é o caso da falta de ferro, que provoca uma doença chamada de:

a) leucemia.

b) beribéri.

c) anemia.

d) escorbuto.

e) raquitismo.

9 – Classifique os alimentos abaixo de acordo com sua origem: **animal, vegetal ou mineral**.

a) queijo _____
b) feijão _____
c) água _____
d) alface _____
e) leite _____
f) sal _____

Bons estudos!