



Quinzena de 27 de setembro a 08 de outubro de 2021.

Unidade escolar :EMEF PROFESSORA MARLECIENE PRISCILA PRESTA BONFIM	
Componente curricular: MATEMÁTICA	
Professor: JOSENAIDE NEVES DOS REIS	
Aluno (a):	Série: 9 ANO

ORIENTAÇÕES IMPORTANTES:

- ORGANIZE SEU TEMPO E REALIZE AS ATIVIDADES DURANTE AS DUAS SEMANAS.
- PARA RESOLUÇÃO DESSA ATIVIDADE E NECESSÁRIO PRIMEIRAMENTE ASSISTIR OS VÍDEOS SUGERIDOS.
- VOCÊ DEVERÁ POSTAR A FOTO DAS RESPOSTAS DOS EXERCÍCIOS REALIZADOS
- ESTAMOS À DISPOSIÇÃO PARA DÚVIDAS, UTILIZE NOSSO CANAL DE COMUNICAÇÃO.

Conheça a verdadeira (e doce) história do chocolate

“Quando os humanos começaram a produzir chocolate? Evidências arqueológicas indicam que a primeira utilização do cacau ocorreu na Mesoamérica, cerca de 3,9 mil anos atrás.”

“a domesticação do cacau pode ter acontecido em algum momento entre 2,4 mil e 11 mil anos atrás, e o “cenário mais provável” é que tenha sido há aproximadamente 3,6 mil anos. Surpreendentemente, também se descobriu que o cacau foi domesticado pela primeira vez na América do Sul (atual Equador) e não na América Central, como se acreditava.”

Mas para quê é usado o cacau???

Para fazer CHOCOLATE !!!

A receita básica do chocolate é: cacau, açúcar, leite e gordura, geralmente manteiga de cacau.

Atividade 1

1 – De acordo com a reportagem, onde o cacau foi domesticado pela primeira vez? E há quantos anos aproximadamente???

- América do Sul, há 2,4 mil anos.
- Equador, há 3,6 mil anos.
- Equador, há 11 mil anos.



Esta Foto de Autor
Desconhecido está
licenciado em [CC-BY-ND](https://creativecommons.org/licenses/by-nd/4.0/)



Prefeitura Municipal de Hortolândia

Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia.
d) América Central, há 3,6 mil anos.



“O chocolate é um alimento amado pela maioria das pessoas, sendo que para muitos, principalmente as mulheres, ele é considerado irresistível. Outros, porém, precisam evitá-lo, alguns dizem que ele vicia e que faz engordar. Para ver se essas alegações são realmente verdadeiras e quais são os benefícios e malefícios de se comer chocolate, é importante sabermos quais são os principais componentes desse produto.”

O chocolate consiste de **8% de proteínas**, **60% de carboidratos** e de **30% de gorduras**. Como se pode ver, a quantidade de gorduras se encontra num limite superior ao que é desejável para um alimento. (entre 20% a 30%). Por exemplo, uma barra de chocolate de 100 g fornece 520 calorias.



Esta Foto de Autor Desconhecido está licenciado em [CC BY-NC](#)

Os menos calóricos são o amargo e o meio amargo, seguidos pelo ao leite e, por último, o chocolate branco. Para não engordar, o recomendado é ingerir apenas 25 a 30 g ao dia, no máximo três vezes por semana.



Esta Foto de Autor Desconhecido está licenciado em [CC BY-NC](#)

Atividade 2

2 – Em uma barra de chocolate de 180g, determine a massa correspondente a parte que representa gordura: (30% de gordura)

- a) 27 g
- b) 54 g
- c) 72 g
- d) 126 g



Esta Foto de Autor Desconhecido está licenciado em [CC BY-SA](#)

Mas, o chocolate também fornece minerais (potássio, cloro, fósforo, cálcio, sódio, magnésio, ferro, cobre e zinco) e vitaminas (A, B1, B2, B3 e E, só não contém as vitaminas C e D). É por isso que ele é usado como porção alimentar de soldados e exploradores em situações de emergência.



Atividade 3

3 – Se “o chocolate consiste de **8% de proteínas, 60% de carboidratos e de 30% de gorduras**”, qual é a porcentagem para os **minerais e vitaminas presentes no chocolate?**

- a) **2%**
- b) **8%**
- c) **10%**
- d) **20%**



Esta Foto de Autor Desconhecido está licenciado em CC BY-NC

O cultivo do cacau data de aproximadamente 3,6 mil anos, na América do Sul. Com leite e açúcar e gordura temos o nosso famoso chocolate. Aprecie com moderação!



Bom Estudo!
ProfªJosy

Esta Foto de Autor Desconhecido está licenciado em CC BY-SA

Fonte:

<https://brasilecola.uol.com.br/quimica/composicao-quimica-chocolate.htm>

<https://www.nationalgeographicbrasil.com/cultura/2018/11/conheca-verdadeira-doce-historia-chocolate-cacau-criollo-maias-amazonia>

http://www.aulaparana.pr.gov.br/pma_matematica_nivel2