

COLÉGIO UNIVERSITÁRIO DE AVARÉ

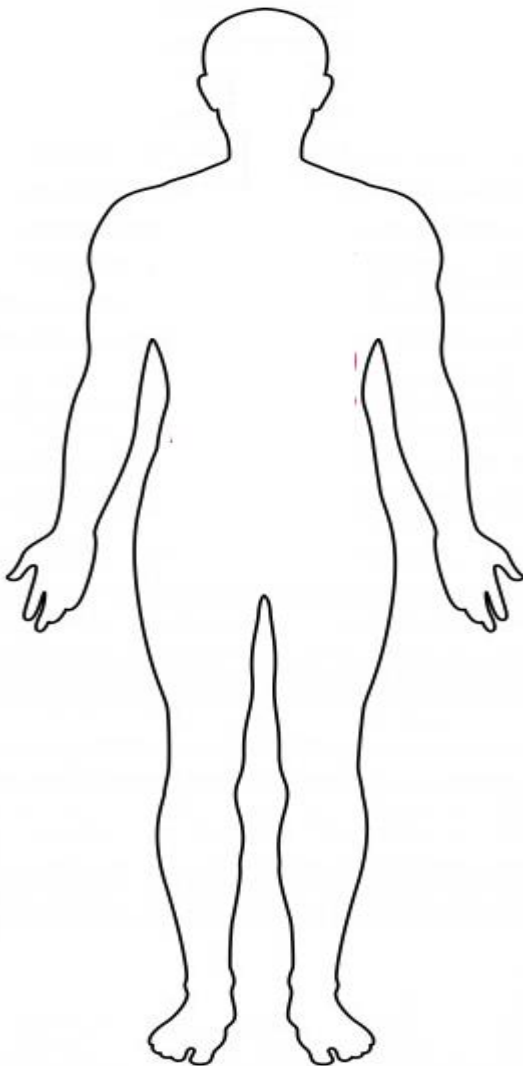
ATIVIDADES COMPLEMENTARES

DISCIPLINA: Biologia **ENS. FUNDAMENTAL II**
PROFESSOR: Claudia

ANO: 8º

3 -Desenhe, na silhueta abaixo, os seguintes órgãos:

- Traqueia
- Pulmões
- Fígado
- Estômago
- Coração
- Intestino



DISCIPLINA: Biologia **ENS. FUNDAMENTAL II**

ANO: 8º

PROFESSOR: Claudia

4-Qual dos alimentos abaixo possui uma grande quantidade de nutrientes que atuam como construtores no nosso organismo?

(A) Feijão (B) Carne (C) Arroz (D) Batata-frita

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

(A) Anemia (B) Anorexia (C) Obesidade (D) Perda de peso

6-O esquema abaixo representa a transformação do amido em maltose e da maltose em glicose. Analise cada frase a seguir, verificando se é verdadeira ou falsa.

I. O amido é um polissacarídeo.

II. Duas moléculas de glicose formam uma molécula de maltose.

III. A glicose é um polissacarídeo.

As frases verdadeiras são:

(A) I, II e III (B) II e III (C) I e III (D) I e II

7-Assinale a opção que descreve corretamente a participação da bile na digestão de lipídeos:

(A) A bile emulsiona lipídeos como um detergente, para facilitar a ação das enzimas que os digerem.

(B) A bile atua na digestão dos lipídeos, devido às enzimas que ela possui.

(C) A bile atua na digestão dos lipídeos junto com as enzimas produzidas no estômago.

(D) A bile quebra as moléculas dos lipídeos, para facilitar a absorção destes no intestino delgado.

8-As proteínas são polímeros formados por uma sequência de pequenas moléculas chamadas:

(A) Aminoácidos (B) Monossacarídeos (C) Ácidos graxos (D) Monoses

9-Alimentos como macarrão, arroz, batata, bolos e biscoitos são ricos em:

(A) Lipídeos (B) Vitaminas (C) Amido (D) Proteínas

10-O ácido ascórbico, também conhecido como vitamina C, está presente em grande quantidade de frutas, verduras e legumes. É essencial para a nossa saúde e cumpre importantes funções em nosso organismo, como

(A) fornecer grande quantidade de energia.

(B) possibilitar a absorção de cálcio.

(C) contribuir para o bom funcionamento do sistema urinário.

(D) participar da manutenção dos capilares sanguíneos.

DISCIPLINA: Biologia **ENS. FUNDAMENTAL II**

ANO: 8º

PROFESSOR: Claudia

11-Quando apresentamos algum problema de saúde, como a diabetes (doença caracterizada pela elevação da concentração de glicose no sangue), devemos ter cuidado na hora de ingerir certos tipos de alimentos. Para uma pessoa com diabetes, uma atitude adequada ao se alimentar é

- (A) analisar os alimentos e escolher os mais proteicos.
- (B) ingerir apenas alimentos de origem vegetal.
- (C) analisar os nutrientes contidos nos alimentos.
- (D) ingerir apenas alimentos industrializados.

12-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

13-Em quais órgãos do sistema digestório ocorre a transformação do amido em maltose?

- (A) Boca e intestino delgado (B) Boca e estômago (C) Estômago e intestino delgado (D) Estômago e intestino grosso

14-Nas prateleiras de supermercados, encontramos várias embalagens de alimentos com frases como “Contém fibras” ou “Rico em fibras”. Fibras são

- (A) proteínas presentes em alimentos vegetais.
- (B) lipídios encontrados principalmente em óleos vegetais.
- (C) são carboidratos constituídos principalmente por celulose.
- (D) são ácidos nucleicos provenientes principalmente de DNAs.

15-Os rótulos dos alimentos apresentam várias informações que são úteis aos consumidores. Abaixo, são apresentadas as informações nutricionais de uma gelatina comum e uma gelatina light

Gelatina Sabor Morango	
Quantidade por porção (3,5 g ou 1 colher de chá)	
Valor energético	49 kcal = 206 kJ
Carboidratos	12 g
Proteínas	1,4 g
Sódio	38 mg



COLÉGIO UNIVERSITÁRIO DE AVARÉ

ATIVIDADES COMPLEMENTARES

DISCIPLINA: Biologia **ENS. FUNDAMENTAL II**
PROFESSOR: Claudia

ANO: 8º

Gelatina Sabor Morango Light	
Quantidade por porção (3,5 g ou 1 colher de chá)	
Valor energético	9 kcal = 38 kJ
Carboidratos	0,9 g
Proteínas	1,4 g
Sódio	86 mg

Neste caso, pode-se afirmar que a gelatina light apresenta

- (A) menos calorias e menos sódio.
- (B) menos calorias e mais sódio.
- (C) menos proteínas e mais calorias.
- (D) menos proteínas e mais carboidratos.