

PROBLEMA:

O vinagre tem poder de limpar e eliminar fungos e bactérias?

1001 UTILIDADES DO VINAGRE

Turmas envolvidas:
4º e 5º ano
Orientadora:
Sirlei Teresinha Fischer Schaefer

METODOLOGIA:

- Conhecer os principais tipos de vinagre vendidos no mercado local;
- Conversar com familiares para saber qual o tipo de vinagre que mais consome;
- Entrevistar pessoas da comunidade para saber como e onde utiliza o vinagre;
- Criar gráficos para explicar os resultados das pesquisas e entrevistas;
- Assistir vídeos que falam dos benefícios do vinagre bem como a sua produção e propriedades;
- Visitar e conhecer a fábrica "Flach alimentos" para acompanhar o processo de produção do vinagre;
- Realizar pesquisas em livros e sites sobre as diferentes utilidades e benefícios do vinagre;
- Criar cartazes de divulgação do resultado da pesquisa.



OBJETIVO GERAL:

Conhecer as diferentes utilidades do vinagre, dando ênfase em sua eficácia como desinfetante e removedor de germes causadores de doença.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conhecer as propriedades que compõem o vinagre.
- Pesquisar a importância do vinagre e sua utilização em diferentes situações.
- Descobrir a eficácia do uso do vinagre para eliminar fungos e bactérias.

REFERÊNCIAS:

<https://womenshealthbrasil.com.br/vinagre-como-desinfetante/>

<http://g1.globo.com/bemestar/noticia/2015/05/vinagre-pode-ser-usado-na-alimentacao-e-na-limpeza-da-casa.html>

<https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/saude/beneficios-do-vinagre-branco,>

<https://www.mundoboaforma.com.br/8-beneficios-do-vinagre-para-que-serve-e-propriedades/>

www.youtube.com/watch/ Conheça o processo produtivo do vinagre de álcool - YouTube

