



Município de São Bernardo do Campo
Secretaria de Educação
Departamento de Ações Educacionais
Divisão de Educação Infantil, Ensino Fundamental e
Educação de Jovens e Adultos
EMEB Estudante Flamínio Araújo de Castro Rangel

ATIVIDADE DE CIÊNCIAS – 18

ORIENTAÇÕES:

- REGISTRE AS ATIVIDADES NO CADERNO;
- COLOQUE A DATA: DIA/MÊS/ANO;
- NOME DO PROFESSOR;
- ATIVIDADE IMPRESSA: COLAR NO CADERNO;
- ATIVIDADE ONLINE: LER O TEXTO, COPIAR AS PERGUNTAS E RESPONDÊ-LAS.

COMO O SAL É EXTRAÍDO DO MAR?

De um jeito bem simples: deixando o líquido evaporar e recolhendo o sal no final do processo. Entretanto, não basta deixar a água virar vapor em dezenas de tanques e depois reunir o tempero. Se os fabricantes fizessem somente isso, tudo o que obteriam seria uma lama cinzenta, de gosto amargo, com apenas 78% de cloreto de sódio, o popular sal de cozinha. Isso porque a água do mar, além de conter muito sal, também possui compostos de cálcio e magnésio, que precisam ser retirados do produto final. A tarefa das salinas é justamente fazer essa separação.

O trabalho começa quando o líquido é bombeado de lagoas salgadas litorâneas, que têm pelo menos o dobro da quantidade de sal que o oceano – também dá para fazer o processo direto com água do mar, mas o rendimento é bem menor. Ao evaporar em tanques debaixo do sol, a água vai ficando cada vez mais pastosa. Nessa hora, a tendência é que os elementos sólidos comecem a se separar do líquido e concentrem-se no fundo do tanque.

O segredo é que cada composto vai para o fundo em um momento diferente, conforme aumenta a densidade desse caldo. Primeiro, vão os compostos de cálcio, que são excluídos da mistura. Depois, é o sal de cozinha propriamente dito, que pode ser retirado dos tanques na forma de sal grosso ou seguir para uma série de máquinas que fabricam sal refinado. “Durante essa fase, a água restante evapora sob

temperatura e pressão controladas, para que os cristais saiam pequenos e uniformes”, afirma o engenheiro mecânico Maximilian Bosch, da Refinaria Nacional de Sal, em Cabo Frio (RJ).

No final do processo, antes de ser embalado, o tempero que chega aos supermercados brasileiros recebe ainda uma pequena quantidade de iodo, substância usada para prevenir o bócio, uma doença grave que ataca a garganta.

Como o sal é extraído do mar? Mundo estranho, 4 de jul. 2018. Disponível em: <<https://super.abril.com.br/mundo-estranho/como-o-sal-e-extraido-do-mar/>> Acesso em: 01 jul. 2020.

ASSISTA A UM VÍDEO E APRENDA JUNTO COM A KIKA DE ONDE VEM O SAL. (COMPLEMENTAR)



Agora, pegue seu livro de Geografia – Aprender Juntos 5º ano e abra na Unidade 4. Leia com atenção as páginas 53 a 55 e realize as atividades propostas.