

FRAÇÕES ORDINÁRIAS

Suelly Aveline

Técnico em Educação, R. G. S.

CONCEITO DE FRAÇÃO

A fim de os alunos fixarem, objetivamente, o conceito de fração, sugerimos, em primeiro lugar, muitos exercícios orais e práticos, dentro sempre de situações reais e atuais.

É interessante usar, nesta primeira fase do estudo das frações ordinárias, o seguinte material: frutas, tiras de papel, barbantes, doces, balas, sementes, pedrinhas, desenhos coloridos representando círculos, retângulos, quadrados, inteiros, ou subdivididos em partes iguais, de modo a ilustrar as frações de uso mais freqüente.

Quando estas noções concretas estiverem bem fixadas, somente neste caso, o professor ensinará a

leitura das frações e, a seguir, a sua representação gráfica.

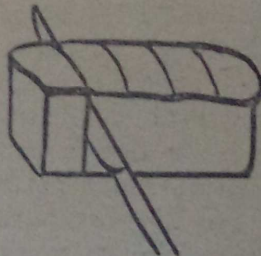
Devemos aproveitar tôdas as ocasiões para fazer o aluno sentir e compreender perfeitamente que é o denominador que dá nome à fração, que representa sempre o número de partes em que o inteiro foi dividido; e que, o numerador nos diz sempre o número de partes que foram tomadas.

Assim, o aluno pensará na fração, apreendendo o seu verdadeiro sentido e a sua real significação, e não, como faz a criança mal orientada, tomando apenas os seus termos, isoladamente.

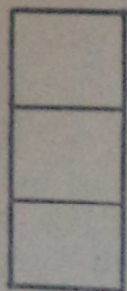
Ao iniciar o estudo das frações é conveniente empregar unidades fracionárias, isto é, frações de numerador um.



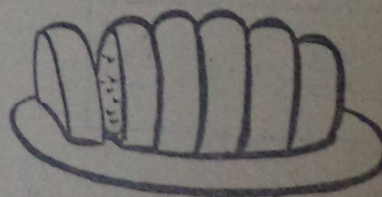
$\frac{1}{2}$ DE UMA LARANJA



$\frac{1}{5}$ DE UM BÔLO



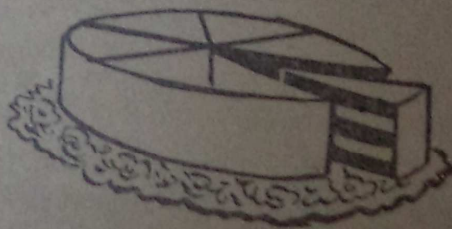
$\frac{1}{3}$ DE UMA FÔLHA DE PAPEL



$\frac{1}{6}$ DE UM PUDIM



$\frac{1}{4}$ DE LITRO DE LEITE



$\frac{1}{7}$ DE UMA TORTA



$\frac{1}{8}$ DE UMA BARRA DE CHOCOLATE

EXERCÍCIOS

1 — Escreve nas linhas pontuadas os nomes dos termos das seguintes frações:

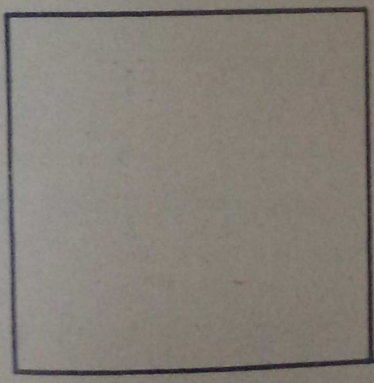
$$\frac{1}{2} \dots\dots\dots \frac{1}{4} \dots\dots\dots$$

2 — Completa:
 O denominador é que dá nome à.....
 Ele nos diz que o
 O numerador indica

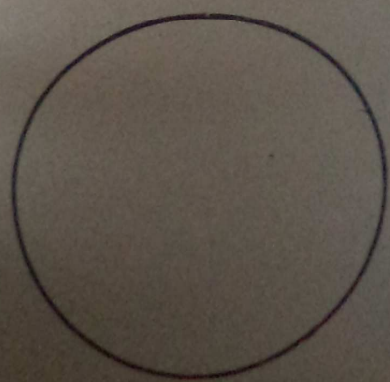
3 — Inventa alguns problemas de frações ordinárias com êstes desenhos:
(Ver desenhos na página anterior.)

Observações: Achamos conveniente representar as frações de duas formas, como, por exemplo, $1/3$ e $\frac{1}{3}$.

4 — Divide o seguinte quadrado em quatro partes iguais; depois, pinta $\frac{1}{4}$ destas partes.



5 — Vamos colorir de vermelho $\frac{1}{5}$ dêste círculo?



CONTINUAÇÃO da pág. 34

Relatório do estágio...

Federação. Dêsse seminário resultou a criação da ABER (Associação Brasileira de Educação Rural), em todos os Estados e ficou decidido realizar-se o próximo seminário no Ceará, como homenagem ao Estado que primeiro fundou uma Escola Normal Rural.

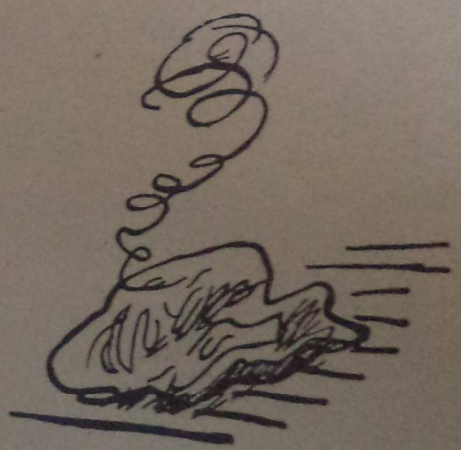
Nos últimos dias do meu estágio no Rio frequentei aulas de canto orfeônico e algumas conferências sobre a ONU.

Encerrando-se o estágio no dia 23 de dezembro, rumei em seguida para a Universidade Rural, onde me detive até o dia 21 de janeiro. Lá, aprendi um pouco de maquinaria e cheguei mesmo a trabalhar no campo com trator, arado e grade. O que mais me interessou, porém, foi a Apicultura e acredito mesmo ter ganho conhecimentos suficientes para instalar em minha escola um apiário e dêle cuidar tènicamente, podendo até auxiliar elementos da região que se interessarem por abelhas, se para isso obtiver uma verba para aquisição do material que irei necessitar.

Estou contente com o estágio que fiz e satisfeita por ter consciência de que aproveitei bem o meu tempo. Regresso cheia de ideais e disposta a auxiliar meu govêrno na campanha de Educação Rural.

Trabalharei com ardor para que a minha escola se torne cada vez mais ativa e venha a ser em pouco tempo uma Escola Típica Rural.

A CARNE DE GRELHA



Uma das preparações mais aconselhadas para a carne, porque é das que mais lhe conservam os princípios nutritivos, é a de grelha.

Quando a carne é posta a grelhar, as proteínas da parte externa se coagulam, formando como que um envoltório que não permite a saída das substâncias nutritivas nela contidas. Dêste modo a carne conserva integralmente suas proteínas, gorduras, sais minerais, vitaminas B₁ e B₂, e a própria água. Além disso, a carne de grelha é mal assada, e as proteínas de origem animal, quando cruas, são de mais fácil digestão.

A carne de grelha estimula o apetite. Podemos ingeri-la com saladas cruas, o que é agradávelíssimo ao paladar e benéfico para a saúde.
(Divisão de Propaganda do SAPS)