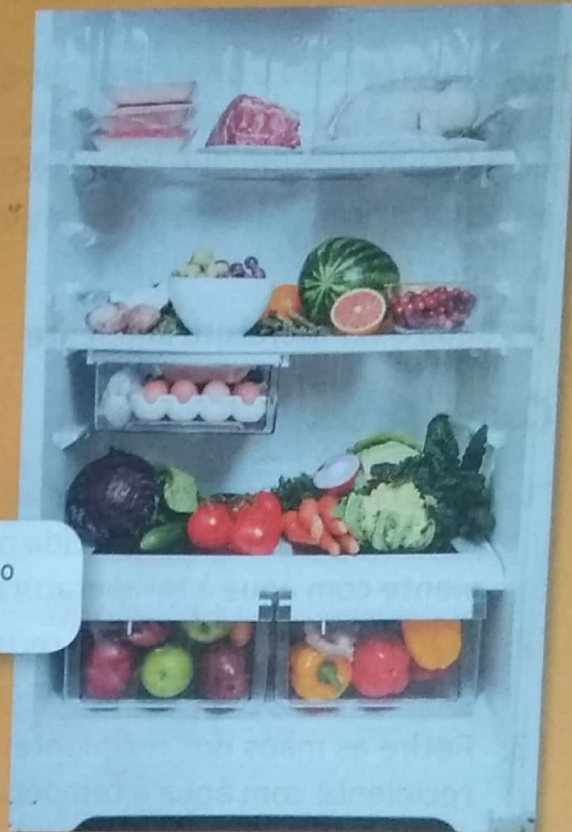


# Temperatura e calor

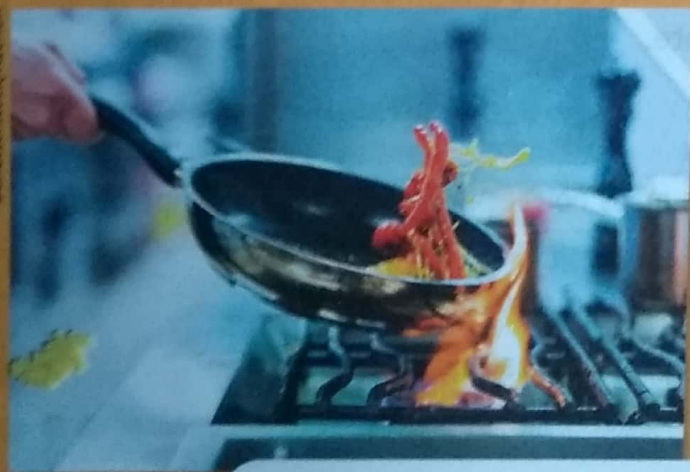
Em inúmeras situações, observamos fenômenos em que as grandezas temperatura e calor são muito relevantes. Por exemplo, para aumentar o tempo de conservação de um alimento, podemos colocá-lo em uma geladeira ou em um *freezer*, locais onde a temperatura geralmente é menor que a temperatura ambiente.

Por outro lado, para o preparo e o cozimento de alimentos, precisamos aumentar a temperatura, fornecendo calor, principalmente, por meio de uma chama.

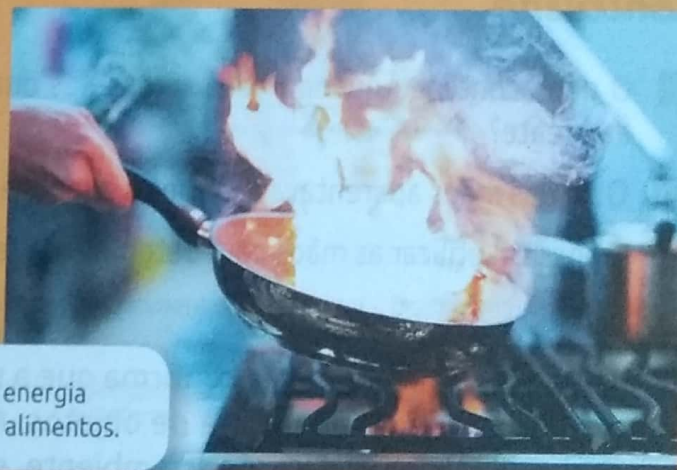
Em uma geladeira, a temperatura é reduzida para aumentar o tempo de conservação dos alimentos.



©Shutterstock/Anna Hoychuk



No preparo de refeições, o fogo fornece energia térmica, aumentando a temperatura dos alimentos.



©Shutterstock/Kzenon

Essas grandezas são estudadas pela área da ciência denominada **Termologia** (palavra derivada do grego; *termo* significa calor; e *logia*, estudo), a qual investiga os fenômenos relacionados ao calor e seus principais efeitos sobre os objetos, como a variação da temperatura e as mudanças de estado físico das substâncias.