



Prefeitura da Estância
Turística de Ribeirão Pires

Secretaria de Educação

Av. Prefeito Valdério Prisco, 193- Centro
sec@ribeiraopires.sp.gov.br
Telefone: (11) 4828-9600

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR VALBERTO FUSARI		
NOME DO ALUNO:	DATA: 08/10/2020	SEMANA: 6
PROFESSORES: Ana Clayde, Ana Belloni, Maria Aparecida, Luciana, Mariza e Maria de Lourdes	TURMA: Berçário 2 A	
CAMPO DE EXPERIÊNCIA: O Eu, o Outro e o Nós		
OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Comunicar-se com os colegas adultos, buscando compreendê-los e fazendo-se compreender.		

TEMA: ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Estratégia de Aprendizagem:



Os pais conversarão com a criança dizendo que farão uma sopa deliciosa. Assim, poderão apresentar alguns legumes que tiver em casa, tais como: batata, cenoura, tomate, abóbora, beterraba e chuchu. Enquanto vão mostrando os legumes à criança, conversem sobre a importância de comê-los. Fale o nome e a cor de cada um. Deixe a criança pegar para sentir a textura e sentir o cheiro. Então, junto com a criança higienize os legumes. Após, descasque e pique todos os legumes, sempre perguntando o que a criança está achando. Fale para a criança que agora vai adicionar os legumes dentro da panela. Tempere a seu gosto e é só esperar cozinhar uma sopa deliciosa e muito saudável para a criança degustar,

OBS: Enviar uma foto dessa atividade para o grupo Escola Valberto Fusari/Pais no Facebook.





Prefeitura da Estância
Turística de Ribeirão Pires

Secretaria de Educação

Av. Prefeito Valdírio Prisco, 193- Centro
sec@ribeiraopires.sp.gov.br
Telefone: (11) 4828-9600

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR VALBERTO FUSARI		
NOME DO ALUNO	DATA: 08/10/2020	SEMANA: 06
PROFESSORES: Ana Lécia, Dinair, Ivanilde, Maria do Carmo, Miriam e Vanessa	TURMA: Berçário 2 B	
CAMPO DE EXPERIÊNCIA: O eu, o outro, e o nós		
OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: interagir com outras crianças da mesma faixa-etária e adultos, adaptando ao convívio social		

TEMA: ALIMENTAÇÃO SAUDEL



Estratégia da aprendizagem:



As crianças devem se alimentar bem, para que possam ter um bom desenvolvimento e uma boa aprendizagem

Em um cantinho da sua cozinha ou sala, sente com a criança e assista o vídeo "LEGUME E VERDURAS" com ela:

https://youtu.be/Z4dr_hkn-nk

Após, a estimule a lembrar e nomear todos os legumes vistos no vídeo. Em seguida, peça para a criança dizer os nomes dos legumes que conhece e mais gosta. Logo após, escolher dois destes legumes cozinhar para que ela possa degustar.





Prefeitura da Estância
Turística de Ribeirão Pires

Secretaria de Educação

Av. Prefeito Valdírio Prisco, 193- Centro
sec@ribeiraopires.sp.gov.br
Telefone: (11) 4828-9600

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR VALBERTO FUSARI		
NOME DO ALUNO:	DATA: 08/10/2020	SEMANA: 4
PROFESSORES: Elisabete, Kenia, Marlene, Juliana, Glauce, Rosely, Claudia e Cristiane.	TURMA: Berçário 2C	
CAMPO DE EXPERIÊNCIA: "Escuta, fala, pensamento e imaginação"		
OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: manipular textos e participar de situações de escuta para ampliar seu contato com diferentes gêneros textuais (parlendas, histórias de aventuras, tirinhas cartazes de sala, cardápios, notícias, etc.)		

TEMA: ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Estratégia da Aprendizagem:



GELATINA DE BETERRABA

Tem muita gente que não sabe que a água em que cozinhamos a beterraba é rica em vitaminas e pode ser aproveitada para se fazer uma nutritiva gelatina. Antes de fazer a gelatina, leia a

receita para a criança:



Ingredientes:

- 1 gelatina sabor morango (ou outra vermelha)
- 250ml de água de beterraba
- 250ml de água fria

Modo de preparo:

Depois que cozinhar a beterraba, a água ainda vai estar quente, utilize-a imediatamente. Coe-a para que não tenha sobras de beterraba nela. Coloque a gelatina e dissolva-a totalmente. Adicione a água fria. Se quiser, pare por aqui, levando-a à geladeira e espere endurecer antes de servir. Porém, se quiser sofisticá-la, adicione 2 colheres de açúcar e bata no liquidificador com 1 lata de creme de leite. Leve à geladeira. Desenforme somente depois de estar completamente endurecida.

Após ler, permita a criança ajudar colocando os ingredientes com cuidado e depois de pronto...é hora de saborear.

Observação: Segue algumas opções se não tiver beterraba, poderá fazer bala de gelatina, gelatina na casca de frutas, o importante é que a criança entenda sobre alimentação saudável.

<https://www.youtube.com/watch?v=-zmKw5w7h2s>,
<https://minhasplantas.com.br/culinaria/gelatina-na-casquinha/>





ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR VALBERTO FUSARI		
NOME DO ALUNO:	DATA: 08/10/2020	SEMANA: 6
PROFESSORAS: Ana Caetano, Ellen, Juliana Café, Maria José, Milene, Rebecca.	TURMA: Berçário 2 D.	
CAMPO DE EXPERIÊNCIA: Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações.		
OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Classificar objetos, considerando determinado atributo (tamanho, peso, cor, forma, etc.)		

TEMA: ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Estratégia de Aprendizagem:



BRINCADEIRA O QUE É, O QUE É



Para avaliar o conhecimento das crianças na identificação de alimentos através dos sentidos, tato, olfato e paladar, vamos brincar de “o que é o que é”.

O adulto ou responsável, irá conversar com a criança explicando a brincadeira. Após, mostrar todos os alimentos que irá fazer parte da atividade. Pode ser a fruta ou legumes que tiver em casa. Exemplo: banana laranja, limão, berinjela, quiabo, cenoura, uva ou qualquer outro legume e verdura.

Em seguida, pedir para que a criança fique de olhos fechados ou poderá ser usado um tecido para vedar os olhos. Depois, escolher aleatoriamente o alimento para a criança sentir a textura, o cheiro e por último o sabor, pedindo pra que ela fale o nome do alimento com os olhos fechados ou vendados. Outras pessoas da família também poderão participar, tornando o momento mais prazeroso.

