



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: 05/10/2020	SEMANA: 6
PROFESSORES: Elaine, Eliana, Caroline, Reinaldo, Mirian, Gilmar, Silvia	TURMA: Maternal A	
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 de Aprendizagem:



Inicie a atividade falando sobre a importância de nos alimentarmos bem, comendo todo tipo de legumes e verduras. Apresente alguns legumes incluindo a batata, explicando que esse alimento nasce embaixo da terra e que é usado para muitos alimentos saborosos e nutritivos como a “sopa” e outros. Após, assistir ao vídeo, leia com as crianças o poema várias vezes. Depois, grave um vídeo com o celular com ela falando sobre o poema bem bonito e poste no **Facebook Valberto Fusari/PAIS**

<https://www.youtube.com/watch?v=G4kMiZVO3Oo>





Prefeitura da Estância  
Turística de Ribeirão Pires

Secretaria de Educação

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

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR VALBERTO FUSARI		
NOME DO ALUNO:	DATA: 05/10/2020	SEMANA: 6
PROFESSORES: Fabiana M Fabiana O. Ilma e Renata	TURMA: Maternal B	
CAMPO DE EXPERIÊNCIA: ESCUTA, FALA, PENSAMENTO E IMAGINAÇÃO.		
OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Classificar objetos, considerando determinado atributo (tamanho, peso, cor, forma etc.).		

## TEMA: ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

### Estratégia de Aprendizagem:



Nesta atividade vamos aprender um pouco sobre as frutas vermelhas: melancia, cereja, framboesa, morango, amora entre outras frutas com a tonalidade avermelhada ou até mesmo, roxa estão no grupo das frutas vermelhas. Elas são ricas em antioxidantes e vitaminas B, que retardam o envelhecimento e ajudam no funcionamento das células do nosso corpo. São ricas em fibras o que ajuda muito no bom funcionamento do intestino. Agora vamos assistir ao vídeo no link e tentar adivinhar qual é a fruta?

[https://www.youtube.com/watch?v=xuYyywib\\_i4](https://www.youtube.com/watch?v=xuYyywib_i4)

Vocês conversarão com seus filhos sobre os benefícios de comerem as frutas nas cores vermelhas. Caso tenham elas em casa façam a degustação. Do contrário podem apenas mostrar imagens no celular fazendo questionamentos do tipo: qual é maior, qual tem sementes se são poucas ou muitas sementes, qual pesa mais e etc...

Não se esqueçam de registrar esses momentos por meio de fotos e ou vídeos e compartilhar conosco no nosso WhatsApp ou no canal acessando o link abaixo.

<https://www.facebook.com/groups/656443331580471/?ref=share>





ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR VALBERTO FUSARI		
NOME DO ALUNO	DATA: 05/10/2020	SEMANA: 6
PROFESSORES: Cristiana, Eliane, Alexandre e Vanessa		TURMA: Maternal C
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:



Inicie falando para a criança que hoje elas farão uma receita bem legal e saborosa de bolo de milho. Separe todos os ingredientes: ovos, leite, óleo, açúcar, flocos de milho ou fubá, lata de milho e o fermento em pó. Depois, explique que, para preparar o bolo precisam seguir a receita e colocar a quantidade certa de cada ingrediente para o bolo dar certo.

**Receita do bolo:** 3 ovos, 1 xícara de leite, 1 xícara de óleo, 1/2 xícara de açúcar, 1 xícara de flocos de milho, 1 lata de milho, 1 colher de fermento

Aproveite esse momento para ir falando a quantidade com a criança e apresentando os números, se quiser pode montar um cartaz com os ingredientes igual ao modelo abaixo:

**BOLO DE MILHO**

INGREDIENTES:

- 3 OVOS
- 1 DE LEITE
- 1 DE ÓLEO
- 1/2 DE AÇÚCAR
- 1 FLOCOS DE MILHO
- 1 DE MILHO
- 1 DE FERMENTO

