ESTÂNCIA TURÍSTICA DE RIBEIRÃO PIRES
CONSTRUINDO O FUTURO DA GENTE

Secretaria de Educação
Avenida Prefeito Valdirio Prisco, 193
Jardim Itacolomy
sec@ribeiraopires.sp.gov.br
(11) 4828-9600/ 4825-9270

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR VALBERTO FUSARI		
Nome do aluno:		**Semana 6**
Professores: Alexandre, Dinair, Maria do Carmo, Noeli, Cláudia, Cristiana, Eliane e Milene	Data: 14/04/2021	Turma: Maternal A e Maternal B
Campos de Experiência: Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações.		

TEMÁTICA: ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL- DIA DA SAÚDE E NUTRIÇÃO

Estratégia de aprendizagem:
Vamos preparar uma deliciosa e saudável 'Salada de Frutas'. Para você fazer a salada de frutas, vai precisar da ajuda do papai ou da mamãe para separar os materiais e picar as frutas. Separe algumas frutas que você já tenha em casa na fruteira ou na geladeira como, banana, maçã, laranja, uva, pera, morango, abacaxi, melancia ou mamão, etc. Lave tudo muito bem com bastante água e sabão, em seguida, o adulto começará a cortar e picar as frutas. Você pode aproveitar esse momento e apresentar para a criança o cheiro de cada fruta, o tamanho, a forma, a cor, o nome, o sabor individual delas. Caso você tenha apenas um tipo de fruta em casa, você também pode se preferir, substituir a salada de frutas, por um delicioso suco natural ou uma gostosa vitamina, batendo fruta, leite e mel.

O principal objetivo desta atividade é o incentivo aos hábitos alimentares mais sadios, o contato da criança com as frutas de uma maneira atraente, lúdica, educativa e participativa, tendo a oportunidade de:

Conhecer algumas frutas e os seus nomes;
Conhecer os sabores das frutas (doce, azeda);
Conhecer as formas de algumas frutas;
Conhecer os tamanhos de algumas frutas.

INGREDIENTES

- 3 Colheres (sopa) de Mel
- Suco ½ Limão (usei o siciliano)
- 1 Ameixa
- 1 Kiwi
- 10 Uvas (verdes s/ semente)
- ½ Maçã
- ½ Xícara (chá) de Abacaxi
- Castanhas a gosto

MODO DE PREPARO: Lave e corte as frutas em tamanho pequeno, em uma tigela misture todos os ingredientes e leve à geladeira antes de servir. Se quiser um pouco mais doce adicione 1 colher (sopa) de açúcar mascavo. Use as frutas que quiser e gostar, não se prenda nas solicitadas as na receita, pois usei apenas o que tinha em casa.

Segue o link para acessar a receita da Salada de frutas:

http://receitasdeminuto.com/salada-de-frutas-com-mel-e-limao/

ESTÂNCIA TURÍSTICA DE RIBEIRÃO PIRES
CONSTRUINDO O FUTURO DA GENTE

Secretaria de Educação
Avenida Prefeito Valdirio Prisco, 193
Jardim Itacolomy
sec@ribeiraopires.sp.gov.br
(11) 4828-9600/ 4825-9270

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR VALBERTO FUSARI		
Nome do aluno:		**Semana 06**
Professores: Caroline F Eliana, Elaine, Ilma, Carolina Q, Gilmar, Reinaldo e Silvia.	Data: 14/04/2021	Turma: Maternal C e Maternal D
Campos de Experiência: O eu, o outro e o nós.		

TEMÁTICA: CINCO SENTIDOS - PERCEPÇÃO TÁTIL

Estratégia de aprendizagem:

DESAFIO DO TATO: Explique para a criança que vão vendar os olhos dela para mais uma brincadeira muito divertida e sobre como podemos conhecer os objetos mesmo sem ver, apenas utilizando o tato (com as mãos pegando e sentindo).

"A percepção tátil é a capacidade de perceber sensações por meio da pele, forma, consciência, temperatura por objetos variados que são explorados pelas mãos. As sensações podem ser (quente, frio, morno), texturas (liso, áspero, macio, duro) e de espessuras (grosso, fino)".

Sem que ela veja os objetos, coloque dentro de uma caixa ou bacia e entregue nas mãos da criança. E à medida que vai pegando e apalpando o objeto o adulto pode fazer perguntas de acordo com as características do objeto se é pesado ou leve, grosso ou fino, grande ou pequeno, liso ou áspero etc. Use o que tiver em casa, seguem alguns exemplos: Bombril, tecido, algodão, esponja, macarrão parafuso, feijão, arroz, tampinha de garrafa, esponja, massinha, lixa, areia, caixa de ovos, frutas, legumes.

Segue o link para acessar ao vídeo e inspirar a maneira de fazer da brincadeira:

https://www.youtube.com/watch?v=vq7Mf7Thqis