



COLÉGIO NOSSA SENHORA CONSOLATA

INSTITUTO IRMÃS MISSIONÁRIAS DE NOSSA SENHORA CONSOLADORA

Av. Imirim, 1424 - Imirim | CEP 02464-200 | São Paulo - SP
www.colegioconsolata.com.br | consolat@colegioconsolata.com.br | (11) 2238.4848
f /ConsolataOficial



Projeto Jovem Allamaniano - 2021
Colégio Consolata dialoga com a vida, a ética, o amor e a paz

Subtema: Alimentação saudável e consumo consciente.

Ano/Sala: 5º anos A e B.

Educadores: Marcelo Bonvenuto e Maria Cláudia Garbin.

Coordenação: Cibele Fernandes de Paula

O Projeto de Aprendizagem possui a analogia às etapas de desenvolvimento; diagnóstica, implementação e conclusão. Tem como finalidade tornar o educando sujeito de sua própria aprendizagem, processo no qual irá desenvolver seus pensamentos, baseando-se nos valores cristãos.

1ª etapa – Diagnóstica:

Nessa etapa os educandos serão motivados a mencionar os conhecimentos prévios e as habilidades de cada um. Nesse momento é elaborada a competência geral que demonstrará toda a aprendizagem ao final do projeto.

A observação diagnóstica acontecerá durante todo o 1º trimestre, no qual serão enfatizados os aspectos socioeconômicos e religioso, o que poderá ser melhorado nos relacionamentos e no processo de ensino-aprendizagem.

2ª etapa – Implementação:

Os professores responsáveis farão as atividades em consonância aos conteúdos de aprendizagem.

Apresentarão o **tema do projeto** e o **título do Projeto de Aprendizagem** com a definição do que se pretende desenvolver; será feito com todos os educandos e em conjunto com os professores responsáveis.

Nessa etapa a mobilização estará em torno das ações relacionadas às atividades que serão desenvolvidas durante o Projeto de Aprendizagem. O plano de ação é um instrumento de grande importância para o desenvolvimento das competências/habilidades.

Habilidades: afetivas, cognitivas e psicomotoras nas ações em relação aos responsáveis dos grupos, nos prazos e recursos.

3ª etapa – Conclusão:

O Projeto de Aprendizagem tem um propósito social e didático que resultará em um produto a ser compartilhado e apreciado por toda a comunidade educativa no “Espaço Cultural”.

➤ JUSTIFICATIVA:

Mudar hábitos alimentares não é uma tarefa fácil. O consumidor consciente de alimentos, porém, além de fazer bem à sua saúde, ao adotar uma dieta equilibrada e com menos produtos industrializados traz uma série de benefícios à sociedade: gera menos lixo, diminuindo o desperdício e o uso de embalagens e reduz a incidência de doenças gástricas e cardiovasculares.

➤ OBJETIVOS:

- **Conceituais:** Identificar a importância do consumo consciente dos alimentos e uso dos recursos naturais; conhecer a relevância dos selos de controle de qualidade e informações dos rótulos dos alimentos;

- **Procedimentais:** não desperdiçar alimentos, economizar água, energia; observar por meio de uma receita, que alimentos como talos e cascas são reaproveitáveis; descartar as embalagens dos produtos consumidos corretamente;

- **Atitudinais:** Interessar-se pela alimentação saudável e conservação do planeta; incentivar os alunos a consumir frutas.

➤ ESTRATÉGIAS:

- Trabalharemos de diversas formas – cadernos, cartazes, de forma oral e por meio de pesquisas;

- Levantamento de hipóteses: Estimular o interesse e a preocupação dos educandos pelo consumo consciente com uma análise dos principais produtos encontrados no supermercado, entender as informações que estes oferecem, como peso, data de fabricação e validade, se os produtos possuem selo de qualidade, local de fabricação o material da embalagem se é reciclável;

- Aulas práticas: Este é um projeto multidisciplinar, por isso será trabalhado durante todo o ano, com todas as disciplinas envolvidas.

Ciências: criar horta residencial de temperos e técnica hidropônica; construir propostas coletivas para um consumo mais consciente e criar soluções tecnológicas para o descarte adequado e a reutilização ou reciclagem de materiais consumidos na escola e/ou na vida cotidiana); mostrar aos alunos os cuidados que devemos ter com os alimentos, bem como lavagem prévia antes da ingestão; elaboração de um mural, com alimentos que devemos comer com moderação. Exemplos: frituras, doces, refrigerantes, etc.

Confecção de bolsas/sacolas: estudar os 5 R's; elaborar atividades nas quais seja possível aproveitar materiais que temos em casa.

Artes: Pintura de Natureza Morta, leitura de obras de artistas como Pieter Aertsen, Jacopo Bassano, Giuseppe Arcimboldo, Juan Sánchez Cotán com o objetivo de identificar e apreciar formas distintas das artes visuais tradicionais e contemporâneas, cultivando a percepção, o imaginário, a capacidade de simbolizar e o repertório imagético.

Matemática: Confecção de embalagens; associar figuras espaciais a suas planificações (prismas, pirâmides, cilindros e cones); analisar, nomear e comparar seus atributos.

Língua Portuguesa: Textos informativos, interpretação de rótulos, receitas de bolachas e pães feitos com cascas e talos de alimentos, vitaminas em pó e a História do Pequeno Príncipe, que

menção o amor ao próximo e ao nosso planeta; faremos um registro de “saladas” - cada criança traz uma receita de salada preferida da família; elaboração de uma receita de salada com a técnica japonesa do Bentô, para criar comidas divertidas e saudáveis.

Geografia: Condições climáticas, a interferência do homem na natureza e suas consequências.

História: Os primeiros alimentos, que eram plantados e consumidos pelos indígenas. A importância de respeitar e preservar a natureza. As diferentes formas de preparar os alimentos.

➤ **BIBLIOGRAFIA:**

- Revista Projetos Escolares no Ensino Fundamental;
- Enciclopédia Itaú Cultural;
- Revista Casa e Jardim.

➤ **CRONOGRAMA:**

- 1º trimestre: pesquisar, sondar e iniciar o Projeto; Saída Cultural (Masp) – Virtual;
- 2º trimestre: continuar com as atividades do 1º trimestre e concluir o projeto; exposição do trabalho no Espaço Cultural.

➤ **MATERIAIS NECESSÁRIOS:**

- Mesas;
- Biombos;
- Toalhas de mesa.

➤ **AVALIAÇÃO:**

- O aluno será avaliado na participação, organização, integração, pontualidade, preparação e no desenvolvimento das explanações, confecções e apresentações dos trabalhos solicitados.