



COLÉGIO NOSSA SENHORA CONSOLATA

INSTITUTO IRMÃS MISSIONÁRIAS DE NOSSA SENHORA CONSOLADORA

CNPJ: 60.790.631/0002-64

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 2022 COLÉGIO CONSOLATA:

EDUCA COM AMOR, SEMEIA IDEIAS, VIVENCIA VALORES E CONCRETIZA SONHOS!

Subtema: Alimentação saudável e consumo consciente.

Ano/Sala: 5º ano A e B.

Educadores: Marcelo Bonvenuto e Renata de Falchi Condez.

➤ **Justificativa:**

Mudar hábitos alimentares não é uma tarefa fácil. O consumidor consciente de alimentos, 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 contribui na redução da incidência de doenças gástricas e cardiovasculares.

➤ **Objetivos e habilidades:**

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 trazer frutas para comer no intervalo.

➤ **Conteúdos trabalhados:**

Ciências: 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; elaborar um mural com alimentos que devemos comer com moderação. Exemplos: frituras, doces, refrigerantes, etc.

Artes: Pintura de Natureza Morta e Romero Brito, apreciação de gênero musical (MPB)

Fazer a leitura de obras de artistas como Pieter Aertsen, Jacopo Bassano, Giuseppe Arcimboldo, Juan Sánchez Cotán; identificar e apreciar as formas distintas das artes visuais tradicionais e contemporâneas, cultivando a percepção, o imaginário, a capacidade de simbolizar e o repertório imagético; fazer a releitura de obras de Romero Brito, explorando a diversidade de cores e apreciação musical do gênero MPB, analisando estrutura musical, época, estudar a riqueza harmônica e melódica.

Matemática: Confeção de embalagens

Associar figuras espaciais a suas planificações (prismas, pirâmides, cilindros e cones) e analisar, nomear e comparar seus atributos.

Língua Portuguesa:

Produzir 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 menciona o amor ao próximo e ao nosso planeta; realizar o registro de saladas, cada criança traz uma receita de salada preferida da família; elaborar 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.

➤ Estratégias, procedimentos, duração e etapas do projeto:

O trabalho será realizado 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.

➤ Avaliação:

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