

**ESTUDO DE CASO: PLANO DE AULA COMENTADO**

**AUTOR: GLEYCIANE DO CARMO MORAES BAIA**

**IDENTIFICAÇÃO**

- Escola: EMEF São João Batista
- Professor(a): Gleyciane do Carmo Moraes Baia
- Série: 5º Ano
- Turma: A
- Turno: Manhã
- Data: 26 de Junho de 2024

**INTRODUÇÃO**

Na alimentação saudável e regional, é fundamental para o nosso bem-estar, desempenhando um papel crucial nos processos biológicos. Apesar da diversidade aparente, a disponibilidade de alimentos nas diferentes regiões pode variar, apresentando desafios significativos de acesso e qualidade. A conscientização sobre a importância de escolhas alimentares sustentáveis e adaptadas ao contexto local é essencial para enfrentar essas disparidades e promover uma nutrição adequada.

Nesta aula, exploraremos a relevância da alimentação saudável e regional de maneira interdisciplinar, integrando conceitos das áreas de Nutrição, Geografia e Economia. Vamos examinar as propriedades nutricionais dos alimentos locais, sua adaptação aos ecossistemas regionais, e os impactos sociais e econômicos positivos de valorizar produtos locais. Além disso, discutiremos como interpretar dados sobre o consumo alimentar e promover escolhas que respeitem a sazonalidade e a sustentabilidade ambiental.

A abordagem interdisciplinar nos permitirá conectar diferentes áreas do conhecimento, oferecendo uma compreensão mais ampla e integrada da importância da água. Além disso, as atividades práticas e os trabalhos em grupo proporcionarão uma oportunidade para que os alunos desenvolvam habilidades críticas e criativas, promovendo uma atitude responsável e consciente em relação ao uso desse recurso precioso.

Por meio desta aula, buscamos não apenas transmitir conhecimentos teóricos, mas também inspirar uma reflexão profunda sobre a responsabilidade individual e coletiva na alimentação saudável, essencial para o desenvolvimento pleno do ser humano.

### PLANO DE AULA

| PLANO DE AULA                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Professora</b>                                  | GLEYCIANE DO CARMO MORAES BAIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Diretor(a)</b>                                  | Suzane Garrido                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Turma</b>                                       | 5º ANO A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Disciplinas/Campo de Experiência</b>            | 1º dia de aula - LÍNGUA PORTUGUESA - Habilidades: EF15LP02, EF15LP03, EF03LP11                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Tema</b>                                        | RECEITA: COMPREENSÃO DE TEXTO ESCRITOS (aula inclusiva)                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Objetivos/Habilidades</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimular a expressão oral e escrita dos alunos.</li> <li>Promover a criatividade e a imaginação por meio da culinária.</li> <li>• Valorizar a diversidade cultural e as diferentes formas de se expressar.</li> <li>• Incentivar a inclusão de todos os alunos, considerando suas habilidades individuais.</li> </ul> |
| <b>Recursos/Materiais</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papel e canetas para anotações.</li> <li>• Livros de receitas ou impressões de receitas.</li> <li>• Recursos audiovisuais ou livros ilustrados sobre a culinária (opcional).</li> <li>• Ingredientes e utensílios de cozinha para a realização de uma atividade prática.</li> </ul>                                    |
| <b>Duração</b>                                     | 4 HORAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Desenvolvimento/Procedimentos Metodológicos</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Procedimento:<br>Introdução (20 minutos):          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 1. Cumprimentar os alunos e introduza o tema da aula: "Culinária na Aula de Língua Portuguesa".<br>2. Iniciar uma conversa com a turma sobre a importância da linguagem e da escrita na culinária, como receitas e descrições de pratos.<br>3. Fazer perguntas, como: "Vocês já escreveram ou leram uma receita antes?" ou "Vocês acham que é importante saber escrever para cozinhar?".<br>Desenvolvimento (2 horas):<br>1. Apresentar diferentes tipos de receitas para a turma, como receitas de doces, salgados, sobremesas, etc.<br>2. Explicar que cada grupo de alunos ficará responsável por escolher e explorar uma receita específica.<br>3. Dividir a turma em grupos de 4 a 5 alunos.<br>4. Fornecer livros de receitas ou impressões de receitas para cada grupo.<br>5. Cada grupo deve ler e analisar a receita escolhida, identificando os ingredientes, passos e possíveis melhorias ou adaptações.<br>6. Incentivar os alunos a discutir em grupo e fazer anotações sobre a receita escolhida.<br>Atividade de escrita (1 hora):<br>1. Pedir a cada grupo que reescreva a receita escolhida utilizando suas próprias palavras, considerando a linguagem adequada para a turma de 3º ano do Ensino Fundamental.<br>2. Incentiva-los a serem criativos e detalhados na descrição dos passos da receita.<br>3. Fornecer apoio individualizado aos alunos que necessitarem.<br>Apresentação e compartilhamento (40 minutos):<br>1. Reservar um tempo para que cada grupo faça a apresentação da receita para a turma.<br>2. Cada grupo deve ler em voz alta a receita que reescreveu e explicar os passos de forma clara e organizada.<br>3. Estimular os alunos a compartilharem suas experiências e opiniões sobre a receita escolhida.<br>Atividade prática (1 hora):<br>1. A professora levará uma receita simples e viável para a sala de aula, considerando os ingredientes e utensílios previamente escolhidos.<br>2. Explicar a receita para a turma, destacando os passos e a importância da organização na cozinha.<br>3. Dividir os alunos em grupos pequenos para auxiliar na preparação da receita.<br>4. Durante o processo, incentivar a participação de todos os alunos, considerando suas habilidades individuais.<br>5. Ao finalizar a preparação, compartilhar o alimento preparado para que todos possam degustar.<br>Encerramento (20 minutos): Avaliação da aula. |  |
| <b>Avaliação</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| A avaliação da aula é feita em conjunto com os alunos, observando as dificuldades e progressos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| <b>Referências</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <a href="https://novaescola.org.br/planos-de-aula/fundamental/3ano/lingua-portuguesa/receita-compreensao-textual-de-textos-escritos/3302">https://novaescola.org.br/planos-de-aula/fundamental/3ano/lingua-portuguesa/receita-compreensao-textual-de-textos-escritos/3302</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

| PLANO DE AULA     |                                       |
|-------------------|---------------------------------------|
| <b>Professora</b> | <i>GLEYCIANE DO CARMO MORAES BAIA</i> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Diretor(a)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Suzane Garrido                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Turma</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 5º ANO A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Disciplinas/Campo de Experiência</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2º dia - CIÊNCIAS - Habilidades: EF05CI08                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Tema</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E NUTRIÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Objetivos/Habilidades</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Compreender a importância dos alimentos na alimentação saudável.</li> <li>•Explorar os diferentes grupos de alimentos e seus nutrientes.</li> <li>•Estimular a criatividade e a colaboração em grupo.</li> <li>•Promover a inclusão de todos os alunos, valorizando suas habilidades individuais.</li> </ul> |
| <b>Recursos/Materiais</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Ingredientes e utensílios para preparar uma receita saudável.</i></li> <li>•<i>Projektor ou quadro branco.</i></li> <li>•<i>Papel e canetas para anotações.</i></li> <li>•<i>Recursos visuais sobre os grupos de alimentos e seus nutrientes.</i></li> </ul>                                             |
| <b>Duração</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4 HORAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Desenvolvimento/Procedimentos Metodológicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>Introdução (20 minutos):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cumprimentar os alunos e explicar o tema da aula: "Culinária na Disciplina de Ciências".</li> <li>2. Iniciar uma conversa com a turma sobre a importância dos alimentos para a nossa saúde.</li> <li>3. Fazer perguntas, como: "Quais alimentos vocês acham que são saudáveis?" ou "Por que precisamos comer alimentos variados?".</li> </ol> <p>Desenvolvimento (2 horas):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Explicar aos alunos que eles farão uma atividade de pesquisa sobre os grupos de alimentos e seus nutrientes.</li> <li>2. Dividir a turma em grupos de 4 a 5 alunos.</li> <li>3. Atribuir a cada grupo um grupo de alimentos para pesquisar, como cereais e tubérculos, leguminosas, frutas, legumes e verduras, carnes e ovos, leite e derivados, entre outros.</li> <li>4. Fornecer recursos visuais, como imagens ou informações impressas sobre os grupos de alimentos, para auxiliar as pesquisas.</li> <li>5. Incentivar os alunos a explorarem os alimentos do grupo atribuído, identificando seus nutrientes e benefícios para a saúde.</li> <li>6. Cada grupo deve preparar uma pequena apresentação para compartilhar suas descobertas com a turma.</li> <li>7. Reservar um tempo para que cada grupo faça sua apresentação, utilizando recursos visuais, se possível.</li> </ol> <p>Preparação e degustação de uma receita saudável (1 hora):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparação de uma receita saudável previamente escolhida pela professora e turma, que envolva alimentos de diferentes grupos.</li> <li>2. Explicar a receita para a turma, destacando os alimentos utilizados e seus benefícios para a saúde.</li> </ol> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

3. Dividir os alunos em pequenos grupos para auxiliar na preparação da receita, garantindo a inclusão e participação de todos.
4. Durante o processo, explique passo a passo e fornecer suporte individualizado, se necessário.
5. Quando a receita estiver pronta, convidar todos os alunos para experimentarem a receita saudável.

Atividade prática (40 minutos):

1. Propor uma atividade prática relacionada à culinária saudável, como a criação de um cartaz ou desenhos em papel sobre os benefícios dos alimentos para a saúde.
2. Fornecer materiais como papel, cartolina, lápis de cor, canetas e incentive a criatividade dos alunos.
3. Incentivar os alunos a compartilhar suas criações com os colegas e explicar o que aprenderam sobre a relação entre alimentos e saúde.

Encerramento (20 minutos):

1. Realizar uma roda de conversa com os alunos para compartilhar suas experiências durante a aula.

### Avaliação

Roda de conversa para compartilhar suas experiências durante a aula.

### Referências

<https://www.eduweb.com.br/plano-de-aula-sobre-alimentacao-saudavel/>

## PLANO DE AULA

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Professora</b>                                  | <i>GLEYCIANE DO CARMO MORAES BAIA</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Diretor(a)</b>                                  | Suzane Garrido                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Turma</b>                                       | 5º ANO A                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Disciplinas/Campo de Experiência</b>            | <i>MATEMÁTICA - (EF05MA19)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Tema</b>                                        | <i>3º dia - MATEMÁTICA NAS RECEITAS CULINÁRIAS</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Objetivos/Habilidades</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Introduzir conceitos matemáticos de forma prática e lúdica, utilizando a culinária como contexto.</li> <li>•Promover a inclusão, valorizando a diversidade e adaptando as atividades às necessidades dos alunos.</li> <li>•Desenvolver habilidades de resolução de problemas, trabalho em equipe e comunicação.</li> </ul> |
| <b>Recursos/Materiais</b>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Ingredientes e utensílios de cozinha para as receitas planejadas.</li> <li>•Papel e lápis para anotações.</li> <li>•Calculadoras simples, caso necessário.</li> </ul>                                                                                                                                                      |
| <b>Duração</b>                                     | <i>4 HORAS</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Desenvolvimento/Procedimentos Metodológicos</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1 - Apresentação (15 minutos)                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

- Inicie a aula fazendo uma breve introdução sobre a importância da matemática na culinária.
  - Explique que a aula será inclusiva, ressaltando a valorização da diversidade e adaptando as atividades para atender às necessidades de todos os alunos.
2. Receitas e medidas (1 hora)
- Divida a turma em grupos pequenos e atribua a cada grupo uma receita que envolva medidas.
  - Explique que eles terão que ajustar as quantidades de ingredientes para diferentes números de porções.
  - Ajude os alunos a entenderem as unidades de medida, como xícaras, colheres de sopa e mililitros.
  - Peça aos alunos que realizem os cálculos necessários para adaptar as receitas e anotem as quantidades ajustadas. Nesse momento o professor irá auxiliar as dificuldades.
3. Frações na cozinha (1 hora)
- Apresente aos alunos o conceito de frações usando exemplos práticos relacionados à culinária, como cortar uma pizza em fatias.
  - Divida a turma em duplas e distribua ingredientes, como frutas ou chocolates.
  - Peça aos alunos para dividir os ingredientes em frações, como  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{8}$ , e representar visualmente as frações usando os ingredientes.
4. Apresentação e degustação (45 minutos)
- Peça a cada grupo que apresente as adaptações feitas nas receitas e junto com eles, explique os conceitos matemáticos aplicados.
  - Incentive a participação de todos os alunos e valorize suas contribuições.
  - Após as apresentações, permita que os alunos degustem as receitas preparadas pelos grupos.
5. Reflexão e encerramento (15 minutos)
- Conduza uma discussão em grupo sobre as aprendizagens adquiridas durante a aula.
  - Peça aos alunos que reflitam sobre como a matemática é aplicada na culinária e em outras áreas de suas vidas.
  - Encerre a aula destacando a importância da inclusão e da valorização da diversidade.

#### Avaliação

A avaliação da aula é feita em conjunto com os alunos, em conversa aberta, observando as dificuldades e progressos.

#### Referências

<https://novaescola.org.br/planos-de-aula/fundamental/3ano/lingua-portuguesa/receita-compreensao-textual-de-textos-escritos/3302>

| LANO DE AULA                            |                                                                                |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Professora</b>                       | GLEYCIANE DO CARMO MORAES BAIA                                                 |
| <b>Diretor(a)</b>                       | Suzane Garrido                                                                 |
| <b>Turma</b>                            | 5º ANO A                                                                       |
| <b>Disciplinas/Campo de Experiência</b> | 4º dia – GEOGRAFIA – EF03GE05                                                  |
| <b>Tema</b>                             | GEOGRAFIA E CULINÁRIA REGIONAL                                                 |
| <b>Objetivos/Habilidades</b>            | •Compreender a importância da geografia na produção e no consumo de alimentos; |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p><i>Identificar a influência dos aspectos geográficos na culinária regional e global;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•<i>Estimular a criatividade e o trabalho em equipe por meio da preparação de um prato típico Paraense;</i></li> <li>•<i>Promover a socialização e o respeito às diferenças, valorizando a diversidade culinária.</i></li> </ul> |
| <b>Recursos/Materiais</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Material de cozinha (panelas, talheres, etc.);</li> <li>•Ingredientes para a receita escolhida;</li> <li>•Quadro ou lousa;</li> <li>•Mapas ou imagens, livros e revistas que representem diferentes regiões e seus pratos típicos;</li> <li>. Projetor de imagem.</li> </ul>                                                    |
| <b>Duração</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>4 HORAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Desenvolvimento/Procedimentos Metodológicos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p>1-Introdução (30 minutos):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentar o tema da aula: "A geografia na culinária".</li> <li>• Iniciar uma conversa com os alunos sobre a importância da geografia na produção e no consumo de alimentos. Discutir como fatores como clima, relevo, solo e recursos hídricos influenciam a agricultura e a culinária de diferentes regiões. Uso de slide.</li> <li>•Utilizar mapas ou imagens para exemplificar a diversidade de pratos típicos ao redor do mundo e como eles refletem as características geográficas de cada local.</li> </ul> <p>2. Pesquisa em grupo (60 minutos):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Divida a turma em grupos e atribua a cada grupo uma região geográfica (exemplo: América do Sul, África, Europa, Ásia).</li> <li>• Peça para os grupos pesquisarem nos materiais disponíveis (livros, revistas e figuras) sobre a geografia dessa região e os pratos típicos que a representam.</li> <li>• Incentive a troca de informações e o trabalho em equipe dentro dos grupos.</li> </ul> <p>3. Preparação da receita (120 minutos):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Previamente o professor escolheu um prato típico Brasileiro fácil de fazer e junto com os alunos irá prepara-lo na cozinha da escola.</li> <li>• Oriente os alunos na seleção dos ingredientes e na organização da preparação.</li> <li>•Supervisione as atividades, garantindo a segurança e a higiene durante o processo.</li> <li>• Estimule a participação de todos os alunos, adaptando as tarefas conforme as necessidades individuais.</li> </ul> <p>4. Apresentação e degustação (60 minutos):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incentive os alunos a compartilharem suas experiências durante a preparação e o aprendizado obtido.</li> <li>• Realize uma degustação coletiva, permitindo que todos experimentem o prato típico escolhido.</li> <li>• Promova uma conversa sobre as semelhanças e diferenças entre as culinárias estudadas, enfatizando a valorização da diversidade.</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Avaliação</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p>5. Avaliação (30 minutos):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encerre a aula com uma roda de conversa, destacando os principais aprendizados sobre a relação</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

entre geografia e culinária.

- Incentive os alunos a refletirem sobre como a geografia influencia suas próprias vidas e escolhas alimentares.

- Reforce a importância do respeito à diversidade culinária e cultural.

Observações:

- Certifique-se de que a cozinha da escola esteja adequada para a atividade e que todos os alunos possam participar com segurança.

- Promova um ambiente inclusivo, respeitando as diferenças e estimulando a participação de todos os alunos.

- Ao final da aula, avalie o engajamento dos alunos, o desenvolvimento das habilidades propostas e o alcance dos objetivos estabelecidos.

### Referências

<https://novaescola.org.br/planos-de-aula/fundamental/3ano/lingua-portuguesa/receita-compreensao-textual-de-textos-escritos/3302>

| PLANO DE AULA                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Professora</b>                                                                                      | GLEYCIANE DO CARMO MORAES BAIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Diretor(a)</b>                                                                                      | Suzane Garrido                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Turma</b>                                                                                           | 5º ANO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Disciplinas/Campo de Experiência</b>                                                                | 5º dia – HISTÓRIA: EF03HI03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Tema</b>                                                                                            | A IMPORTÂNCIA DA CULINÁRIA PARAENSE PARA NOSSA HISTÓRIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Objetivos/Habilidades</b>                                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer a culinária típica do estado do Pará.</li><li>• Explorar os ingredientes e pratos tradicionais da culinária paraense.</li><li>• Estimular a criatividade e o trabalho em equipe.</li><li>• Promover a inclusão de todos os alunos, valorizando suas habilidades individuais.</li></ul>                           |
| <b>Recursos/Materiais</b>                                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredientes e utensílios de cozinha para preparar uma receita típica paraense.</li><li>• Projetor ou quadro branco.</li><li>• Papel e canetas para anotações.</li><li>• Recursos visuais sobre a culinária paraense (fotos, vídeos, etc.).</li><li>• Livros ou materiais impressos sobre a culinária paraense.</li></ul> |
| <b>Duração</b>                                                                                         | 4 HORAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Desenvolvimento/Procedimentos Metodológicos                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Introdução (20 minutos):<br>1. Cumprimente os alunos e introduza o tema da aula: "Culinária Paraense". |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>2. Mostre imagens ou vídeos que representem pratos típicos da culinária paraense, como o açaí, o tacacá, a maniçoba, o pato no tucupí, entre outros.</p> <p>3. Inicie uma conversa com a turma sobre a importância da culinária na cultura de um lugar.</p> <p>4. Faça perguntas, como: "Vocês já experimentaram algum prato típico paraense?" ou "Quais ingredientes vocês acham que são utilizados na culinária do Pará?".</p> <p>Desenvolvimento (2 horas):</p> <p>1. Explique aos alunos que eles farão uma pesquisa sobre a culinária paraense em grupos.</p> <p>2. Divida a turma em grupos de 4 a 5 alunos.</p> <p>3. Atribua a cada grupo um prato típico paraense para pesquisar, como o açaí, o tacacá, a maniçoba, entre outros.</p> <p>4. Forneça livros ou materiais impressos sobre a culinária paraense para auxiliar as pesquisas.</p> <p>5. Incentive os alunos a explorarem a origem, os ingredientes e a forma de preparo do prato atribuído.</p> <p>6. Cada grupo deve preparar uma pequena apresentação para compartilhar suas descobertas com a turma.</p> <p>7. Reserve um tempo para que cada grupo faça sua apresentação, utilizando recursos visuais como fotos ou ilustrações. (dentro das possibilidades da turma e do tempo).</p> <p>Preparação e degustação da receita (1 hora):</p> <p>1. o professor levará uma das receitas típicas pesquisadas pelos grupos e os ingredientes e utensílios necessários para a sala de aula.</p> <p>2. Explique a receita para a turma, destacando a importância dos ingredientes e técnicas utilizadas.</p> <p>3. Exibir um pequeno vídeo aos alunos mostrando a preparação da receita, garantindo a inclusão e participação de todos.</p> <p>4. Convide todos os alunos para experimentarem o prato típico paraense.</p> <p>Atividade prática (40 minutos):</p> <p>1. Proponha uma atividade prática relacionada à culinária paraense, como a criação de um desenho ou a escrita de um pequeno texto sobre a experiência de preparar e provar o prato.</p> <p>2. Faça uma roda de conversa para socializar as criações.</p> <p>Encerramento (20 minutos):</p> <p>1. Realize uma roda de conversa com os alunos para compartilhar suas experiências durante a aula.</p> <p>2. Peça aos alunos que expressem o que mais gostaram de aprender ou fazer durante a atividade.</p> <p>3. Finalize a aula enfatizando a importância de conhecer e valorizar a culinária como parte da cultura e história do Pará, promovendo a inclusão e o respeito às diferenças culturais.</p> |
| <b>Avaliação</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Roda de conversa com os alunos sobre suas aprendizagens e dificuldades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Referências</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <a href="https://novaescola.org.br/planos-de-aula/fundamental/3ano/lingua-portuguesa/receita-compreensao-textual-de-textos-escritos/3302">https://novaescola.org.br/planos-de-aula/fundamental/3ano/lingua-portuguesa/receita-compreensao-textual-de-textos-escritos/3302</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## CONCLUSÃO

Ao longo desta aula, exploramos a importância crucial dos alimentos saudáveis e regionais para o bem-estar humano, abordando suas propriedades nutricionais, origem local e a distribuição variada desses recursos essenciais pelo planeta. Integrando conhecimentos das disciplinas de Língua

Portuguesa, Matemática, Geografia, História e Ciências, conseguimos ter uma visão abrangente e interconectada sobre o tema, destacando tanto os aspectos nutricionais e ambientais quanto os impactos sociais e econômicos positivos da alimentação sustentável e adaptada ao contexto regional.

A ênfase na alimentação regional não apenas preserva as tradições culinárias únicas de cada região, mas também promove a biodiversidade agrícola ao apoiar variedades de culturas adaptadas aos climas locais. Isso não só fortalece a segurança alimentar ao diversificar as fontes de alimentos disponíveis, mas também aumenta a resiliência das comunidades frente a crises globais de abastecimento. Além disso, ao escolhermos trabalhar em sala de aula com temas, como alimentos saudáveis e frescos produzidos localmente, buscamos contribuir para a saúde da população no sentido de minimizar e/ou evitar alimentos processados e ultra processados, que são frequentemente associados a problemas de saúde crônicos como obesidade, diabetes e doenças cardiovasculares.

Portanto, promover e adotar uma alimentação saudável e regional não é apenas uma escolha individual, mas uma medida coletiva que beneficia tanto os indivíduos quanto o meio ambiente, promovendo um sistema alimentar mais justo, sustentável e resiliente.

O papel da escola, ao abordar o tema da alimentação saudável e regional de maneira interdisciplinar e prática, os alunos não apenas adquirem conhecimentos sobre nutrição e sustentabilidade, mas também desenvolvem habilidades de pesquisa, trabalho em equipe e consciência crítica sobre os impactos das suas escolhas alimentares no meio ambiente e na sociedade.

Através das atividades práticas, experimentos e trabalhos em grupo, os alunos não apenas adquiriram novos conhecimentos, mas também desenvolveram habilidades críticas, analíticas e colaborativas. Essas atividades permitiram uma compreensão mais profunda dos desafios relacionados à água, bem como a importância de atitudes responsáveis em relação ao seu uso e conservação.

Encerramos esta semana de atividades escolares, com a certeza de que a educação e a conscientização são ferramentas poderosas na promoção de mudanças comportamentais e atitudes responsáveis. Os alunos não apenas consolidam seu aprendizado sobre alimentação saudável e regional, mas também se tornam agentes de mudança em suas comunidades. Eles percebem como pequenas ações individuais podem ter um impacto positivo significativo no ambiente em que vivem, promovendo um estilo de vida consciente e sustentável. Enfim, ao valorizar nossa alimentação regional e adotar práticas saudáveis, cada aluno pode contribuir significativamente para a mudança de hábito, consumindo cada dia mais alimentos mais orgânicos, garantindo assim, um futuro mais equilibrado e longo para todos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA

BERGAMASCO, Sonia Maria P. Pereira; e CARMO, Maristela Simões do, “O que teremos à mesa no ano 2.000 ?”, *Ciência Hoje* 100 (vol.17), p.88.

CASTRO, Josué de, *Geografia da fome (o dilema brasileiro: pão ou aço)*, Rio de Janeiro, Antares, 10. ed, 1987 (1. ed, 1946).

CHONCHOL, Jacques, *O desafio alimentar. A fome no mundo*, São Paulo, Marco Zero, 1989.

MORIN, Edgar. (2003). Os sete saberes necessários à educação do futuro. São Paulo: Cortez.