



* ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA MUNICIPAL "MADRE LEONTINA"
IBICARÉ-SC

Escola de Educação Básica Municipal Madre Leontina

Professora: Maria Salete Ferronato

Aluno: _____ 5º ano

Planejamento para a semana de 12/04 a 16/04/2021

OS ALIMENTOS

Segunda-feira- 12/04-CIÊNCIAS

HABILIDADES: EF05CI04, EF05CI05, EF05CI06, EF05CI08, EF05CI09

LIVRO DE CIÊNCIAS

PÁGINAS -84 a 97- LEITURA DE TODOS OS TEXTOS;

PÁGINA 89-FAZER NO LIVRO EXERCÍCIOS 1 E 2;

PÁGINA 90- FAZER NO LIVRO EXERCÍCIO 3;

PÁGINA 91- FAZER NO LIVRO EXERCÍCIO 4 E 5;

PÁGINA 93- FAZER NO LIVRO EXERCÍCIO 1 E 2;

PÁGINA 97, EXERCÍCIO 1, 2 E 3;

Terça-feira- 13/04- MATEMÁTICA

Habilidade: EF05MA19 – EF05MA24

Resolva os problemas

- 1) Observe a tabela e depois responda as questões
Distância em km do nosso município (Ibicaré) para outras cidades catarinenses ou estados brasileiros:

Cidades de S.C	Estados brasileiros
Lages – 185 km	Mato Grosso – 1704 km
Palmitos – 246 km	Minas Gerais – 1550 km
São Carlos – 907 km	São Paulo – 790 km
Rio do Sul- 237 km	
Treze Tílias- 17 km	

- a) João é uma pessoa que gosta de viajar e degustar as comidas típicas de cada cidade, ele veio para Ibicaré visitar sua tia, justo no mês da festa do pinhão em Lages. Quantos km ele terá que viajar até chegar a Lages, saindo de Ibicaré?

b) Depois de Lages, ele voltou para Ibicaré para ver a Festa do Rodeio Crioulo, mas queria também ir a São Carlos ver como era o rodeio crioulo de lá. Calcule quantos km ele andou; vindo para Ibicaré e após indo para São Carlos.

c) Ele queria conhecer uma cidade italiana em Santa Catarina (Rio do Sul) que faz a Festa da Pizza e depois ir para São Paulo ver outra festa da pizza. Supondo que ele estava em Ibicaré fosse para Rio do Sul, fosse para São Paulo, quantos km ele andaria?

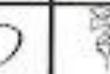
d) A tia de João quis mostrar os encantos de Treze Tílias, então João convidou ela para após o passeio em Treze Tílias, viajarem até Mato Grosso. Quantos km eles viajariam passando pelas duas cidades (Treze Tílias e Mato Grosso)?

e) Elabore um problema com os dados da tabela e resolva-o

2) Observe o gráfico abaixo e depois responda as questões:

GRÁFICOS

A CANTINA DE UMA ESCOLA QUER SABER O SUCO PREFERIDO DA ESCOLA. CONSTRUA O GRÁFICO COM AS INFORMAÇÕES.

 MANGA	 ABACATE	 CAJU	 LARANJA	 ABACAXI	 BANANA	 MAÇA	 UVA
6	1	4	10	5	3	8	6
 MANGA	 ABACATE	 CAJU	 LARANJA	 ABACAXI	 BANANA	 MAÇA	 UVA

QUAL O SUCO PREFERIDO?

QUAL O SUCO QUE ELAS MENOS GOSTAM?

É POSSÍVEL SABER QUANTAS CRIANÇAS FORAM ENTREVISTADAS? COMO?

Monte um gráfico de colunas com os dados acima.

Resolva as atividades abaixo:

a) Num cesto de frutas havia maçãs, laranjas e pêras. Aline comeu 5 maçãs e ainda ficaram 14. Quantas maçãs tinham no cesto?



D	U

Operação

b) Luana chupou 6 laranjas, deu 3 para sua amiga e ainda sobraram 2. Quantas laranjas tinham no cesto?



D	U

Operação

c) Rose comeu 2 pêras. Jogou 3 pêras estragadas fora e ainda ficaram 7 pêras no cesto. Quantas tinham ao todo?



D	U

Operação



4	X		=	32			:	4	=	3
	X	7	=	21			:	3	=	8
4	X	9	=				:	4	=	5
	X	5	=	20			:	3	=	2
3	X	6	=				:	3	=	3
4	X		=	16			:	3	=	9

QUARTA- FEIRA- 14/04- CIÊNCIAS

HABILIDADES: EF05CI08 – EF05CI09

COPIAR O TEXTO NO CADERNO DE CIÊNCIAS.

LER EM VOZ ALTA O TEXTO.

COPIAR E RESPONDER AS ATIVIDADES NO CADERNO.

Os alimentos

Os seres humanos utilizam os alimentos para obter a energia de que necessitam para se desenvolver, realizar as atividades necessárias para o funcionamento do corpo, se movimentar, entre outras atividades.

Os alimentos ingeridos pelo ser humano podem ser de origem animal ou vegetal. Esses alimentos são compostos de nutrientes como proteínas, gorduras, carboidratos, vitaminas e sais minerais. Além disso, necessitamos ingerir substâncias de origem mineral, como a água e o sal.



Cada tipo de nutrientes presentes nos alimentos exerce uma ou mais funções diferentes no organismo. Os primeiros nutrientes que podemos encontrar nos alimentos são: proteínas, carboidratos, vitaminas e sais minerais.

Veja no quadro a seguir as principais funções de cada um dos nutrientes.

Nutrientes	Principais funções
Proteínas	Participam da multiplicação das células, permitindo o crescimento e o desenvolvimento do corpo humano.
Carboidratos e gorduras	Fornecem a energia que é utilizada pelo organismo na realização de diversas atividades.
Vitaminas	Ajudam a defender o organismo de algumas doenças.
Sais minerais	Ajudam na formação dos ossos, dos dentes e das células sanguíneas e ajudam no controle dos batimentos cardíacos.

VER GLOSSÁRIO

@ProfessoraKatiaTeixeira

@ProfessoraKatiaTeixeira

A saúde de nossos filhos, de Publifolha e Departamento de Pediatria do Hospital Israelita Albert Einstein. São Paulo: Publifolha, 2002. Texto adaptado.

Alimentos construtores, energéticos e reguladores

Alimentos construtores

Os alimentos construtores são ricos em proteínas, são responsáveis pela construção do nosso organismo como por exemplo:

*carnes, peixes e frango

*ovo

- *leite e derivados, como iogurte e queijo
- *leguminosas como, amendoim, feijão, soja, lentilha...
- *oleaginosas como, castanha de caju, amêndoas, avelã, nozes
- *sementes como gergelim e linhaça

Alimentos reguladores

Alimentos reguladores são basicamente os alimentos de origem vegetal, são responsáveis por regular as funções do nosso organismo, são exemplos:

- *cenoura, tomate, beterraba, brócolis
- *alface, couve, espinafre
- *morango, laranja
- *banana, abacate, uva, mamão

Alimentos energéticos

São aqueles que dão energia ao nosso organismo

- *cereais, trigo e aveia
- *legumes e grão
- *atum, sardinha, salmão, ovo
- frango, carne vermelha
- * leite iogurte, queijo

Em uma folha sulfite, você fará uma tabela:

Vai dividir a folha em 3 partes, em cada parte vai colocar um tipo de alimento:

Energético

Regulador

Construtor

Embaixo deles escreva no mínimo

5 exemplos de cada tipo desses alimentos. Ou seja, onde podemos encontrá-los.

Leia o texto e responda as perguntas

01. O assunto principal do texto é:

- () Dia Mundial da Alimentação () Alimentação
() Frutas () Alimentos construtores

2. Quando estamos com saúde, temos disposição para comer, nadar, brincar, estudar e realizar muitas atividades. A energia de que precisamos para essas tarefas conseguimos adquirir com:

- (A) refrigerantes.
(B) a água que mata a sede.
(C) uma alimentação bem equilibrada.
(D) as vacinas que tomamos.



@ProfessoraKatiaTeixeira

3. O que são alimentos reguladores?

4. O que são alimentos construtores?

5. O que são alimentos energéticos?

HOJE VOCÊ FARÁ UM TEXTO NARRATIVO, COM BASE NAS ORIENTAÇÕES ABAIXO:

A ORIENTAÇÃO É QUE VOCÊ PRIMEIRO RESPONDA AS QUESTÕES EM UM RASCUNHO E SOMENTE DEPOIS COM BASE NA SUA RESPOSTA CONSTRUA O SEU TEXTO:

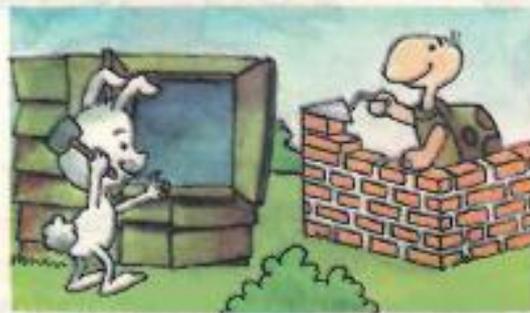
NARRAÇÃO é uma história contada ou escrita por alguém.



Quadro 1: Começo da história.

Escreva:

- quem são as personagens;
- o nome delas;
- como elas são;
- em que lugar elas estão.



Quadro 2: Meio da história.

Escreva:

- o que o coelho e a tartaruga fazem;
- quem está trabalhando mais depressa. Por quê?
- quem está trabalhando mais devagar. Por quê?



Quadro 3: Meio da história.

Escreva:

- quem terminou a casa primeiro;
- qual casa ficou mais bonita. Por quê?
- o que você pensa de cada um deles.



Quadro 4: Final da história.

Escreva:

- como ficou cada casa com a chuvarada que caiu.
- o que você acha de quem faz as coisas sem capricho e com pressa.
- quem você acha mais esperto. Por quê?

Dê um título à história.

QUINTA-FEIRA-15/04- HISTÓRIA

HABILIDADE: EF05HI09

- * COPIAR OU IMPRIMIR O TEXTO (OS ALIMENTOS QUE HERDAMOS DE OUTROS POVOS) NO CADERNO DE HISTÓRIA.
- * LER, APÓS COPIAR, EM VOZ ALTA PARA ALGUÉM DE SUA FAMÍLIA.
- * COPIAR E RESPONDER AS QUESTÕES NO CADERNO.

OS ALIMENTOS QUE HERDAMOS DOS OUTROS POVOS

No século XVII, devido ao grande número de engenhos de cana-de-açúcar, os europeus começaram a capturar e trazer os negros africanos, à força, para o Brasil, como escravos.

No século XIX, o Brasil vivenciou mais um **processo migratório** composto por trabalhadores italianos que vieram trabalhar nas lavouras de café. Os imigrantes italianos foram os responsáveis por trazer a pizza e a sopa, os alemães trouxeram a cerveja, as carnes salgadas e defumadas, a batatinha, as linguiças e salsichas, os portugueses vieram com o pão, os japoneses nos influenciaram a comer verduras, legumes e peixes (também herança cultural indígena).

Os alemães por sua vez também trouxeram a sua culinária quando aqui vieram

Hoje suas receitas fazem parte da culinária **brasileira** listando, por exemplo, o marreco recheado, joelho à pururuca, truta com pinhão, rocambole de maçã (Apfelstrudel), o leitão assado, a batata recheada, o macarrão caseiro (Spätzle), o peixe em conserva (Rollmops), as diversas cucas com frutas ou cremes, as ricas tortas.

Pensando em **termos culinários** (a culinária é um valioso elemento cultural de um povo), temos pratos típicos e ingredientes que provêm da cultura indígena, dos estados nordestinos e do Centro-Oeste brasileiro, por exemplo. Enquanto **vatapá e acarajé** são pratos típicos baianos de origem africana, os habitantes do Cerrado consomem **pequi**, e a culinária tradicional paulista é fortemente influenciada pela **culinária portuguesa e italiana**.

Pratos típicos oriundos da tríade colonial – Influência

- **Feijoada** – Portuguesa e Indígena;
- **Acarajé** – Negra e Portuguesa;
- **Pirarucu de casaca** – Portuguesa e Indígena;
- **Vatapá** – Portuguesa e Negra;
- **Caruru** – Portuguesa e Negra;
- **Pato no Tucupi** – Portuguesa e Indígena.

Na vida indígena a caça e a pesca sempre estavam presentes

As Pimentas vermelhas e amarelas eram bastante utilizadas pelos índios brasileiros.

As bebidas alcoólicas eram feitas pelas mulheres, chamada de Cauim, seu preparo consistia no cozimento da mandioca ou do milho.

Esses são apenas alguns alimentos que herdamos de outros povos, há muito mais.

Questões:

1) No século XVII os portugueses trouxeram os escravos para o Brasil, com eles vieram muitos hábitos alimentares, entre eles:

() acarajé e vatapá

() acarajé e pizza

() vatapá e mandioca

2) A pimenta vermelha herdamos de quem?

3) A cidade de Treze Tílias é de origem austríaca (alemã), por isso se você for em um restaurante típico nessa cidade, qual comida típica irá encontrar de acordo com o texto?

4) Ontem e hoje você fez várias alimentações, escreva tudo o que você ingeriu durante estas alimentações e pesquise qual sua origem (alemã, italiana, africana, indígena).

Sexta-feira- 16/04- ENSINO RELIGIOSO

HABILIDADE: EF05ER01

- COPIAR O TEXTO NO CADERNO DE ENSINO RELIGIOSO (QUEM TIVER IMPRESSORA PODE IMPRIMIR).
- LER O TEXTO COPIADO OU IMPRESSO EM VOZ ALTA.
- NO CADERNO ESCREVER COMO O ALIMENTO INFLUENCIA NA SUA RELIGIÃO, O QUE PODE E O QUE NÃO PODE, SE POSSUI CRENÇAS OU RITUAIS (SEMANA SANTA, JEJUM, ÁGUA... SE TEM O HÁBITO DE REZAR ANTES DAS REFEIÇÕES...).
- FAZER UM DESENHO APÓS O TEXTO QUE RETRATE O QUE VOCÊ DESCREVEU SOBRE OS ALIMENTOS E SUA RELIGIÃO.
- PARA OS ALUNOS DE SALA, NESTE DIA TEM PROERD, MAS TEREMOS TAMBÉM ENSINO RELIGIOSO.

ASPECTOS RELIGIOSOS DOS ALIMENTOS

A identidade religiosa é, muitas vezes, uma identidade alimentar. Ser judeu ou muçulmano, por exemplo, implica, entre outras regras, não comer carne de porco. Ser hinduísta é ser vegetariano. O cristianismo ordena sua cerimônia mais sagrada e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos. A própria origem da explicação judaico-cristã para a queda de Adão e Eva é a sua rebeldia em seguir um preceito religioso: não comer do fruto proibido.

A centralidade do banquete, como parte da experiência religiosa, encontra, finalmente, para os cristãos, a mais alta expressão na instituição da Eucaristia. Ela está ligada, por um lado, à Última Ceia, que coloca o significado novo inaugurado por Cristo em relação estreita com a [Páscoa judaica](#) - memória da libertação do Egito e entrada na terra prometida - e, por outro, à paixão e morte do Filho de Deus, sacrifício único definitivo da Nova Aliança.

Um membro do Candomblé tem sua alimentação diferenciada de acordo com o período da vida religiosa que está passando e o Orixá de quem é filho, o que determina coisas que ele não pode comer.

Da mesma forma os povos indígenas brasileiros em sua rica cultura possuem uma variada gama de alimentos considerados Sagrados e também fazem uso desses alimentos em rituais. Podemos citar como exemplo os povos Guarani Nãndewa que consideram o milho (Awajy's) como Sagrado e o seu plantio e colheita marcam rituais de batismo para obtenção dos seus nomes/alma

O Espiritismo não tem um alimento sagrado, mas tem a água como instrumento sagrado.

Na Bíblia, os alimentos são apresentados como uma dádiva de Deus para a sobrevivência dos seres vivos.

O pão simboliza o alimento essencial.

Pão ázimo - simboliza a privação durante a escravidão do Egito.

Maná - pão caído do céu para alimentar o povo hebreu no deserto.

Jesus é o novo maná transformando o seu corpo em pão.

O azeite é um dos principais produtos da terra prometida.

É sinal da bênção divina.

Simboliza a alegria, a fraternidade, a riqueza e a abundância.

A oliveira simboliza a paz e a reconciliação.

No Antigo Testamento, o azeite servia para ungir os sacerdotes, reis e profetas.

Jesus é o Ungido de Deus.

O vinho é, muitas vezes associado ao sangue simboliza a alegria



Ótima semana e um excelente trabalho!!!

Beijinhos profe Maria Salete