

Roteiro de Aula Semanal – Período não presencial 2020

ATIVIDADES HÉLIO POLESEL - 2020

Disciplina:Eletiva (Uma mesa cheia de sabores)

Turma: 9F,1B e 1C

Professor: Tania Pereira

Período:31/08 a 04/09/2020

Duração da aula: () 01 aula (x) 02 aulas () 04 aulas () 5 aulas () 06 aulas

Data da entrega (pelo canal indicado pelo professor): 11/09/2020 obs: Dia de tirar dúvidas 10/09 às 13:00/ Classroom (código sfmuxju) /E-mail/ (taniapereiradri@hotmail.com) WhatsApp (95917-5794) /forms

[meet- https://bit.ly/livematcienciashp](https://bit.ly/livematcienciashp)

Recursos (caderno do aluno, livro etc): Notebook, smartphone, internet. Caderno, Lápis ou Caneta, blog da escola e email.

Desenvolvimento da atividade:

Leitura do texto podendo também pesquisar o tema proposto: Dicas de como aproveitar os alimentos ao máximo

Uma das maneiras de colaborarmos com a questão da fome em nosso país e no mundo é não desperdiçando os alimentos. Para isso, existem alternativas como: As carnes costumam ser os alimentos mais caros mas existem alimentos que possuem valor nutritivo semelhante a exemplo do arroz com feijão (juntos), ovo, leite, milho, vegetais verde-escuros e legumes. Em alguns locais as carnes de peixe e de frango são bem mais baratas que a de vaca e possuem o mesmo valor nutritivo; Um frango assado, cozido ou em pedaços é suficiente apenas para 4 ou 5 pessoas. Mas se esse frango for desfiado, poderá alimentar cerca de 8 pessoas ou mais. O mesmo acontece com a carne bovina, moída ou desfiada; Comprar mais verduras e frutas em vez de refrigerantes, biscoitos, doces, salgadinhos, bebidas alcoólicas, cigarro... Muitas pessoas dizem que não têm dinheiro para “fazer feira” mas gastam o dinheiro comprando alimentos supérfluos. Outra alternativa é aproveitar as promoções de frutas e verduras em feiras e supermercados, geralmente no fim do dia; Comer diferentes tipos de frutas e verduras, comprando-as na época da safra, que é quando estão mais baratas e mais nutritivas; Utilizar algumas cascas de frutas e verduras como adubo ou até mesmo para fazer receitas de alimentos; Aproveitar o que sobrou no almoço para fazer uma sopa no jantar.

Fonte: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/planos_aula.pdf

Realizar a atividade via google forms no link abaixo:

https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=DQSIkWdsW0yxEjajBLZtrQAAAAAaAAAAAa_dTmpNdUMFFHMDFFU1pORjRNUjJDQVNaOENEQVI3VS4u

Habilidades a serem trabalhadas:

Ensinar como aproveitar os alimentos para se evitar o desperdício.

Como perceber se você atingiu o objetivo desta atividade:

Analisando as respostas através da correção dos exercícios

Avaliação:

Participação e interação com os conteúdos disponíveis no blog, devolutiva da atividade via email/forms como solicitado.

Devolutiva: 10/09/2020 ,, **Live** toda **Quinta -Feira às 13h e às 20h**, no **aplicativo MEET**

E-mail: taniapereiradri@hotmail.com

WhatsApp: (95917-5794)

Link:

https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=DQSIkWdsW0yxEjajBLZtrQAAAAAaAAAAAa_dTmpNdUMFFHMDFFU1pORjRNUjJDQVNaOENEQVI3VS4u

Código classroom: (código sfmuxju)