

7º ANO - ENSINO FUNDAMENTAL



PLANO DE AULA - 7º ANO

Coordenadora Pedagógica: Vania Pederssetti Graciani

Professor: Rafael Gomes

Disciplina: Inglês

1. Competências Específicas	- Elaborar repertórios linguístico-discursivos da língua inglesa, usados em diferentes países e por grupos sociais distintos dentro de um mesmo país, de modo a reconhecer a diversidade linguística como direito e valorizar os usos heterogêneos, híbridos e multimodais emergentes nas sociedades contemporânea.
2. Unidades Temáticas	- Práticas de leitura e construção de repertório lexical (Leitura/escuta, Escrita, Oralidade)
3. Habilidades/Objetivos	- Estimular a reflexão e a apropriação de vocabulário referente aos alimentos e pratos de origem estrangeira, especialmente em inglês. Praticar a compreensão oral e escrita relacionada ao vocabulário proposto e treinar a produção oral. - Identificar e nomear os alimentos em inglês e outras línguas estrangeiras a partir de referências visuais.
4. Conhecimentos Essenciais	- Vocabulário, <i>spelling</i> (grafia), leitura e compreensão, produção e compreensão oral.
5. Carga Horária	02 horas
6. Período de Realização	28/07/2020 a 04/08/2020

Estrangeirismos e Culinária

Os estrangeirismos (uso de palavras, expressões ou construções estrangeiras que tenham ou não equivalentes na Língua Portuguesa) são muito comuns quando o assunto é alimentação e culinária.

- 1) Busque o máximo de palavras estrangeiras que conseguir no caça-palavras e descreva brevemente cada uma delas, indicando qual a língua de origem (inglês, francês, espanhol, chinês, japonês ou italiano).



Nos Estados Unidos são consumidos quase 50 bilhões de hambúrgueres por ano.

Você sabia? O *hamburguer* ou apenas *burguer* (em português hambúrguer) é um bife redondo de carne moída compactada. A palavra pode ser usada para dar nome ao sanduíche feito com esse bife. Já o *cheeseburger* é o sanduíche de hambúrguer acrescido de queijo (cheese), no Brasil é popularmente conhecido como X-Burguer devido a pronúncia da palavra *cheese* se assemelhar com o nome da letra X (xís).

B R U S C H E T T A I F E A Y H P N Y O O A
 T T I P I Z Z A E E C I K C H A M P A G N E
 U G U A C A M O L E U B R O W N I E K S C T
 Y S E G E I D S U S H I H S A N D W I C H N
 T R A H C E I C D T T F R S A A Y R S L A P
 E C R E A M C H E E S E A H T P L E S N M E
 E T C T C O H U B A C O N O R O R X O A P T
 C D I T A Z E R D T S N T E A Z F N B A I I
 H A H I P Z E R R L A D O N U T S N A T G T
 O O E M P A S O I S H S I E G I D A I E N G
 I D O W U R E C N U C R I E E N P H E C O Â
 S L A M C E C H A N T I L L Y H E U R O N T
 S I L F C L A N T D A E I I O H U T N O A E
 A I T M I L K S H A K E I A C N A H N K I U
 N F B D N A E D P E N E U V S I U I F I O H
 T L E S O T S H O T D O G G U E D G L E E E

Atenção:

- ✓ As palavras deste caça-palavras estão escondidas na horizontal e vertical, sem palavras ao contrário.
- ✓ Não é necessário copiar o caça-palavras para o caderno, apenas anote as palavras que encontrar.
- ✓ São 25 palavras no total (todas nomes de comida em língua estrangeira, mas comuns nos cardápios brasileiros), quanto mais encontrar, melhor seu resultado.
- ✓ Descreva com suas palavras os alimentos que conhecer, pesquise os que não conhecer.

Exemplo:

Cheesecake – Torta doce de queijo fresco geralmente coberta com doce de frutas (Inglês).

- 2) Explique com suas palavras (pergunte para sua família se precisar de ajuda) a diferença entre *agnolini*, *tortellini* e *capeletti* e qual a origem das palavras?

Critérios de avaliação:

- Pontualidade na entrega das atividades.
- Correção e acerto na realização das atividades.
- Primor, interesse, engajamento e empenho na realização das atividades.
- Originalidade, inventividade e criatividade na realização das atividades.

PLANO DE AULA – 7º ano

Coordenadora Pedagógica: Vania Cristina Graciani

Professora: Nauriane Di Domenico

Disciplina: História

1. Competências Específicas	Compreender a historicidade no tempo e no espaço, relacionando acontecimentos e processos de transformação e manutenção das estruturas sociais, políticas, econômicas e culturais, bem como problematizar os significados das lógicas de organização cronológica.
2. Unidades Temáticas	Estado moderno, absolutismo e mercantilismo
3. Habilidades/Objetivos	Identificar conexões e interações entre as sociedades do Novo Mundo, da Europa, da África e da Ásia no contexto das navegações e indicar a complexidade e as interações que ocorrem nos Oceanos Atlântico, Índico e Pacífico. Comparar as navegações no Atlântico e no Pacífico entre os séculos XIV e XVI.
4. Conhecimentos Essenciais	Os perigos enfrentados; Comércio de especiarias orientais; importantes especiarias: canela, açafrão, cravo, noz-moscada, pimenta, gengibre; Motivações das navegações; O pioneirismo português; A caravela; O périplo africano; O Império Ultramarino Português; as navegações espanholas; O avanço europeu pelo Pacífico; Cabral toma posse das terras brasileiras; Carta de Caminha; Navegações de ingleses, franceses e holandeses; Consequências da expansão marítima
5. Carga Horária	2 horas
6. Período de Realização	28/07/2020 a 04/08/2020

7- Atividade

Atividade 1

AS GRANDES NAVEGAÇÕES

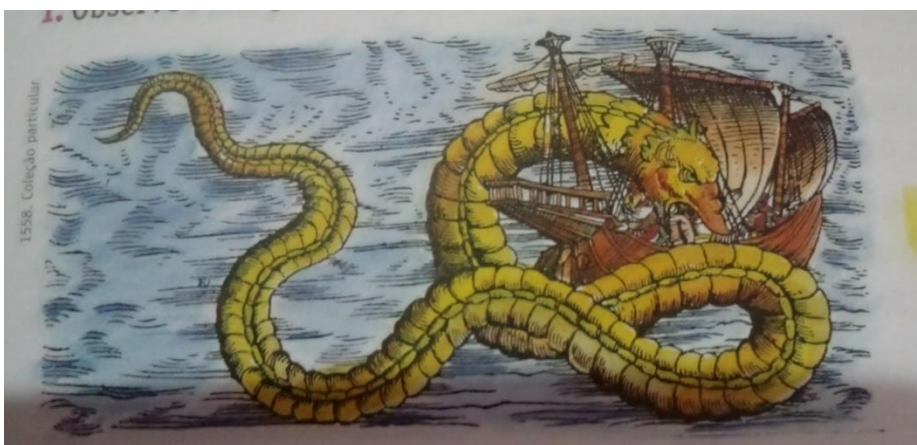


O personagem fotografado é o famoso velejador brasileiro Amyr Klink. Você já ouviu falar dele? As viagens marítimas nos barcos a vela atuais são milhares de vezes mais seguras do que foram no passado. Os velejadores de hoje contam com instrumentos de precisão, alta tecnologia de informação, comida suficiente, conhecimento do regime dos ventos, mapas e roteiros muito bem-feitos. Já os

viajantes do passado não tinham nenhum desses recursos... não tinham rádio para pedir socorro em caso de tempestade, seus mapas eram imprecisos e seus roteiros de viagem, incompletos. Mas, apesar disso, eles se lançaram ao mar em viagens de longa distância. Nessa aventura marítima encontraram terras e povos desconhecidos para eles e chegaram até mesmo a dar uma volta inteira ao redor da Terra. Como será que conseguiram tal proeza?

Enfrentando perigos

Para velejar em alto-mar os europeus daqueles tempos enfrentaram perigos reais e imaginários. Entre os perigos reais estavam ventos desfavoráveis, ameaças de encalhe, lugares estranhos, fome, doenças e sede no interior dos navios. Os perigos imaginários também eram muitos. Por exemplo, a crença de que a terra era achatada e que aquele que se afastasse muito do litoral cairia num abismo; de que na altura da linha do Equador os navios se incendiariam; de que o mar era habitado por monstros terríveis etc. Se era assim tão perigoso, por que, então, os europeus se lançaram às Grandes Navegações? É o que veremos a seguir.



Nesta gravura de 1558, vemos a serpente marinha, um dos monstros que europeus daquela época acreditavam que existisse.

O comércio de especiarias orientais no século XIV

Quando os cruzados voltavam do Oriente, depois de terem combatido os muçulmanos, traziam com eles especiarias, como pimenta-do-reino, cravo, canela, gengibre, mostarda, noz-moscada, entre outras. Por sua capacidade de conservar os alimentos e de torná-los mais saborosos, esses temperos passaram a ser cada vez mais consumidos na Europa no decorrer do século XIV. Além das especiarias, os europeus passaram a consumir também os artigos de luxo orientais, como os tecidos de algodão da Índia, os tapetes da Pérsia, a seda e a porcelana da China e as pérolas do Japão.

Importantes especiarias da época das Grandes Navegações



Canela

Originária do Ceilão [atual Sri Lanka], é a mais antiga das especiarias. Hoje, além de tempero, é usada como aromatizante, na fabricação de licores e outras bebidas, na feitura de doces, como estimulante, como remédio anti-diarréico, entre outras finalidades.



Açafrão

É a especiaria mais cara do mundo. Os monges budistas tingem suas vestes com o amarelo do açafrão, ligado ao simbolismo da iluminação e da sensatez.



Cravo

Também chamado de "cravo-da-índia" ou "cravinho". Embora conhecido desde muito antes de Cristo, só chegou à Europa no século IV. Apenas no século XVI os europeus chegaram às ilhas Molucas, lugar de origem do cravo.



Pimenta

Existem muitos tipos de pimenta, em geral confundidos entre si. Os principais são: pimenta-preta; pimenta-branca; pimenta-longa; também chamada de "pimenta-de-rabo", era muito apreciada pelos antigos, foi a mais usada na Europa até a Idade Média e é a mais ardida. Pimenta-malagueta: conhecida desde a Antiguidade e muito utilizada até nossos dias. Atualmente a pimenta é cultivada em vários lugares do mundo, o que propiciou o aparecimento de vários novos tipos, como as pimentas-de-cheiro, tão apreciadas no Brasil.



Noz-moscada

[...] nativa das Ilhas Banda, nas Molucas [...]. No interior do fruto a pesada semente, a noz-moscada, está coberta por uma malha avermelhada, a macis. Ambas são usadas hoje na culinária (doçaria, molhos, picles, carnes), na perfumaria, [e] como bebida medicinal (estimulante).



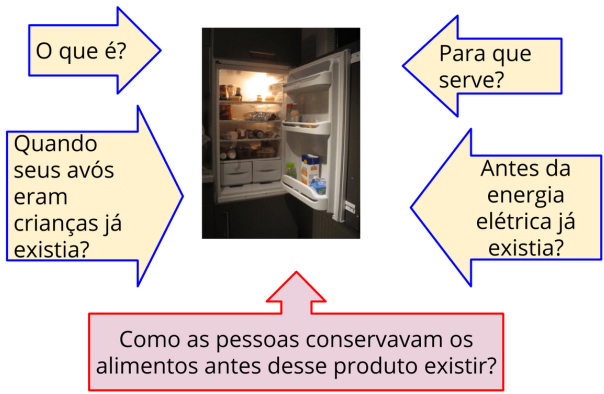
Gengibre

[...] originário da Índia e da Malásia, encontrado por Marco Polo e por viajantes europeus posteriores, adaptou-se bem à América. [...] Usado na confecção de pães e doces, nas indústrias de carnes, de licores e bebidas leves, em pastas de dentes e chicletes e na perfumaria.

AMADO, Janaína; FIGUEIREDO, Luiz Carlos. *A magia das especiarias: a busca de especiarias e a expansão marítima*. São Paulo: Atual, 1999, p. 16-17. (Nas ondas da história).

Pense e reflita depois escreva sua resposta!

Observe a imagem abaixo e comente:

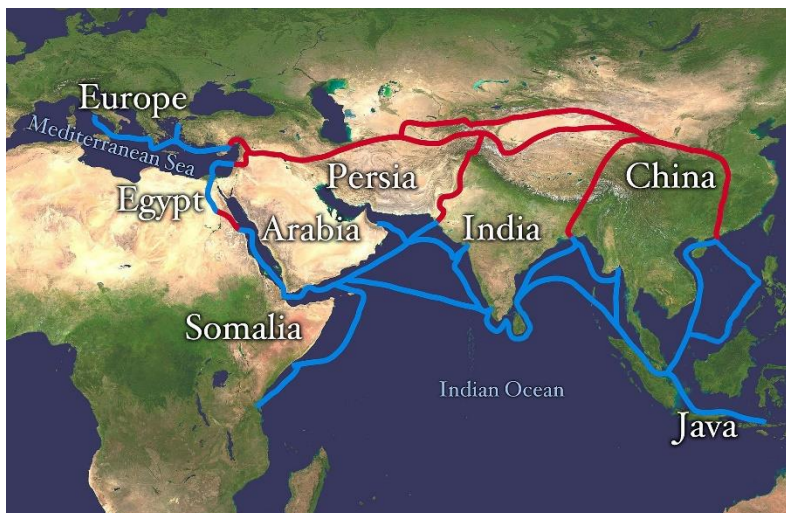


Z

Como na época ainda não havia geladeiras, os europeus usavam as especiarias para conservar a carne e tornar seu sabor agradável. Além de servir para temperar alimentos, eram usadas no preparo

de remédios e perfumes. No século XIV, o rico comércio de especiarias e de artigos de luxo orientais era quase todo controlado por mercadores árabes e italianos.

Valendo-se de sua larga experiência comercial, os árabes traziam as mercadorias do Oriente até cidades como Cairo e Alexandria (na África) e Tiro e Antioquia, na Ásia Menor (veja essas cidades no mapa). Ali os mercadores italianos compravam esses produtos das mãos dos árabes e os revendiam na Europa com grande lucro. Observe no mapa as rotas das especiarias.



As importantes rotas comerciais terrestres (vermelho) e marítimas (azul) bloqueadas pelo Império Otomano em 1453 após a queda de Constantinopla.

Agora é com você!



Você percebeu que as Grandes navegações ou Expansão Marítima contribuíram para uma radical transformação da visão da história da humanidade. Houve uma ampliação do conhecimento humano sobre a geografia da Terra e uma verdadeira Revolução Comercial, a partir da unificação dos mercados europeus, asiáticos, africanos e americanos.

Entre as especiarias que os portugueses encontraram na Índia havia o açafrão, uma pequena e delicada flor lilás, chamada cientificamente *Crocus sativus*, que nasce à noite nos campos e abre as pétalas ao nascer do dia. Cada uma dessas flores – que só podem ser colhidas à mão, devido à sua extrema delicadeza – contém três pequenos estigmas, que, depois de secos, servem tanto para colorir tecidos de amarelo vivo, quanto para dar... um delicioso perfume aos alimentos. Cada estigma pesa apenas centésimos de grama, sendo necessário colher a espantosa soma de 50 mil flores para produzir um quilo de açafrão. Por isso, desde que é conhecido, há mais de 5 mil anos, o açafrão tem sido a especiaria mais cara do mundo. Hoje é cultivado na Índia, no Irã e na Espanha. O açafrão mais comumente utilizado nas cozinhas, um pó amarelo que colore e dá gosto a certos alimentos.

Nesta atividade você vai construir a caixa das Especiarias da Terra (As especiarias são temperos (condimentos) usados na culinária para proporcionar sabores diferentes nas comidas. Algumas especiarias também eram e ainda são utilizadas na fabricação de cosméticos, óleos e medicamentos. As principais são: pimenta, gengibre, cravo, canela, noz moscada, açafrão e ervas aromáticas)

Observação:

- 1- Utilize os condimentos ou especiarias que possuem em casa;
- 2- Pesquise com seus familiares quais são seus benefícios;

- 3- Use uma caixa de papelão ou madeira, mas lembre-se que também está sendo avaliado pela criatividade;
- 4- Identifique cada especiaria, colocando seu nome e para que usamos.
- 5- Também podem usadas ervas medicinais;
- 6- Sejam muito criativos.



[Atividade deve ser realizado no caderno e enviado uma foto para WhatsApp ou escolaweb.](#)

8-Avaliação

Serão avaliados aspectos como: capricho, organização, originalidade, empenho, pontualidade na entrega da atividade.

9-Material de apoio

Nos últimos séculos da Baixa Idade Média, a Europa sofreu um conjunto de transformações que marcou sua entrada para o período moderno. Os conflitos e epidemias que tomaram o Velho Mundo foram seguidos por um lento processo de recuperação das atividades comerciais entre os séculos XIV e XV. Um dos principais locais de negociação era a Índia, lugar em que eram encontradas em grande quantidade as tão cobiçadas especiarias.

Inicialmente, as mercadorias da Índia chegavam por rotas marítimas e terrestres. Contudo, os mercadores europeus não tinham a oportunidade de empreender negócio diretamente com os comerciantes indianos. Para alcançar as desejadas especiarias, precisavam se submeter ao monopólio comercial exercido pelos árabes, que na época controlavam o Mar Mediterrâneo, ou realizar imensas caravanas que, no caso dos mercadores italianos, alcançavam as regiões do Beirute e do Líbano.

Em geral, as especiarias tinham grande presença na culinária e na medicina europeia. Em meio ao surgimento da classe burguesa e o restabelecimento da classe nobiliárquica, os temperos e sabores vindos da Índia propiciavam uma experiência sensorial inédita aos paladares medievais. O acesso a esses produtos, além de oferecer uma condição de vida mais confortável, acabou se transformando em um elemento que poderia distinguir a elite dos demais.

Se a situação já não era muito favorável da forma que se apresentava, as coisas só pioraram no ano de 1453. Nesta data, os turco-otomanos, chefiados por Maomé II, realizaram a conquista do Império Bizantino. Com isso, as antigas relações comerciais estabelecidas foram desmanteladas e os comerciantes se viram obrigados a conceber uma maneira de alcançar diretamente as especiarias indianas. Nesse novo contexto, Portugal assumiu posição pioneira na chamada expansão marítimo-comercial.

Apesar de até aqui termos a devida noção dos interesses e características desse comércio, pouco se fala sobre as tais especiarias buscadas em terras tão longínquas. Afinal de contas, que produtos indianos eram esses? E qual a utilidade dessas especiarias no cotidiano dos europeus? Para responder essas perguntas, podemos descrever os “poderes” e atrativos de alguns desses produtos que, de certa forma, foram responsáveis por tamanha disputa.

A canela é uma árvore que tem suas cascas processadas por método de ressecamento, que as transforma em um produto apto para consumo. Ralada ou em pau, é útil no tempero pães, compotas de fruta e doces. Além disso, é um útil ingrediente na preparação de cervejas, vinhos e perfumes. Tão famoso quanto, o açafreão é obtido de uma espécie de violeta. De sua parte superior são retirados os estigmas, pequenos carocinhos que, depois de triturados, temperam e colorem os alimentos.

O anis é uma erva bastante utilizada para fins medicinais. Seus grãos de formato oval e singular aroma são uma boa pedida quando o mau hálito e a indigestão atacam alguém. Em outras situações, também chegava a compor a lista de ingredientes de alguns xaropes, licores e outras receitas culinárias. Originária da Indonésia, a árvore de noz-moscada se aclimatou perfeitamente ao indiano. Com o caroço de seu fruto é possível fabricar um anti-inflamatório natural e temperar pratos salgados e doces.

Comercializado desde o século II a.C., o cravo-da-índia é obtido dos botões de uma pequena flor bastante perfumada. Depois de exposto algumas horas ao sol, o cravo pode ser introduzido na composição de vários alimentos e perfumes. Para quem tem o paladar receptivo a sabores marcantes, as folhas do cominho provocam uma experiência picante e, ao mesmo tempo, levemente amarga. Os indianos costumam levar este condimento ao fogo para intensificar seu tempero.

Bastante popular na culinária brasileira, a pimenta-do-reino tem vários tipos de preparação. Dependendo do fim com o qual é utilizado, esse pequeno fruto pode ser consumido ainda verde, seco ou em conserva. Seu gosto picante abre o apetite, tem propriedades digestivas e aguça a circulação

sanguínea. O curry, ao contrário do que muitos imaginam, se trata de um tipo de folha seca usualmente utilizada com fins culinários.

Na verdade, esses são apenas alguns dos produtos que enriqueceram a mesa europeia a partir dos finais da Baixa Idade Média. Muitos outros tipos de produtos manufaturados e especiarias de outros povos integravam essa rentável atividade. Por fim, misturando um pouco de História, Biologia e Culinária, podemos conhecer as propriedades e origens de produtos que até hoje estão presentes no hábito alimentar de diversas culturas.

PLANO DE AULA - 7º ANO

Coordenadora Pedagógica: Vania Pederssetti Graciani

Professora: Simone Rizzotto

Disciplina: Arte

1. Competências Específicas	-Compreender as relações entre as linguagens da Arte e suas práticas integradas, inclusive aquelas possibilitadas pelo uso das novas tecnologias de informação e comunicação, pelo cinema e pelo audiovisual, nas condições particulares de produção, na prática de cada linguagem e nas suas articulações. -Mobilizar recursos tecnológicos como formas de registro, pesquisa e criação artística. -Experienciar a ludicidade, a percepção, a expressividade e a imaginação, ressignificando espaços da escola e de fora dela no âmbito da Arte.
2. Unidades Temáticas	- Artes Visuais; Artes integradas.
3. Habilidades/Objetivos	-Analisar situações nas quais as linguagens das artes visuais se integram às linguagens audiovisuais (cinema, animações, vídeos etc.), gráficas (capas de livros, ilustrações de textos diversos etc.), cenográficas, coreográficas, musicais etc. -Relacionar as práticas artísticas às diferentes dimensões da vida social, cultural, política, histórica, econômica, estética e ética.
4. Conhecimentos Essenciais	.- Processos de criação; arte e tecnologias;
5. Carga Horária	02 horas
6. Período de Realização	28/07/2020 a 04/07/2020

7-ATIVIDADES

Atividade 1: leia o texto

Arte fotográfica

A essência de uma fotografia não está nas funções da câmera ou do equipamento fotográfico. Mas sim na execução de novas ideias e no olhar do fotógrafo, que cria novos temas, composições e ângulos.

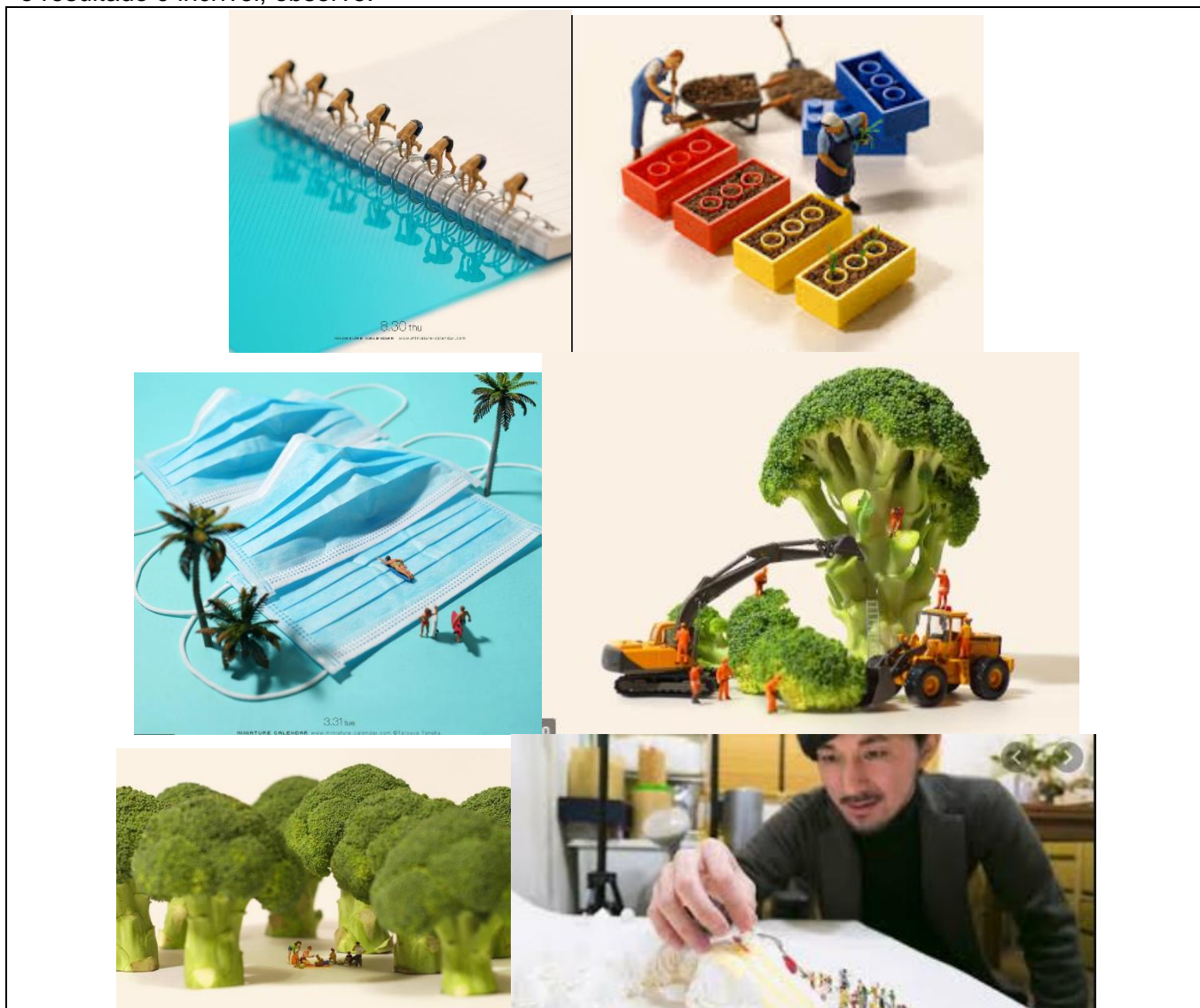
Fotomontagem é a associação de duas ou mais imagens, ou fragmentos de imagens, com o propósito de gerar uma nova imagem. São diversos os processos capazes de gerar imagens desta forma, como colagens, montagem de cenários, entre outros, sempre com a finalidade de montar novas

composições. Na prática ela é o resultado da união de imagens em uma única obra ou da criação de cenários.

Atualmente inspiração e técnica são utilizadas para criar fotomontagens. Um bom exemplo é do japonês Tanaka Tatsuya, desenvolvedor do projeto “Calendário em Miniaturas”. Neste projeto, constrói mini cenários com dioramas.

O diorama é um modo de apresentação artística tridimensional, de maneira muito realista, de cenas da vida real para exposição com finalidades de instrução ou entretenimento.

As criações de Tatsuya vêm sendo feitas desde 2011. Até agora, o artista continua criativo, fazendo um post por dia. Sempre com muita novidade, cria cenas perfeitas do cotidiano ao misturar bonecos em miniatura com objetos comuns do nosso dia a dia. Comida, esponjas, lápis, canetas, garrafas, latas, discos de vinil, fones de ouvido... Objetos do cotidiano viram cena para as criações, e o resultado é incrível, observe:





Estas imagens fazem parte do Calendário em Miniaturas, disponível na página do artista:

<https://www.facebook.com/miniaturecalendar/>

Atividade 2: nesta semana você irá criar um mini cenário e fotografar. Busque inspiração no artista Tanaka Tatsuya. Pesquise mais de suas criações na página, que está no material de apoio.

Crie uma composição, uma situação, com miniaturas e fotografe. Pode utilizar alimentos, chaveiros, ursinho, anjinhos, xícaras, cadernos, super-heróis, carrinhos, bonequinhas, latinhas, enfim, faça uma busca pela sua casa, tenho certeza que encontrará muitos elementos.

Pra inspirar veja estes trabalhos:



Imagem 1

Estas fotografias foram feita da seguinte forma:

Imagem 1: Foi colocada uma casa miniatura de gesso, sobre um formigueiro. A imagem foi capturada à tardinha, por isso o efeito de luz.

Imagem 2: Pote de plástico transparente com água, o homenzinho e o tubarão são peças de brinquedo, colocadas estrategicamente para parecer uma cena de ataque de tubarão.



Imagem 2

Os alunos que tem acesso à internet enviam o trabalho pelo whatsapp ou pela Escola Web.

Os alunos que não tem como fazer o envio da fotografia podem criar uma cena, depois desenha-la e entregar na escola.

8- Material de apoio

<https://www.facebook.com/miniaturecalendar/>

[É possível também ver seu trabalho diariamente pelo Integram.](#)

9-Avaliação

Serão avaliados aspectos como desempenho, exatidão, pontualidade e originalidade na execução das atividades.

10-Contatos

Escola: EBM Fernando Machado
Diretora: Daiane Favero (999686628)
Coordenadora: Vania Cristina Graciani (988052626)
Professores: Simone Rizzotto (984091209)
E-mail: simonerizzotto@yahoo.com.br

PLANO DE AULA - 7º ANO

Coordenadora Pedagógica: Vania Pederssetti Graciani

Professor: Alan Fabio Favareto

Disciplina: Matemática

1. Competências Específicas	- 3. Compreender as relações entre conceitos e procedimentos dos diferentes campos da Matemática (Aritmética, Álgebra, Geometria, Estatística e Probabilidade) e de outras áreas do conhecimento, sentindo segurança quanto à própria capacidade de construir e aplicar conhecimentos matemáticos, desenvolvendo a autoestima e a perseverança na busca de soluções.
2. Unidades Temáticas	- Números
3. Habilidades/Objetivos	-(EF07MA04) Resolver e elaborar problemas que envolvam operações com números inteiros.
4. Conhecimentos Essenciais	- Potenciação de números inteiros
5. Carga Horária	04 horas
6. Período de Realização	28/07/2020 a 04/08/2020

ATIVIDADES

Vimos, no 6º ano, nas potenciações de números naturais, que:

$$a^n = a \cdot a \cdot a \cdot a \cdot a \dots$$



n fatores

Agora veremos a potenciação de números inteiros, que é muito semelhante à potenciação de números naturais. A diferença é apenas em realizar o “jogo de sinal” a partir de agora (Exatamente como na multiplicação, pois a potenciação é uma multiplicação da mesma base).

Ex: a) $(+2)^3 = +2 \cdot +2 \cdot +2 = +8$

b) $(-3)^3 = -3 \cdot -3 \cdot -3 = -27$

c) $(-4)^2 = -4 \cdot -4 = +16$

Observem que é realizado o “jogo de sinal” em todos os sinais existentes nas multiplicações.

1) Com base no visto até o momento, calcule!

Calcule o valor de:

a) $(+8)^2$

b) $(-8)^2$

c) $(+8)^3$

d) $(-8)^3$

e) $(-1)^8$

f) $(-100)^0$

g) $(-100)^1$

h) $(+1)^{101}$

i) $(-1)^{101}$

j) $(+1)^{100}$

k) $(-1)^{100}$

l) $(-10)^6$

2) Se imaginarmos um número qualquer, que, por não conhecê-lo, chamaremos de x , mas sabemos apenas que esse número x é **inteiro e negativo**. Se elevarmos ao quadrado esse número, ou seja, x^2 , mesmo sem saber qual número é, podemos responder se ele será **negativo** ou **positivo**. Qual é a sua resposta? E o porquê a escolheu?

6) Avaliação

- Pontualidade na entrega das atividades.
- Correção e acerto na realização das atividades.
- Primor, interesse, engajamento e empenho na realização das atividades.
- Originalidade, inventividade e criatividade na realização das atividades.

Obs: Entregar FREFERENCIALMENTE NA **ESCOLAWEB**, mas pode ser entregue via digital (word, whatsapp) ou manuscrito (foto do caderno, desde que esteja legível) e o seu respectivo NOME.

7) Material de apoio

8) Contatos

Escola: EBM Fernando Machado
Diretora: Daiane Favero (999686628)
Coordenadora: Vania Cristina Graciani (988052626)
Professor: Alan Fabio Favareto (988087528)
E-mail: alan_fabio@hotmail.com