



4º ANO – ENSINO FUNDAMENTAL



PLANO DE AULA 4º ANO

Coordenadores Pedagógicos: Ivete Piaia, Vania Pederssetti Graciani e Jean Marcos Tonello
Professoras: Adriana Ines Lanzarin, Aline Breansini, Cheila I. B. Pederssetti, Ezandra Pizzatto, Rejane Soccol Bergamin, Simone Rizoto, Luana Moresco, Vanessa Bos, Ana Paula Briancini, Jessica Milani

Disciplinas: Português, Matemática, Ciências.

Competências Específicas	Apropriar-se da linguagem escrita para ampliar suas possibilidades de participar da cultura letrada, de construir conhecimentos e de se envolver com maior autonomia na vida social; Desenvolver o raciocínio lógico, o espírito de investigação e a capacidade de produzir argumentos convincentes, recorrendo aos conhecimentos matemáticos para compreender e atuar no mundo; Conhecer, apreciar e cuidar de si, do seu corpo e bem-estar compreendendo-se na diversidade humana.
Unidades Temáticas	Leitura e escrita; Números; Nutrição humana.
Objetivos	Ler e compreender, silenciosamente e, em seguida, em voz alta, com autonomia e fluência, textos curtos com nível de textualidade adequado. Resolver e elaborar problemas com números naturais, utilizando estratégias diversas, como cálculo mental e seu algoritmo, além de fazer estimativa de resultado. Relacionar o sistema de numeração decimal com o sistema monetário brasileiro; Conhecer a origem e classificação dos alimentos, bem como aspectos ligados a uma alimentação saudável.
Conhecimentos Essenciais	Localização de informações em textos; Propriedades das operações para o desenvolvimento de diferentes estratégias de cálculo; Números racionais; Os alimentos como fonte de energia.
Carga Horária	28 horas
Período de Realização	02/11 á 15/11/20

Como vimos no plano anterior, os seres vivos necessitam do alimento para sobreviver, é a partir dele que se obtêm energia para realizar todas as atividades.

(copiar o título e as informações abaixo em seu caderno)

ALIMENTAÇÃO

A saúde do nosso corpo depende basicamente da nossa alimentação. São os alimentos que nos mantêm vivos e nos fornecem energia.

Origem dos alimentos

Os alimentos são de origem *vegetal*, *animal* e *mineral*.
Origem vegetal: verduras, frutas, legumes, cereais, sementes.
Origem animal: carnes, leite, queijos, ovos, manteigas, embutidos (linguiças, salsichas).
Origem mineral: sal e água.



Observe o esquema abaixo e conheça um pouco mais sobre a classificação dos alimentos.
(Para leitura)

Classificação dos Alimentos



IN NATURA

Retirados diretamente de plantas e animais sem alteração



MINIMAMENTE PROCESSADOS

Passaram por processos de limpeza, moagem, congelamento, que não envolvem adição de sal, açúcar, óleos e outras substâncias



PROCESSADOS

Fabricados pela indústria com adição de sal ou açúcar, para aumentar a durabilidade



ULTRAPROCESSADOS

Formulações industriais, que, além de açúcar, sal e óleo, possuem uma lista grande de ingredientes, como gorduras modificadas, amidos, proteína de soja e aditivos químicos



Fonte: Imagem da internet

(somente para leitura) Como ter e manter uma alimentação saudável:

- Fazer dos alimentos in natura (aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais) a base da alimentação;
- Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos;
- Evitar o consumo de alimentos ultraprocessados (bolachas recheadas, salgadinhos, sucos industrializados, hambúrguer, refrigerante, etc.);
- Comer em ambientes adequados;
- Fazer compras em locais que oferecem variedades de alimentos in natura;
- Desenvolver habilidades culinárias;
- Planejar o uso do tempo, para dar à alimentação o espaço que ela merece;
- Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora;



- Lavar bem as mãos e os alimentos antes de comê-los;
- Mastigar bem os alimentos;
- Conservar os alimentos em lugares frescos e limpos.

Fonte: <https://saudebrasil.saude.gov.br/eu-queiro-me-alimentar-melhor/10-dicas-para-uma-alimentacao-saudavel-e-equilibrada-2>

ATIVIDADES (copiar e responder em seu caderno)

1- Construa, em uma folha de ofício ou cartolina, uma tabela de recorte e colagem com os alimentos das três origens. (Se o aluno não tiver acesso ao material para recorte e colagem, pode realizar desenhos para essa atividade).

ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL:

ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL:

ALIMENTOS DE ORIGEM MINERAL:

2- Leitura do rótulo da embalagem.

Escolha um alimento que possua embalagem. Dê preferência àquilo que você tem em casa. A partir deste produto, preencha a tabela.

	Exemplo:	
Nome	Feijão Preto tipo 1	
Identifique e anote o código de barras	7896859307802	
Marca	Siviero	
Data de fabricação	04/06/2020	
Validade	04/06/2021	
Classificação: (in natura, minimamente processado, processado ou ultraprocessado)	Minimamente processado	



(Para leitura e conhecimento). Além das informações que você localizou no rótulo da embalagem, ainda encontramos a tabela nutricional onde são informações relativas às quantidades de vitaminas, sais minerais, gorduras, proteínas, fibras, entre outros, por porção, contida na maioria das embalagens de produtos.

3- Preste atenção no tabloide de produtos e preços, e responda as questões:



Produto	Preço
ABOBRINHA	1,99 KG
CENOURA	1,99 KG
LEITE INTEGRAL PIÁ 1 L	1,99 UN.
BISTECA SUÍNA SEM PELE	9,99 KG
MILHO VERDE FUGINI SACHÊ 200G	1,49 UN.
EMPANADO SEARA 100G	0,99 UN.

a) Descreva os alimentos de acordo com a classificação:

In natura:

Minimamente processados:

Processados:

Ultraprocessados:

b) Imagine que você foi as compras e calcule quanto você gastaria se comprasse todos os alimentos descritos acima?

c) Se você tivesse R\$ 25,00 para fazer as compras, sobraria dinheiro? Quanto?

4- Oficina dos sucos naturais

Quem aí gosta de tomar suco? Chegou a hora da diversão!

Peça auxílio de um adulto para realizar esta tarefa. Faça um suco da sua preferência, prepare e se delicie. Lembrando que a ingestão de sucos de frutas são bebidas importantes, pois além de fornecer água e nutrientes para o corpo, possuem baixas calorias quando não adoçadas.



Depois que o suco estiver pronto, anote em seu caderno quais os ingredientes que você utilizou e o modo de preparo. Registre com fotos o suco preparado e envie no grupo.

Avaliação

Lê e compreende textos orais e/ou escritos de acordo com as convenções e estrutura do gênero, considerando a situação comunicativa, o tema/assunto do texto e a tipologia em questão.

Resolve, elabora e sintetiza soluções de problemas com números naturais envolvendo adição e subtração, utilizando estratégias diversas e situações do cotidiano.

Relaciona, lê e escreve e centésimos com a representação do sistema monetário brasileiro (centavos).

Conhece a origem e classificação dos alimentos, bem como aspectos ligados a uma alimentação saudável.

EDUCAÇÃO FÍSICA

Professoras: Ana Paula Briancini, Rejane Soccol Bergamin e Vanesa Bós

1. Competências Específicas	-Experimentar, desfrutar, apreciar e criar diferentes brincadeiras, jogos, danças, ginásticas, esportes, lutas e práticas corporais de aventura, valorizando o trabalho coletivo e o protagonismo.
2. Unidades Temáticas	Brincadeiras e Jogos.
3. Habilidades/Objetivos	-Estimular a criatividade e expandir o conhecimento e entendimento sobre jogos e brincadeiras históricas e culturais. -Compreender a importância da alimentação saudável, bem como refletir sobre reeducação alimentar. -Prevenir a obesidade através da prática de exercícios físicos e alimentação saudável.
4. Conhecimentos Essenciais	- Brincadeiras cantadas.
5. Carga Horária	06 horas
6. Período de Realização	02/11/2020 a 15/11/2020

Atividades:

A importância das frutas na alimentação

As frutas são fundamentais na alimentação e devem ser consumidas diariamente. Elas fornecem vitaminas, minerais, diferentes fibras alimentares, compostos protetores que ajudam a regular o organismo e antioxidantes que são nutrientes essenciais na proteção das células. Ter uma alimentação saudável, onde as frutas estejam presentes é de extrema importância para que o organismo seja capaz de defender-se de doenças e viroses.



Além disso, nos dias quentes, as frutas são refrescantes, uma boa opção é fazer uma receita de picolé caseiro de frutas. Além de fácil, fica uma delícia! A seguir uma sugestão de receita de picolé de frutas para você fazer, mas você poderá utilizar as frutas que possui em casa.

Receita de picolé de frutas

Ingredientes:

1 xícara de morangos cortado em pedaços.

2 xícaras de manga cortado em pedaços.

2 xícaras de kiwi cortado em pedaços.

1/3 xícara de água (para cada sabor)

1 colher de chá de açúcar(para cada sabor)

Copinhos.

Palitos (para picolé)



Modo de Preparo:

- Coloque os morangos no liquidificador, adicione aos poucos 1/3 xícara de água, também acrescente 1 colher(chá) de açúcar e bata até obter uma "pasta de morango".

- Coloque a "pasta de morango" obtida no molde para

picolé e em seguida coloque os palitos para picolé.

- Leve os picolés ao congelador por 2 horas (ou mais se achar necessário).

- Após o congelamento da "pasta de morango", repita o processo com a "pasta de manga" e por fim a "pasta de kiwi".

- Depois é só desenformar e servir!

Fonte: <https://gshow.globo.com/receitas-gshow/receitas/picole-de-frutas-caseiro-sabores-morango-manga-e-kiwi-55fa3f0c4d388507be00008f.ghtml>.

Vamos brincar? Brincadeira Pico Pico Picolé



Fonte: <http://artenabica.blogspot.com/2014/09/pic-pic-picole.html>

Convide alguém da sua família para brincar com você. Enquanto cantam a canção: **Pico pico picolé, qual sabor você quer**, todos os participantes, em roda, ficam com as mãos fechadas. Uma pessoa comanda a brincadeira, batendo sobre as mãos fechadas dos colegas. Quando a música termina, a pessoa cuja mão foi batida por último tem que escolher um sabor de picolé. O sabor escolhido deve ser batido nas mãos dos outros de acordo com as sílabas da palavra (Por exemplo: a-ba-ca-xi). A pessoa que for receber o tapa na última sílaba deve por a mão para trás. Quem ficar com as duas mãos para trás é eliminado. O ganhador será o último a sair. Divirta-se!

Material de apoio:

Para facilitar a compreensão da brincadeira pico pico picolé: <https://www.youtube.com/watch?v=vC9dUPayEps>

Avaliação:

- Conhece e reconhece jogos e brincadeiras das diversas culturas.
- Participa ativamente dos jogos e brincadeiras.

ARTE

Professoras: Simone Rizzotto, Luana Moresco, Jessica Milani

1. Competências Específicas	- 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
3. Habilidades/Objetivos	- Experimentar diferentes formas de expressão artística (desenho, pintura, fotografia)fazendo uso sustentável de materiais, instrumentos, recursos e técnicas convencionais e não convencionais.
4. Conhecimentos Essenciais	- Criação artística: fotografia
5. Carga Horária	- 4 horas
6. Período de Realização	02/11/2020 a 15/11/2020

Olá crianças, neste plano vamos realizar uma atividade de fotografia sobre a **Alimentação**. Nesta atividade escolham um alimento que tenham em casa e que gostem de comer, como frutas e legumes.

Atividade:

Utilizem o celular para realizar várias fotografias divertidas com seu alimento e envie no grupo da sua turma. Quem não puder fotografar pode estar desenhando um rosto com alimento e pintar. Seguem alguns exemplos:

**Avaliação:**

- Explora, reconhece e experimenta diferentes formas, técnicas e suportes de expressão artística em sua criação.

INGLÊS**Professor:** Rafael Gomes

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 leitura, compreensão e reflexão acerca da comunicação verbal e não verbal. - Relacionar os signos não verbais comuns entre as línguas inglesa e portuguesa. - Aprofundar os conhecimentos sobre linguagem verbal, não-verbal e multimodal.
4. Conhecimentos Essenciais	Vocabulário, <i>spelling</i> (grafia), leitura e compreensão, produção e compreensão oral, interpretação de texto e produção escrita.
5. Carga Horária	02 horas
6. Período de Realização	02/11/2020 a 15/11/2020

27ª e 28ª Semanas – INGLÊS – 4º ANO – PROF. RAFAEL GOMES**ICONS (ÍCONES)**

Icon (ícone) é um signo visual (uma imagem) que representa outro objeto por força de semelhança. Ícones são signos substitutivos (podem ser usados no lugar da coisa representada) de um conteúdo:



Brasão do município de Cordilheira Alta



Imagem de satélite da cidade de Cordilheira Alta

O brasão de Cordilheira alta, por exemplo, representa a própria cidade, a bandeira dos Estados Unidos  representa o próprio país, o mapa de Santa Catarina representa nosso estado.

Os ícones podem nos ajudar a compreender um texto em outro idioma, evitando o uso do dicionário e tornando a leitura mais fluida e prazerosa.

I ♥
YOU

Observe a imagem à esquerda a frase “*I love you*” onde o coração representa a palavra *love* (amor).

Na imagem da direita, entramos no campo da informática onde o ícone é um pequeno símbolo gráfico, usado geralmente para representar um *software* (aplicativo).

**ÍCONES X REPRESENTAÇÃO REAL**

São muitos os ícones no nosso dia a dia, mas você já parou para pensar que alguns não se parecem tanto assim com o objeto real que representam. O que você acha da placa de sinalização de lombada (*bump* em inglês)? Você sabia que ela é utilizada tanto no Brasil como nos Estados Unidos?



Sinalização de trânsito indicando lombada ao lado de uma lombada em Chapecó/SC

1- Vamos testar o seu conhecimento sobre ícones? Enumere cada item do vocabulário abaixo de acordo com o ícone e a foto mostrando sua representação real.

(1) MAN - (2) WOMAN - (3) SUN - (4) HEART
(5) LIGHTNING - (6) TELEFONE - (7) CAPTAIN AMERICA



(4)



()

(2)



()



()



()



()



()



()



()



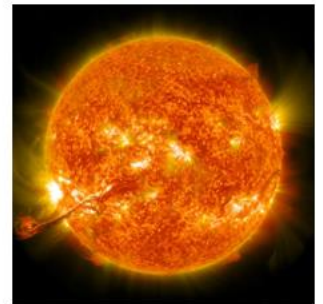
(5)



()



()



()

Critérios de avaliação:

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