

**Tema:** O que Comer?

**Ano:** 3º ano

**Introdução:**

Ao falar com os alunos a respeito da alimentação, reforçamos uma postura reflexiva a respeito dos diversos tipos de alimentos, pratos típicos de diversos lugares/culturas e sobre os produtos industrializados.

**1.1 - Objetivos:**

- Conscientizar os alunos a respeito dos alimentos que ingerem;
- Desenvolver hábitos alimentares mais saudáveis,
- Conhecer tipos de pratos e alimentos de diferentes regiões do Brasil;
- Diferenciar alimentos de origem animal e vegetal;
- Promover os cuidados em relação à ingestão de produtos industrializados em excesso.

**1.2 – Conteúdo Programático:**

- Demonstrar por meio de imagens e vídeos (imagens de diversos tipos de alimentos de acordo com determinadas regiões do Brasil);
- Discussão a Respeito da diferença entre os alimentos de origem animal e vegetal;
- Exemplos de imagens e de produtos industrializados (ingredientes encontrados nos alimentos industrializados e processados), e o impacto desses produtos para a saúde a longo prazo.

**1.3 – Materiais Utilizados:**

- Imagens e vídeos de diferentes pratos típicos;
- Fotos de Alimentos Vegetais e de origem animal;
- Atividade no caderno: os alunos terão que fazer algumas listas no caderno:
  1. Pratos típicos que eles conhecem,
  2. Alimentos de origem animal (10 itens);
  3. Alimentos de origem vegetal (10 itens);
  4. Alimentos industrializados (10 itens).

**2.1 - Metodologia:**

O professor (a) irá iniciar a aula abordando sobre a questão da importância em se alimentar bem. Com isso o professor (a) irá demonstrar alguns exemplos de imagens com fotos de pratos típicos de algumas regiões do Brasil. Após irá perguntar para os alunos sobre quais desses pratos eles conhecem e se eles conhecem outros pratos além dos que foram demonstrados.

Após abordar sobre os diferentes tipos de pratos típicos, o professor (a) irá falar sobre a diferença entre alimentos de origem animal e de origem vegetal exemplificando com imagens (alimentos de origem animal: demonstrar qual é o animal e o tipo de produto derivado dele), e vegetal (alimentos de origem vegetal: nascem em árvores? Debaixo da terra? Nascem a partir de ramificações?).

Para finalizar o professor irá falar sobre os alimentos industrializados e processados e o que eles podem causar a longo prazo na saúde do ser humano. Para isso, o professor irá utilizar exemplos como fotos com imagens de alimentos antes do processo de industrialização e após o processo.

Como atividade o professor (a) irá propor que os alunos façam algumas listas de alimentos e pratos que eles conhecem no caderno contendo 10 itens de cada:

1. Alimentos de origem animal (10 itens);
2. Alimentos de origem vegetal (10 itens);
3. Alimentos industrializados (10 itens).

## **2.2 - Avaliação:**

A avaliação acontecerá mediante observação da participação e envolvimento dos alunos na realização das atividades. O professor irá avaliar nas crianças alguns critérios como:

- A participação dos alunos em meio à apresentação do tipo de texto e a conversa sobre o assunto em questão;
- A interação dos alunos e a exposição de suas ideias frente ao tema proposto;
- Quais conhecimentos a respeito do assunto eles possuem;
- Quais dúvidas eles apresentam a respeito do tema;
- Qual o ponto de vista dos alunos após falar sobre os diversos tipos de alimentos, pratos típicos de diferentes lugares/culturas e sobre os produtos industrializados.

## **2.3 – Observações:**

Além de todos esses fatores analisados, temos em mente que todas as atividades propostas neste plano de aula contribuem para que as crianças interajam entre si se socializando e que pensem e reflitam sobre questões do cotidiano.



Este Conteúdo está licenciado com uma Licença.