



Prefeitura do Município de Rio do Campo
Estado de Santa Catarina

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Fone: (47) 3564-0069 e 35641003 - CEP: 89198-000 - CNP: 83.102.707/0001-36
E-mail: educacao@riodocampo.sc.gov.br - Site: www.riodocampo.sc.gov.br
AVENIDA TIRADENTES, 217 - RIO DO CAMPO - SANTA CATARINA

ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DO ALTO VALE DO ITAJAÍ – AMAVI

CONCURSO: PRÊMIO AMAVI DE EDUCAÇÃO – 2013

QUALIDADE DE GESTÃO E QUALIDADE NA PRÁTICA DA DOCÊNCIA

PROJETO: COMER TUDO DIREITINHO

Qualidade Na Prática Da Docência

2013

Professora: Lucineide Leite

Neidy_Leite15@Hotmail.Com

(47) 8469-5991

SUMÁRIO

1 Apresentação	4
2 Justificativa	5
2.1 Duração.....	5
3 Objetivo Geral	6
3.1 Objetivos Específicos.....	6
4 Atividades A Serem Desenvolvidas	7
5 Atividades Dirigidas Em Sala De Aula	8
6 Avaliação	10
7 Referências Bibliográficas	11
8 Conclusão Geral Do Projeto	12
9 Anexos	14

PROJETO: COMER TUDO DIREITINHO

Apresentação

A escola é um espaço educativo e formador, além de alfabetizar e repassar informações ela também tem como objetivo formar cidadãos capazes de viver nesta sociedade repleta de novas tecnologias e consumismo exagerado. Então, uma das metas a serem atingidas pela escola é a formação de valores e hábitos, e entre eles está a consolidação dos hábitos de alimentação a qual deveria já vir formada pela família e que muitas vezes isto não acontece. Cabendo a escola, introduzir e firmar estes hábitos sendo que, para isto é preciso começar pela própria alimentação oferecida aos alunos no horário do lanche, a qual deve permitir a ele o contato com uma alimentação diversificada e saudável. O professor deve manter o aluno em contato com informações, de preferência de forma lúdica, sobre os alimentos e também orientar os alunos sobre o exagero que a mídia transmite através de propagandas, desenhos e programas de televisão para aumentar o consumo de muitos alimentos que não são saudáveis e podem prejudicar a saúde. Para crianças não é nada prazeroso comer verduras, legumes e frutas, trabalharemos de forma lúdica, mostrando para elas que os mesmos são importantes à nossa saúde, orientando sobre todos os benefícios desses alimentos com prazer e tranquilidade, contribuindo assim para seu desenvolvimento e em sua qualidade de vida.

Justificativa

O interesse de trabalhar com este tema partiu num primeiro momento da observação das crianças no momento das refeições no centro. Diariamente as crianças recusam comer os legumes, verduras e até mesmo as frutas, tão necessários ao seu crescimento e desenvolvimento. Alimentos que são preparados com toda dedicação e amor e desperdiçados no lixo.

Tal quadro nos mobiliza a realizar um trabalho prévio em sala de aula, bem como introduzir este assunto em nosso currículo e trabalhar interdisciplinarmente o tema alimentação de forma interessante e lúdica.

Estaremos também informando os pais de nossa proposta e pedindo a colaboração, incentivo e apoio dos mesmos para que juntos possamos criar hábitos mais saudáveis de alimentação.

Duração: 60 dias aproximadamente.

Objetivo geral

Promover o consumo de alimentos saudáveis e a consciência de sua contribuição para a promoção da saúde de uma forma atraente, lúdica e educativa.

Objetivos específicos

- Pesquisar e registrar sobre a alimentação da família;
- Identificar semelhanças e diferenças entre os hábitos alimentares dos alunos;
- Valorizar o momento reservado à alimentação;
- Identificar cores, texturas e os diferentes sabores dos alimentos;
- Desenvolver psicomotricidade;
- Desenvolver a criatividade;
- Desenvolver raciocínio lógico e conhecimento matemático, aliando-o à sua vida diária;
- Estimular o desenvolvimento da linguagem oral;
- Estimular o gosto e o hábito pela leitura;
- Memorizar e aprender através do lúdico;
- Desenvolver a expressão artística;
- Conhecer os alimentos que são importantes para a manutenção da saúde, bem como oportunizar novas experiências alimentares ao longo do projeto;
- Conscientizar sobre a importância da prática esportiva, bem como incentivar as crianças a terem uma alimentação saudável e nutritiva imprescindível para seu pleno desenvolvimento;
- Conscientizar os alunos sobre a importância e os motivos pelos quais nos alimentamos;
- Melhorar os hábitos alimentares;
- Oportunizá-las degustar frutas que não são servidas normalmente;
- Diferenciar as características dos alimentos, enfatizando salgado/doce/quente/frio...

- Prover atividades que valorizem e aproximem os alunos dos alimentos menos aceitos.
- Investigar o valor nutritivo dos alimentos e despertar o gosto por eles;
- Entrar em contato com textos de gêneros diferentes (gráfico de frutas/receitas);
- Conscientizar-se, através da informação do cardápio diário, da importância da boa alimentação sem desperdícios;
- Conhecer a necessidade da higienização dos alimentos e das mãos.

Atividades a serem desenvolvidas:

Rotina:

- Recepção das crianças;
- Hora do descanso (11:45 hrs às 13:00 hrs);
- Assistir DVDs;
- Brincadeira livre no parque, areia e sala de aula;
- Hora do lanche;
- Hora da higiene bucal;
- Exercícios físicos (pular corda, circuito com materiais diversos);
- Calendário do dia e do tempo;
- Ginástica;
- Brincadeiras de roda e cantos;
- Roda da conversa;

Atividades dirigidas em sala de aula

- Meu prato predileto (recorte e colagem de revistas e livros);
- Prato saudável (colagem com materiais diversos num prato de papelão, sendo o mesmo separado por grupos, das frutas, das verduras, do leite, queijo e iogurte, das carnes, aves, peixes, ovos, feijões e nozes e dos pães, cereais, arroz, massas e biscoitos.)
- Brincadeiras dirigidas: salada mista, caixa dos sentidos, feirinha entre outras;
- Roda da conversa, conversar sobre os alimentos preferidos de cada uma das crianças; conversar sobre o desperdício, tem crianças que passam fome.
- Histórias referentes ao tema trabalhado;
- Cantos relacionados ao tema trabalhado;
- Vídeo relacionado ao tema trabalhado (rock das frutas, sopa);
- Ornamentação da sala;
- Caderno de receitas;
- Fazer um levantamento dos conhecimentos prévios que a criança possua sobre o alimento (ex.: banana – o que sabemos/ o que queremos saber/oque aprendemos);
- Cozinha pedagógica; fazer com a participação das crianças receitas simples utilizando frutas e verduras (vitamina de morango, bolo de cenoura);
- Informar sobre cada alimento (nutrientes, derivados...);
- Apresentar várias músicas relacionadas ao tema (“sopa”, sandra peres, coleção palavra cantada; “pomar”, paulo tatiit; “de abóbora faz melão”.)
- Álbum dos alimentos e suas cores da saúde;
- Poema sobre frutas para colorir;
- Pesquisa sobre a alimentação da família através de um cardápio para preencherem em casa; quando devolverem colar na última folha o cardápio mensal do centro;

- Realizar uma brincadeira com os alunos “brincando de feira”, discutindo como é vendido (quantidades), quais os preços (pesquisar antecipadamente),e no final da brincadeira fazer um gráfico com suas preferências;
- No dia do meio ambiente vamos fazer uma mesa com frutas decoradas em formato de animais e plantas para as crianças degustarem;

Avaliação

A avaliação ocorrerá de forma coletiva, com a participação do grupo. Neste momento os alunos se posicionarão sobre os pontos positivos e negativos do projeto, traduzida em relatos expostos na sala, em espaço especialmente organizado. Bem como através de relatório organizado pela professora.

Referências bibliográficas:

Instituto Madre Blandina, Taguatinga, DF. Paty Fontes.

Martins, Rosicler. Vida e alimento. São Paulo: Moderna, 1993.
Revista Cozinha Prática. Publicação editada pela parceria Instituto do Coração e Edições Cozinha Saudável.

Conclusão geral do projeto:

Podemos concluir que este projeto além de ser uma experiência muito divertida, contribuiu para o processo de desenvolvimento infantil em diversos aspectos.

Para apresentar às crianças as propriedades de cada alimento, a importância de uma refeição balanceada e os cuidados preventivos e higiênicos tão essenciais no preparo dos alimentos, o ideal é pôr a mão na massa, e conseguimos isso fazendo nossas receitas em sala de aula. Além disso, supervisionadas pelo educador, quando as crianças manipulam os ingredientes são levadas a experimentar novos paladares de uma forma bem divertida. Considerando ainda que a atividade necessita de preparação prévia, as crianças aprendem a manejar e conhecer os apetrechos essenciais como: uso da touca, do avental, higienização das mãos, dos alimentos, separar ingredientes e organizar o espaço antes, durante e após a realização da receitinha.

Nossos pratos decorados também fizeram sucesso, descobriram um jeito divertido de se alimentar e dessa maneira tiveram a oportunidade de experimentar frutas diferentes de sua rotina. Segundo comentários dos pais, estão conseguindo diminuir o consumo de guloseimas, por frutas, verduras e legumes, pois as crianças já falam em casa sobre alimentos saudáveis e os benefícios que os mesmos trazem ao organismo, estão experimentando pratos que até então diziam não gostar.

De maneira geral vimos que o projeto atingiu as expectativas esperadas. Terminamos o projeto, mas conscientes de que este tema deve ser trabalhado durante todo o ano letivo, reforçando em cada refeição a importância desses alimentos para nossa saúde.

(depoimentos dos pais na página do facebook: cei gente miúda).e blog c.e.i gente miúda.

Anexos



BRINCADEIRA DE FEIRINHA



GRÁFICO DAS FRUTAS PREFERIDAS DAS CRIANÇAS DEPOIS DA BRINCADEIRA DA FEIRINHA



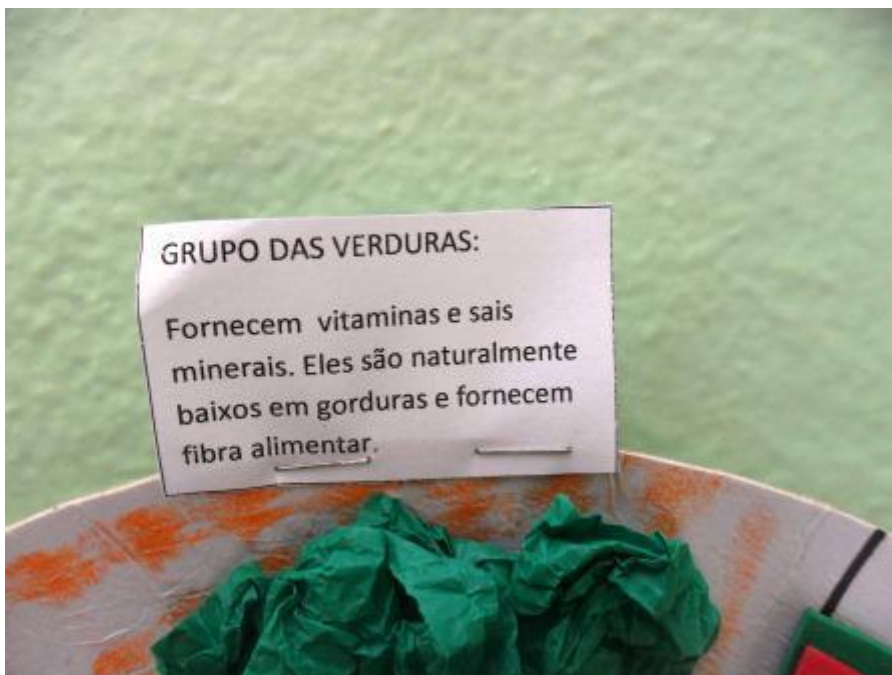
ÁRVORE DAS FRUTAS



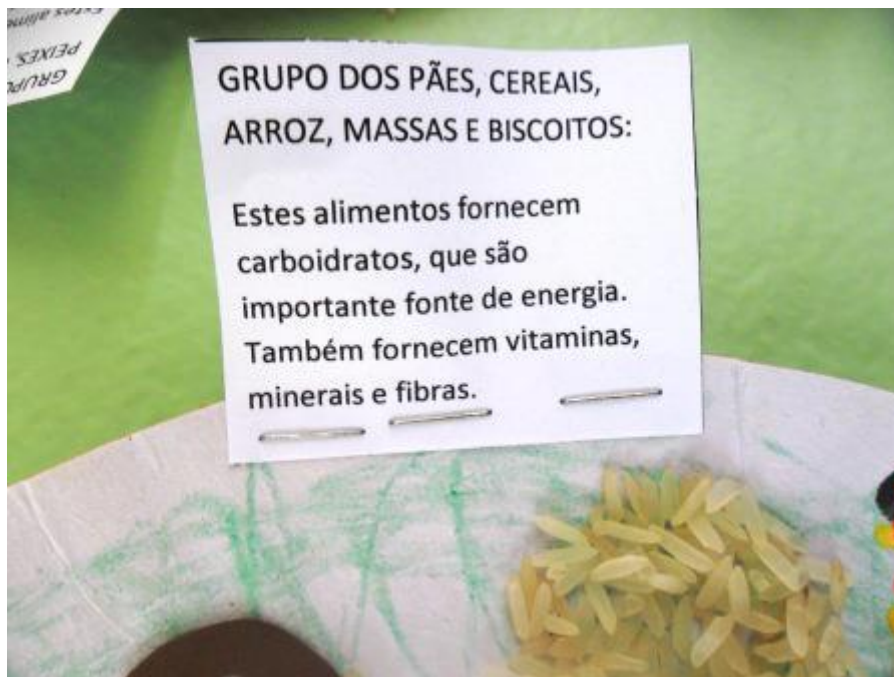
PRATO SAUDÁVEL



PARTE DO PRATO SAUDÁVEL



PARTE DO PRATO SAUDÁVEL



**GRUPO DOS PÃES, CEREAIS,
ARROZ, MASSAS E BISCOITOS:**

Estes alimentos fornecem
carboidratos, que são
importante fonte de energia.
Também fornecem vitaminas,
minerais e fibras.

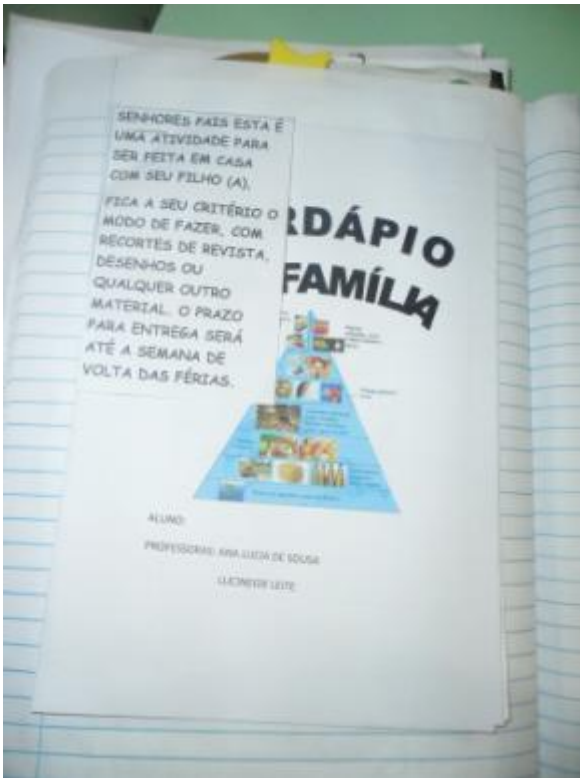
PARTE DO PRATO SAUDÁVEL



**GRUPO DO LEITE, QUEIJO,
IOGURTE:**

Os produtos derivados do leite
fornecem proteína, vitaminas e
minerais. São as melhores fontes
de cálcio.

PARTE DO PRATO SAUDÁVEL



CARDÁPIO DA FAMÍLIA PARA OS PAIS FAZEREM EM CASA COM SEUS FILHOS

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Achocolatado Bolo	Beleza do Tio Sanduíche	Achocolatado Pão de queijo	Achocolatado Pão com doce de fruta	Arroz Salada
Banana Arroz Feijão Carne assada Salada alface e tomate	Macil Palmito com molho de frango Sopa de brócolis e carneiro coz	Macil Sopa de feijão	Macil Sopa de feijão	Macil Sopa de feijão
Fruta de época Bolo de cenoura de cobertura de chocolate Suco de laranja	Laranja Bolo de chocolate Arachoidado	Macil Bolo de fubá Arachoidado	Macil Sopa de frango com legumes e carne	Macil Sopa de frango com legumes e carne
Macil	Banana	Salada	Macil	Macil
Segunda Achocolatado Bolo com leite e doce e queijo	Terça Sopa de fruta Pão com margarina de doce	Quarta Achocolatado Pão de queijo	Quinta Achocolatado Pão com doce de fruta	Sexta Bolo de chocolate Arachoidado
Banana Arroz Feijão Carne assada Salada alface e tomate	Macil Sopa de frango com legumes e carne	Macil Arroz Feijão Frango assado Salada alface e tomate	Macil Arroz Feijão Frango assado Salada alface e tomate	Macil Arroz Feijão Frango assado Salada alface e tomate
Fruta de época Sanduíche natural Arachoidado	Laranja Bolo de chocolate Arachoidado	Macil Bolo de chocolate Arachoidado	Macil Sopa de frango com legumes e carne	Macil Sopa de frango com legumes e carne
Laranja	Banana	Salada	Macil	Macil
Segunda Achocolatado Bolo com leite e doce e queijo	Terça Sopa de fruta Pão com margarina de doce	Quarta Achocolatado Pão de queijo	Quinta Achocolatado Pão com doce de fruta	Sexta Bolo de chocolate Arachoidado
Banana Arroz Feijão Carne assada Salada alface e tomate	Macil Sopa de frango com legumes e carne	Macil Arroz Feijão Frango assado Salada alface e tomate	Macil Arroz Feijão Frango assado Salada alface e tomate	Macil Arroz Feijão Frango assado Salada alface e tomate
Fruta de época Sanduíche natural Arachoidado	Laranja Bolo de chocolate Arachoidado	Macil Bolo de chocolate Arachoidado	Macil Sopa de frango com legumes e carne	Macil Sopa de frango com legumes e carne
Laranja	Banana	Salada	Macil	Macil

CARDÁPIO MENSAL DO CENTRO ANEXADO AO CARDÁPIO DA FAMÍLIA



FRUTAS DECORADAS PARA O DIA DO MEIO AMBIENTE



FRUTAS DECORADAS PARA O DIA DO MEIO AMBIENTE



FRUTAS DECORADAS PARA O DIA DO MEIO AMBIENTE



FRUTAS DECORADAS PARA O DIA DO MEIO AMBIENTE



FRUTAS DECORADAS PARA O DIA DO MEIO AMBIENTE



FRUTAS DECORADAS PARA O DIA DO MEIO AMBIENTE



FRUTAS DECORADAS PARA O DIA DO MEIO AMBIENTE



FRUTAS DECORADAS PARA O DIA DO MEIO AMBIENTE



AS CRIANÇAS ADMIRANDO OS PRATOS DECORADOS
PARA DEPOIS DEGUSTAREM



AS CRIANÇAS ADMIRANDO OS PRATOS DECORADOS



AS CRIANÇAS ADMIRANDO OS PRATOS DECORADOS



AS CRIANÇAS DEGUSTANDO AS FRUTAS DOS PRATOS DECORADOS



AS CRIANÇAS DEGUSTANDO AS FRUTAS DOS PRATOS DECORADOS



EXPOSIÇÃO NO VARANDÃO DOS PRATOS SAUDÁVEIS



ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO, APETRECHOS E INGREDIENTES PARA O PREPARO DA RECEITA DE VITAMINA DE MORANGOS



HIGIENIZAÇÃO DOS MORANGOS, PARA O PREPARO DA RECEITINHA “VITAMINA DE MORANGOS”



FAZENDO E DEGUSTANDO A VITAMINA DE MORANGOS



A ALUNA VALENTINA COLOCANDO UM DOS INGREDIENTES PARA O BOLO DE CENOURAS



TUDO PRONTO PARA INICIAR NOSSO BOLO DE CENOURA



COLOCANDO OS INGREDIENTES NO BOLO DE CENOURA



A PROFESSORA E A COZINHEIRA ESTÃO AJUDANDO COM OS UTENSÍLIOS PERIGOSOS.



PRONTO! ESTAMOS ASSANDO O BOLO DE CENOURA



HUMM!!! QUE DELÍCIA ! VAMOS EXPERIMENTAR?



O BOLO FICOU MUITO BOM!!!! VAMOS COMER TUDO



ÁLBUM DOS ALIMENTOS E SUAS CORES DA SAÚDE, AS CRIANÇAS PINTARAM COM LÁPIS DE COR E TINTA GUACHE