



EMILIANO SANCHEZ



Prefeitura Municipal de Hortolândia
Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia - Educação Infantil

**Planejamento semanal das aulas suspensas nos termos do Decreto nº 4369/2020,
com atividades realizadas de forma não presencial**

PROPOSTAS DE ATIVIDADES MEDIADAS PELO BLOG

SEMANA: 06 Á 10 DE SETEMBRO DE 2021

TURMA: MINI GRUPO A – B – C **PROFESSORAS:** AMANDA, ANDRÉIA E KARINY

EDUCADORES: MARIA ALEXANDRA – RAQUEL – JÉSSICA - ANGÉLICA – BEATRIZ – GÉSSICA – ROSE – RODRIGO - SIMONE.

SEMANA DE 06 Á 10 DE SETEMBRO DE 2021

1ª PROPOSTA / ATIVIDADE: EXPERIÊNCIA DA DECOMPOSIÇÃO DA BANANA

OBJETIVOS: Conscientizar sobre o descarte adequado do lixo; observar o processo de decomposição dos alimentos.

CAMPOS DE EXPERIÊNCIA: Espaço, tempo, quantidades, relações e transformações.

Nesta proposta, convidamos as crianças para observar a casca de uma banana e suas transformações que ocorrem no processo de decomposição.

- 1. Colocar uma banana dentro de um saco ou pote bem fechado**
- 2. No decorrer dos dias, convidar a criança para observar o processo de decomposição:** Escurecimento da casca, surgimento de moscas internas, líquido criado dentro da banana.

Fotos do processo

A.





EMILIANO SANCHEZ



Prefeitura Municipal de Hortolândia
Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia - Educação Infantil

**Planejamento semanal das aulas suspensas nos termos do Decreto nº 4369/2020,
com atividades realizadas de forma não presencial**

PROPOSTAS DE ATIVIDADES MEDIADAS PELO BLOG

SEMANA: 06 Á 10 DE SETEMBRO DE 2021

TURMA: MINI GRUPO A – B – C **PROFESSORAS:** AMANDA, ANDRÉIA E KARINY

EDUCADORES: MARIA ALEXANDRA – RAQUEL – JÉSSICA - ANGÉLICA – BEATRIZ – GÉSSICA – ROSE – RODRIGO - SIMONE.

B.



C.



D.



3. Para conversar com elas:

O que a criança observou durante a decomposição da banana?

A banana ou a casca da banana após o consumo pode ser deixada em
qualquer lugar da casa?



EMILIANO SANCHEZ



Prefeitura Municipal de Hortolândia
Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia - Educação Infantil

**Planejamento semanal das aulas suspensas nos termos do Decreto nº 4369/2020,
com atividades realizadas de forma não presencial**

PROPOSTAS DE ATIVIDADES MEDIADAS PELO BLOG

SEMANA: 06 Á 10 DE SETEMBRO DE 2021

TURMA: MINI GRUPO A – B – C **PROFESSORAS:** AMANDA, ANDRÉIA E KARINY

EDUCADORES: MARIA ALEXANDRA – RAQUEL – JÉSSICA - ANGÉLICA – BEATRIZ – GÉSSICA – ROSE – RODRIGO - SIMONE.

4. Explicar durante a atividade que o lixo como: Alimentos estragados, vencidos ou sobras que não serão consumidas, e todo material que não será reutilizado, possui o local correto par o descarte. Podendo causar mau cheiro e moscas e demais incômodos se forem deixados em qualquer lugar.

Mostrar as lixeiras de dentro de casa, das calçadas, dos locais públicos para conscientização das crianças.

5. POSTAR FOTOS DO EXPERIMENTO COM ELAS!

2ª PROPOSTA / ATIVIDADE: RECEITA DE BOLO, COM REAPROVEITAMENTO DA CASCA DA BANANA.

OBJETIVOS: Manipular quantidades através da receita; aprender como reaproveitar os alimentos.

CAMPOS DE EXPERIÊNCIA: Espaço, tempo, quantidades, relações e transformações.

Esta receita possui quantidades equilibradas de açúcar e poderá ser consumida pelas crianças que possuem as restrições comunicadas para nossa escola.

1. CONVIDE A CRIANÇA PARA PARTICIPAR, OBSERVAR AS QUANTIDADES E COMPREENDER A REUTILIZAÇÃO DA CASCA DA BANANA.

**Planejamento semanal das aulas suspensas nos termos do Decreto nº 4369/2020,
com atividades realizadas de forma não presencial**

PROPOSTAS DE ATIVIDADES MEDIADAS PELO BLOG

SEMANA: 06 Á 10 DE SETEMBRO DE 2021

TURMA: MINI GRUPO A – B – C **PROFESSORAS:** AMANDA, ANDRÉIA E KARINY

EDUCADORES: MARIA ALEXANDRA – RAQUEL – JÉSSICA - ANGÉLICA – BEATRIZ – GÉSSICA – ROSE – RODRIGO - SIMONE.



Bolo de casca de banana



Ingredientes:

- Casca de banana madura – 4 unidades (120 g)
- Água morna filtrada – 200 ml
- Óleo vegetal – 1/4 xícara (60 ml) + um pouco para untar
- Farinha de trigo branca – 1 xícara (140 g) + um pouco para polvilhar
- Farinha de aveia – 2/3 xícara (70 g) – *pode ser substituído por amido de milho*
- Açúcar mascavo peneirado – 1 xícara (150 g) *pode ser substituído por açúcar refinado*
- Canela em pó – 1/2 colher de chá (opcional)
- Fermento químico em pó – 1 colher de sopa (15 g)



Modo de preparo:

- 1- Preaqueça o forno a 180 °C.
- 2- Unte uma fôrma redonda com furo com óleo e polvilhe farinha. Reserve.
- 3- Lave as cascas de banana e corte em pedaços grosseiramente. Transfira para o liquidificador e adicione a água e o óleo vegetal. Bata bem até obter um creme homogêneo, sem pedaços de casca. Reserve.
- 4- Em um recipiente grande misture a farinha de trigo, farinha de aveia, açúcar mascavo e canela em pó.
- 5- Adicione o creme aos poucos, mexendo bem a cada adição para não formar grumos.
- 6- Acrescente o fermento químico em pó e misture até incorporar.
- 7- Transfira a massa para a fôrma e nivele o topo.
- 8- Leve ao forno preaquecido por cerca de 40 minutos. Para saber se o bolo está assado, espete um palito no centro da massa, se sair limpo pode tirar do forno. Caso contrário deixe mais alguns minutos até assar completamente.
- 9- Retire do forno e espere cerca de 10 minutos para amornar e desenformar.

Fonte: Site *Tempo alternativo* – André Fronza
<https://tempoalternativo.com.br/2019/02/21/bolo-de-casca-de-banana/>



EMILIANO SANCHEZ



**Prefeitura Municipal de Hortolândia
Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia - Educação Infantil**

**Planejamento semanal das aulas suspensas nos termos do Decreto nº 4369/2020,
com atividades realizadas de forma não presencial**

PROPOSTAS DE ATIVIDADES MEDIADAS PELO BLOG

SEMANA: 06 Á 10 DE SETEMBRO DE 2021

TURMA: MINI GRUPO A – B – C **PROFESSORAS:** AMANDA, ANDRÉIA E KARINY

EDUCADORES: MARIA ALEXANDRA – RAQUEL – JÉSSICA - ANGÉLICA – BEATRIZ – GÉSSICA – ROSE – RODRIGO - SIMONE.

