

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA-RJ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

Atividades Orientadoras



Educação de Jovens e Adultos

FASE V

UNIDADE ESCOLAR:

PROFESSORA

DATA

NOME:

FASE

V

CÓDIGO BNCC

EFEJAFII-IIILP01,EFEJAFI/FIIILP32



LÍNGUA PORTUGUESA

Receita de biscoitos doces:

Ingredientes:

100g de açúcar ou ½ xícara (chá)

200g de manteiga em temperatura ambiente

300g de farinha de trigo ou 2 xícaras (chá) + 2 colheres (sopa)

Manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar.

Modo de preparo:

- Preaqueça o forno a 180° C (temperatura média). Unte 3 assadeiras grandes com manteiga e polvilhe farinha de trigo (se suas assadeiras forem antiaderentes, não precisa untar).

- Numa tigela, misture todos os ingredientes amassando com as mãos até obter uma massa lisa.

- Divida a massa em 4 porções e enrole cada uma como se fosse uma cobrinha de 3 cm de espessura. Com uma faca, corte o rolinho em fatias de 0,5 cm de espessura.

- Transfira os biscoitos para as assadeiras, deixando espaço para que não grudem um no outro ao assar. Com um garfo, aperte delicadamente a superfície de cada biscoito para marcar.

- Leve ao forno para assar por cerca de 10 minutos ou até que estejam levemente dourados. Deixe esfriar completamente antes de servir ou armazenar. Observação: os biscoitos permanecem crocantes por até 15 dias, armazenados num pote com fechamento hermético.



1- Quais são os ingredientes utilizados na receita?

2- Quais são as medidas usadas na receita?

3- Durante quanto tempo os biscoitos ficam no forno?

4- A receita tem duas partes. Quais são elas?

5- A receita é de comida:

() doce () salgada

6- Você já comeu esse biscoito?

7- Reescreva a receita dobrando os ingredientes.

8- Retire do texto o que se pede:

Uma palavra com duas sílabas_____

Uma unidade de medida de comprimento_____

Uma unidade de medida de tempo_____

Uma palavra trissílaba_____

Uma palavra no plural_____

Um encontro vocálico_____

9- Escreva nomes de doces que você costuma consumir.

10- Se possível, faça a receita da atividade com sua turma.



UNIDADE ESCOLAR:

PROFESSORA

DATA

NOME:

FASE

CÓDIGO BNCC



MATEMÁTICA

2024

MAIO

2024

DOMINGO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
 01-30 MING.	 08 NOVA	 15 CRESC.	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	 23 CHEIA

1- Observe o calendário acima e responda às perguntas:

a) Quantos dias tem o mês de maio? _____

b) Qual dia da semana inicia o mês de maio? _____

c) Qual o feriado que tem nomês de maio? _____

d) Qual a data que marca a lua crescente? _____

2- Qual sua bebida preferida? Sabe dizer se ela contém açúcar?

3- Observe a imagem a seguir.



- a) Quais pensamentos ou sensações você tem ao ver essas imagens?
- b) Você conhecia a quantidade de açúcar contida em um copo de refrigerante?
- c) Você acha que essa quantidade de açúcar para um copo de refrigerante é muito ou pouco?
- d) Você já leu as informações do rótulo do refrigerante?

4- Traga um rótulo para a sala de aula e faça a atividade abaixo:

No rótulo do produto, os ingredientes são listados em ordem decrescente de quantidade. Sabendo disso, qual ingrediente está em maior quantidade em cada bebida?

Foi fácil ler as informações do rótulo? Explique.

Há ingredientes que vocês não conhecem ou não sabem o que são? Quais?

UNIDADE ESCOLAR:

PROFESSORA

DATA

NOME:

FASE

CÓDIGO BNCC



CIÊNCIAS

Limite do consumo diário de açúcar

A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda que o consumo diário de açúcar não ultrapasse 10% das calorias ingeridas diariamente, mas o ideal é que ele fique em torno de 5%, o que equivale a 25 g de açúcar por dia, na dieta de um adulto.

Para esse cálculo, é preciso considerar o açúcar que você usa para adoçar alimentos e bebidas e também o contido nas bebidas prontas para o consumo e nos alimentos ultraprocessados. Sim, muitos alimentos salgados também contêm açúcar!

Por isso, o hábito de ler os rótulos dos produtos pode ajudar na escolha dos alimentos. Ingredientes como glucose, maltose e xarope de milho, por exemplo, são sinônimos do açúcar.

Observe a história e responda às questões:



A história está falando sobre um problema de saúde. Qual é?

Qual órgão do nosso corpo é responsável por esse problema, caso ele não funcione corretamente?



Quanto tipos de diabetes existem?



O tipo 1 costuma ser em qual faixa etária?

E o tipo 2?



Como essa doença costuma ser?



UNIDADE ESCOLAR:

PROFESSORA

DATA

NOME:

FASE

V

CÓDIGO BNCC

EFEJAFI-VH03



HISTÓRIA

A história do açúcar

Antes do açúcar, alguns povos costumavam adoçar os alimentos com mel. O açúcar que consumimos hoje é obtido, principalmente, da cana-de-açúcar. Essa planta era encontrada, originalmente, na atual Nova Guiné, uma ilha no Oceano Pacífico. De lá, a cana-de-açúcar foi levada para Índia.

Na Índia, costumava-se extrair o caldo do caule da planta. Ao longo do tempo, as pessoas descobriram uma forma de transformar esse caldo em pequenos cristais secos, um alimento bem parecido com o açúcar que consumimos atualmente.

1- Bolo, chocolate, compota de laranja, bala, chiclete e sorvete. Você sabe o que esses alimentos têm em comum?

2- Compartilhe a resposta da questão anterior com o restante da turma. Todos os grupos responderam a mesma coisa? Converse e escreva a conclusão da turma.

3- No Brasil, qual é a principal matéria-prima para fazer açúcar? Se for preciso, pesquise para responder.

4- Você sabe de onde vem o açúcar que é vendido no mercado? Será que o açúcar sempre foi produzido da mesma maneira?

5- Como a cana-de-açúcar era colhida?

6- Depois de colhida, ela era transportada por qual meio de transporte?

7- Onde a cana-de-açúcar era moída? Como era esse instrumento?

8- Como a cana-de-açúcar é colhida hoje?

9- Depois de colhida, qual meio de transporte é utilizado nos dias atuais?

10- Onde a cana-de-açúcar é moída e quais instrumentos são utilizados?

11- Há muita diferença entre a produção de açúcar no engenho e na usina?

12- Escreva o nome de alguns alimentos e bebidas que você conhece que seja derivado da cana-de-açúcar.



UNIDADE ESCOLAR:

PROFESSORA

DATA

NOME:

FASE

V

CÓDIGO BNCC

EFEJAFI-VG07

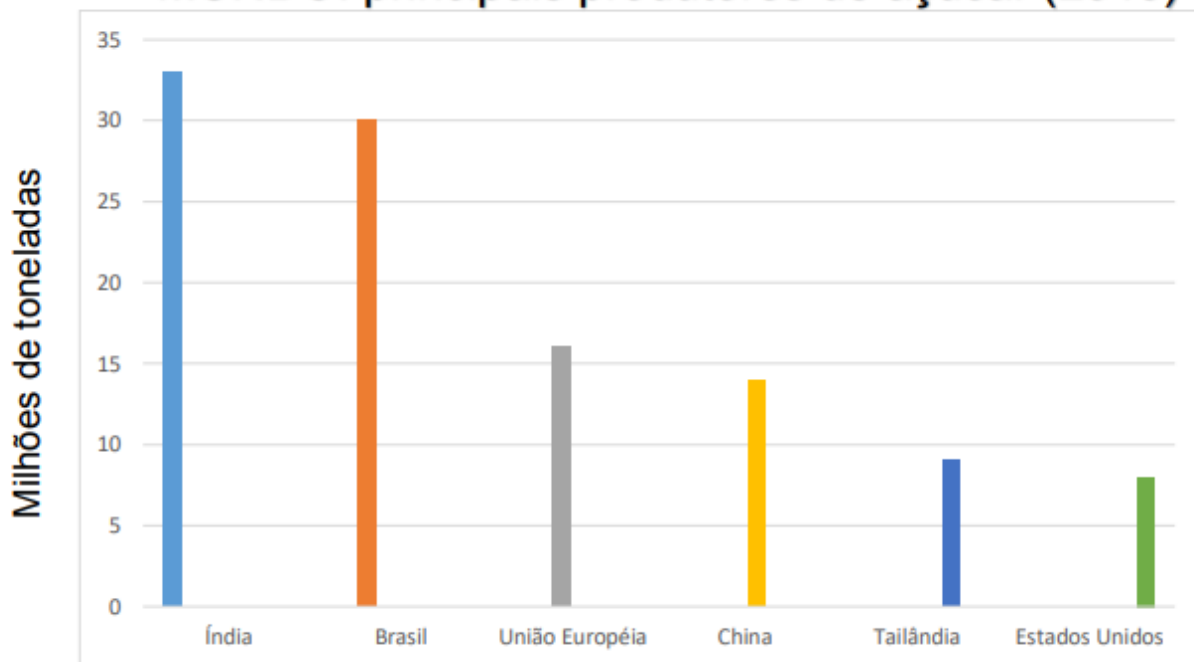


GEOGRAFIA

Vocês já viram um canavial? Conhecem os produtos que são feitos a partir da cana-de-açúcar?

1- Observe o gráfico a seguir.

MUNDO: principais produtores de açúcar (2019)



a) De acordo com o gráfico, o Brasil está entre os maiores produtores de açúcar do mundo?

b) Analise o rótulo de um pacote de açúcar e localize a informação de onde o açúcar foi produzido. Registre essa informação, anotando também a marca do açúcar.

2- Além do açúcar, a cana-de-açúcar é matéria-prima de diversos produtos.



Alimentos e bebidas



Biocombustível
(Etanol)



Bioplástico



Bioenergia

3- Quais desses produtos você já conhece ou já ouviu falar?

4- Encontre as palavras da legenda, no caça-palavras.

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

Alimentos
Bebidas
Etanol
Bioplástico
Bioenergia