



Quadro-Resumo do Planejamento de Ensino – 6º ano

DISCIPLINA	OBJETIVOS	CONTEÚDOS PROPOSTOS	PRINCIPAIS ESTRATÉGIAS
<p>Tecnologia Comida e Memória</p> <p>Profs.</p> <p>Mauro Pontes</p> <p>e</p> <p>Martim Leicand</p>	<p>Criar condições para que os alunos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Desenvolvam formas autorais de registrar atividades;• Saibam produzir fermentados naturais;• Entendam a importância da fermentação na produção e na conservação de alimentos;• Realizem registros criativos de processos vividos durante o curso;• Percebam diversos processos implicados na produção de nossos alimentos;• Tenham a experiência de comer alimentos produzidos por eles;• Criem soluções a partir da identificação de problemas durante a realização de um projeto;• Produzam papel reciclado e entendam os princípios químicos e processos artesanais envolvidos;• Construam cadernos artesanais;• Desenvolvam uma visão mais crítica sobre a origem de seus alimentos;• Aprendam técnicas básicas de culinária.	<p>Unidades didáticas:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Papel e Caderno<ul style="list-style-type: none">• Cadernos de registro;• Produção de papel;• Projetando e construindo seu próprio caderno.2. Fermentados<ul style="list-style-type: none">• Refrigerantes naturais;• Kimchi e chucrute;• Degustação.3. Pão<ul style="list-style-type: none">• O que é pão?• Fazendo e cuidando do <i>Levain</i>;• Pão caseiro: Massa, crescimento e assamento;• Degustação.4. Pesquisa Individual<ul style="list-style-type: none">• Quais alimentos do nosso dia a dia são fermentados?• Escolha de alimento a ser feito pelo aluno;• Produção e registro em casa;• Socialização.	<ul style="list-style-type: none">• Aulas expositivas e dialogadas.• Vídeos e filmes.• Trabalho cooperativo na produção de papel e alimentos.• Produção de registros e anotações das atividades práticas.• Identificação e busca de soluções para problemas.• Consulta em livros de receitas e páginas da internet.• Interpretação e execução de receitas escritas.• Modificação de receitas e avaliação dos resultados.• Treinamento de técnicas básicas de culinária.• Produção de alimentos coletivamente.• Produção de alimentos em casa.• Socialização das experiências vividas.