

**Prefeitura  
de Salvador**



Trabalhando para  
melhorar a vida  
das pessoas.

# **APOIO À PRÁTICA PEDAGÓGICA**

## **RÓTULOS E EMBALAGENS RECEITAS CULINÁRIAS**

---

**EDUC. INFANTIL / CICLOS DE APRENDIZAGEM I E II / EJA**

**Prefeito da Cidade de Salvador**  
JOÃO HENRIQUE DE BARRADAS CARNEIRO

**Secretário Municipal da Educação e Cultura**  
NEY CAMPELLO

**Coordenadora de Ensino e Apoio Pedagógico - CENAP**  
ANA SUELI PINHO

**Equipe Técnica da Edição Original (1996)**  
**Coordenação da Elaboração dos Cadernos**  
Kadja Cristina Grimaldi Guedes

**Consultoria**  
Maria Esther Pacheco Soub

**Sistematização**  
Antônia Maria de Souza Ribeiro  
Maria de Lourdes Nova Barboza  
Elizabeth Regina da Silva Monteiro

**Edição Atualizada (2007)**  
Angela Maria do Espírito Santo Freire

**Coordenação da reedição dos Cadernos**  
Maria de Lourdes Nova Barboza

*A edição deste caderno atende aos objetivos da SMEC em dar suporte didático/pedagógico às atividades de sala de aula.*

Esta publicação destina-se exclusivamente para uso pedagógico nas escolas Municipais de Salvador, sendo vedada a sua comercialização. A reprodução total ou parcial deverá ser autorizada pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Salvador.

## **APRESENTAÇÃO**

---

É com muita satisfação que a Coordenadoria de Ensino e Apoio Pedagógico - CENAP – apresenta aos professores do Sistema Municipal de Ensino, a reedição dos Cadernos de Apoio à Prática Pedagógica.

Nascidos em 1996, de um trabalho de vanguarda que conectava a teoria à prática da sala de aula das escolas municipais, tais cadernos procuravam ser – e certamente ainda são – um instrumento estratégico da nossa luta diária para aumentar os índices de desempenho acadêmico dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Salvador.

Os Cadernos de Apoio à Prática Pedagógica apresentam vários blocos de sugestões com diferentes gêneros textuais e algumas atividades voltadas para aquisição da base alfabética e ortográfica dos alunos, subsidiando os professores no seu saber-fazer pedagógico.

Acreditamos que quanto mais investirmos na formação continuada, na prática reflexiva, na pesquisa de soluções originais, mais será possível uma progressiva redefinição do nosso ofício de professor, no sentido de uma maior profissionalização.

Atualizamos e publicamos esses cadernos apostando no potencial criativo dos professores, tendo em vista o bem comum de todas as crianças, jovens e adultos que frequentam as escolas municipais de Salvador.

Sucesso professor, é o que lhe desejamos!

**Ana Sueli Pinho**  
**Coordenadora da CENAP**

# **CADERNO DE RÓTULOS E EMBALAGENS**

## **INTRODUÇÃO**

Os rótulos e as embalagens são suportes textuais que cumprem a função de informar, contribuindo de forma significativa para os avanços dos alunos no processo de aquisição de procedimentos de leitor da escrita verbal e não-verbal. Entretanto, vale ressaltar que rótulo e embalagem não são a mesma coisa.

O rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada, colada ou fundida sobre o recipiente e ou sobre a embalagem do produto. Em outras palavras, o rótulo é o impresso para identificar e caracterizar o produto.

A embalagem é o recipiente, o pacote ou o envoltório destinado a garantir conservação e facilitar o transporte e manuseio dos produtos. Às vezes a identificação vem impressa na própria embalagem, como é o caso das latinhas de refrigerantes e das caixas de leite.

Estes suportes textuais informam aos leitores e leitoras a composição do produto, os cuidados que são exigidos para seu funcionamento e manutenção, a data de validade, o modo de usar e de armazenar, dentre outras informações.

## **ABORDAGEM PEDAGÓGICA**

As atividades de leitura e escrita com rótulos e embalagens possibilitam os alunos a pensarem sobre:

- A percepção da forma e do valor sonoro convencional das letras.
- A conservação de letras e sílabas nas palavras.
- A quantidade de letras necessária para escrever as palavras, bem como a variedade, a posição e a ordem das mesmas.
- O reconhecimento dos nomes das letras do alfabeto, assim com os seus diversos tipos.
- A diferença entre letras e números, letras e desenho.
- A função social da escrita.

## **OBJETIVOS**

- Ampliar o volume de escrita e o vocabulário.
- Analisar e refletir (individual e coletivamente) sobre a língua.
- Identificar os diversos tipos letras, variedades de sílabas e tamanhos de palavras.
- Compreender a orientação e alinhamento da escrita.
- Desenvolver as habilidades grafo-motoras.
- Manter o contato com diferentes tipos e tamanhos de letras.
- Interagir com o modelo de escrita convencional.
- Construir a base alfabética e ortográfica.

- Trabalhar a análise lingüística da estrutura das palavras, isto é, analisa letra e sílaba (inicial, medial e final), número de letras e sílabas, posição das letras na palavra, relação entre som e grafia.
- Reconhecer nomes de marcas conhecidas.
- Grafar um certo número de palavras (apoiando-se na memória) mesmo antes do aluno ser alfabetizado.
- Desenvolver o espírito crítico e o exercício da cidadania.
- Trabalhar de forma interdisciplinar com as diversas áreas do conhecimento. Por exemplo, em matemática, pode-se estabelecer relação com o preço (unidade monetária), peso e volume (unidade de medida), embalagem do produto (eixo espaço e forma); temas transversais – pluralidade cultural (produto para afro-descendente).
- Trabalhar com os aspectos iconográficos, isto é, as cores, os tipos e tamanhos de letras, as imagens.

Em síntese, a organização do ensino sistemático e freqüente com rótulos e embalagens representa importante estratégia didática, posto que contribui para construção das bases alfabética e ortográfica e do exercício da cidadania, principalmente nas classes em que alunos e alunas estão em processo de apropriação da língua escrita. Porém, a competência do/a professor/a é fundamental neste processo, pois ele/a será o mediador/a entre o/a aluno/a e o objeto do conhecimento.

## **ORIENTAÇÕES DIDÁTICAS**

Ao planejar as situações didáticas com rótulos e embalagens, faz-se necessário que o professor:

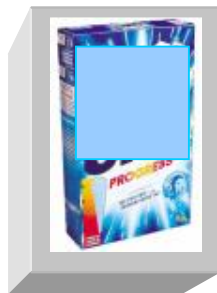
- Considere o grau de familiaridade com os tipos de portador de texto. Ou seja, é preciso saber que conhecimentos os/as alunos/as já têm sobre os rótulos e as embalagens. O que imaginam que possa estar escrito e onde podemos encontrá-los.
- Considere os conhecimentos dos alunos sobre o sistema alfabético: quais alunos/as já são capazes de ler e quais são capazes de antecipar o significado de uma mensagem apoiados em recursos como as imagens, por exemplo.
- Trabalhe com os alunos as estratégias de leitura para buscar informações nos textos:
  - antecipar o significado;
  - utilizar as informações não verbais;
  - utilizar o conhecimento de mundo;
  - auto corrigir-se quando as antecipações não forem confirmadas pelo texto.
- Trabalhe com os aspectos iconográficos do rótulo, fazendo comentários sobre as cores, os tipos e tamanhos de letras, as imagens.

## **SUGESTÕES DE ATIVIDADES**

É importante esclarecer que as embalagens dos produtos nos exemplos que se seguem estão com tarjas ou trazem nomes fictícios em virtude dos direitos reservados as empresas proprietárias das marcas.

## TRABALHANDO COM RÓTULOS E EMBALAGENS

- Pedir aos alunos/as que tragam de casa rótulos e embalagens de produtos que são consumidos no seu cotidiano. Exemplo:



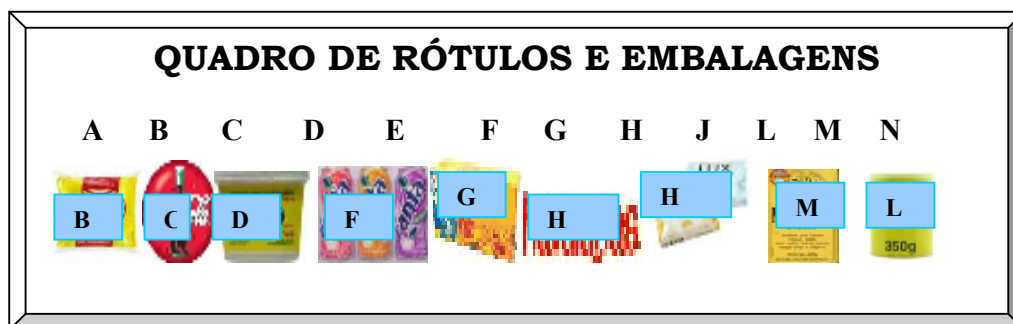
- Perguntar:

- Onde esse texto aparece?
- Para que serve?
- O que chama atenção nesse texto?
- Por que algumas palavras estão escritas em letras maiores?
- O que é o código de barra e qual a sua funcionalidade?

## QUADRO CLASSIFICATÓRIO DE RÓTULOS E EMBALAGENS

- O professor deverá solicitar aos alunos que tragam de suas casas rótulos e embalagens de produtos que são consumidos no seu cotidiano.
- Confeccionar um quadro em papel metro com uma divisão para cada letra do alfabeto e expor na sala de aula.
- Organizar os alunos em equipes.
- Pedir que eles apresentem os rótulos e as embalagens e colem no quadro de acordo com a letra inicial.

**Exemplo:**



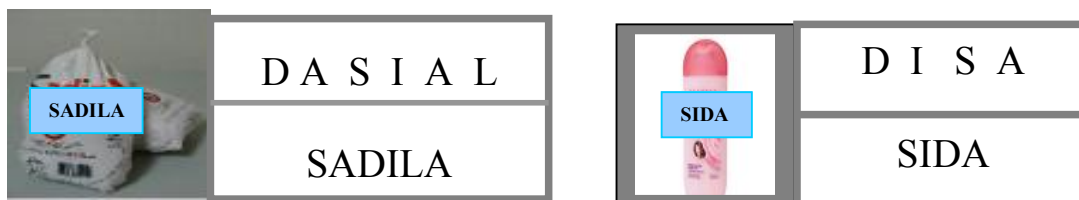
## QUEBRA-CABEÇA DE RÓTULOS

- Escolher alguns nomes dos produtos expostos no quadro e fazer uma lista. Em seguida, realizar a análise e reflexão dos nomes.

## VARIAÇÃO

- 1) Fazer um quebra-cabeça com os nomes dos produtos trabalhados.

2) Colar numa ficha de cartolina o rótulo de um produto. Ao lado, misturar as letras do nome do produto e solicitar que os alunos encontrem o seu nome do mesmo e escreva embaixo:



## LISTA DE RÓTULOS

- Realizar na sala de aula a discussão sobre o consumo na atualidade.
- Questionar o que vem a ser produtos indispensáveis e produtos supérfluos.
- Fazer, com a ajuda dos alunos, uma lista com nomes de produtos indispensáveis e supérfluos que eles utilizam no seu dia-a-dia.
- Solicitar que façam a análise lingüística dos nomes dos produtos.

### Alunos não-alfabéticos

HIPÓTESE DO ALUNO	CORREÇÃO (ALUNOS + PROFESSOR)	NÚMERO DE LETRA	1ª LETRA	ÚLTIMA LETRA	VOGAL (A E I O U)	CONSOANTE (B C D F G H J K L M N P Q R S T V). (W X Y Z)
DTOISB	ATOL	4	A	L	A O	T L
DAS	SADIA	5	S	A	A I A	S D
NETE	NESTLE	6	N	E	E E	N S T L

### Alunos alfabéticos

HIPÓTESE DO ALUNO	CORREÇÃO (ALUNOS + PROFESSOR A)	Nº. DE SÍLABA	1ª SÍLABA	ÚLTIMA SÍLABA	ENCONTRO DE VOGAIS (A E I O U)	ENCONTRO DE CONSOANTES (B C D F G H J K L M N P Q R S T V W X Y Z)
ATO	ATOL	2	A	TOL	----	----
SA DIA	SADIA	2	SA	DIA	IA	----
NETRE	NESTLE	2	NES	TLE	----	STL

- Confeccionar um mural com os nomes dos produtos e, se possível, com os seus respectivos rótulos.

<b>Produtos Indispensáveis</b>	<b>Produtos Supérfluos</b>
Nomes dos produtos	Nomes dos produtos
Colagem dos rótulos	Colagem dos rótulos

### **JOGO DA MEMÓRIA COM RÓTULOS**

- O professor deverá fazer várias fichas com pares de rótulos que os alunos conheçam.



- Espalhar as fichas pelo chão ou sobre a mesa, com os rótulos voltados para baixo.
- Cada aluno ou grupo vira duas fichas e, se os rótulos forem iguais, fica com ele. Caso contrário, devira as fichas. Ganha o jogo da memória o aluno ou o grupo que conseguir ler o maior número de produtos.

### **VARIAÇÃO**

- Fazer o jogo da memória primeiro com nomes de produtos iguais, depois utilizar letras e, numa terceira etapa, substituí-las por palavras.



### **DETETIVE**

- Os alunos deverão estar organizados em equipes.
- O professor deverá pedir às equipes que pensem em um nome de produto (higiene, limpeza, etc.) e o escrevam no papel, mudando a posição das letras.
- As equipes deverão trocar os papéis e reconstituir o nome do produto.



**V E M N A I R**

**MINERVA**

**L A S O S M**

**ASSOLAM**

**B L O R B M I**

**BOMBRIL**

- Equipe vencedora será aquela que reconstituir mais rápido o nome.

## **AVALIAÇÃO**

A avaliação é um ato diagnóstico contínuo que serve de subsídio para uma tomada de decisão na perspectiva da construção da trajetória do desenvolvimento do educando e apoio ao educador na *práxis* pedagógica. Nessa perspectiva, a avaliação funciona como instrumento que possibilita ao professor ressignificar a prática docente a partir dos resultados alcançados com os alunos, ou seja, o resultado é sempre o início do planejamento de intervenções posteriores.

Sugerimos a utilização do instrumento avaliativo apresentado abaixo para acompanhamento do desempenho dos seus alunos e replanejamento de suas ações.

<b>AVALIANDO O TRABALHO COM RÓTULO E EMBALAGEM</b>							
<b>Aluno/a</b>	<b>Identifica a função social dos rótulos e embalagens?</b>	<b>Utiliza as imagens para ler o texto?</b>	<b>Identifica e reconhece os tipos e os tamanhos de letra nos rótulos e nas embalagens?</b>	<b>Identifica e reconhece o produto nos rótulos e nas embalagens?</b>	<b>Localiza a data de validade do produto?</b>	<b>Identifica a composição do produto?</b>	<b>Reconhece o modo de usar e armazenar do produto?</b>
<b>1.</b>							
<b>2.</b>							
<b>3.</b>							

# CADERNO DAS RECEITAS CULINÁRIAS

## INTRODUÇÃO

As receitas culinárias compõem um tipo de gênero textual muito presente no cotidiano dos sujeitos sociais e possuem um forte apelo cultural. Elas nos dão instruções para preparar alimentos.

As receitas culinárias, textos descritivos, se dividem em duas partes distintas, a saber:

- **A primeira, o contexto de produção, envolve:**

- **O autor:** alguém que sabe fazer determinada comida e pretende ensinar como fazer. Algumas vezes eles/as não são identificados. Os/as autores/as escrevem para jornais, revistas ou publicam livros de culinária.

- **O leitor** (ou ouvinte): alguém que deseja aprender a fazer determinada comida. Geralmente são leitores/as de jornais, revistas ou livros de culinárias.

- **O objetivo:** fazer com que o/a destinatário/a possa fazer determinada comida a partir da leitura da receita.

- **Local de publicação:** jornais, revistas, cadernos de receitas, embalagens de produtos, livros de receitas.

- **A segunda, a organização geral, envolve:**

- **Título:** nome da comida que será preparada.

- **Lista dos ingredientes:** contendo elementos que serão utilizados, com respectiva quantidade. A lista de ingredientes deverá ser escrita na vertical.

- **Desenvolvimento das instruções** (modo de fazer): seqüência ordenada de procedimentos que deverão ser realizados. O modo de fazer deverá ser escrito na horizontal.

**TÍTULO DA RECEITA:** Receita de Acarajé

**AUTOR/A:** \_\_\_\_\_

**Ingredientes (listados na vertical)**

- 1/2 kg de feijão fradinho
- 1 cebola grande
- 3 dentes de alho
- óleo de dendê
- sal



**Modo de fazer (descrição, feita na horizontal)**

Coloca-se o feijão fradinho de molho em água fria, durante 2 horas. Quando o feijão começar a inchar, lava-se com água fria, até soltar toda a casca. Mói-se o feijão sem casca num moinho especial, ou em processador até formar uma massa branca e espessa, à qual acrescenta-se cebola, alho e sal, que antes foram passados no liquidificador. Põe-se um tacho ou frigideira funda óleo e azeite-de-dendê no fogo, e quando este começar a ferver colocam-se pequenas porções de massa retiradas com colher. Depois de frito, o acarajé fica com uma tonalidade avermelhada por fora e branca por dentro. Este bolinho deve ser servido com molho de pimenta, molho de camarão seco, vatapá e salada (tomate e cebola picados).

A lista dos ingredientes é semelhante às que elaboramos habitualmente para fazer compras, são compostas de substantivos concretos, acompanhados por numerais cardinais, fracionários e multiplicativos. Já as instruções, são construídas, habitualmente, com orações utilizando verbos no modo imperativo ou no infinitivo. Esses verbos aparecem acompanhados por advérbios ou expressões adverbiais que indicam o modo que deve realizar-se determinadas ações.

**As marcas lingüísticas e enunciativas são:**

- Texto impessoal, uso na 3ª pessoa, do ponto de vista morfológico, com valor de 2ª pessoa, do ponto de vista discursivo.
- Uso do imperativo.
- Uso de advérbio e locuções de modo (lentamente, levemente, bem devagar e outros) e , eventualmente, de tempo (depois, seguida 30 minutos, etc.)

- Seleção lexical: nomes de alimentos temperos, adjetivos e locuções adjetivas específicas (brando, fresca, média, fervente, fria, quente, dentre outras), e verbos específicos de atividades culinárias (cortar, picar, lavar, misturar, bater, despejar, colocar, arrumar, descascar, cozinhar, preparar, juntar, escorrer, ferver...)

É importante lembrar que as receitas culinárias são gêneros textuais de estrutura simples, de fácil compreensão e memorização, isto por sua vez torna-se fundamental no processo de aquisição da leitura e da escrita do aluno que está em se alfabetizando.

## **ABORDAGEM PEDAGÓGICA**

As atividades de leitura e escrita com receitas culinárias possibilitam aos alunos e alunas pensarem sobre:

- A percepção da forma e do valor sonoro convencional das letras.
- A constatação da conservação de letras e sílabas nas palavras.
- A quantidade de letras necessária para escrever as palavras.
- A orientação e o alinhamento da escrita: da esquerda para direita, de cima para baixo.
- A segmentação de palavras nas frases.
- A função dos espaços em braço entre as palavras.
- A diferença entre letras, sílabas, palavras, frases e texto.
- A função social da escrita.

A organização do ensino sistemático e freqüente com receitas culinárias representa importante estratégia didática, posto que contribui para construção da base alfabética/ortográfica e de alguns aspectos convencionais da Língua Portuguesa. No entanto, deve-se ressaltar que a competência do professor é fundamental neste processo, pois ele é o mediador entre o aluno e o objeto do conhecimento: leitura e escrita de receitas culinárias.

## **OBJETIVOS**

- Ampliar o volume de escrita e o vocabulário.
- Refletir sobre o sistema de escrita alfabética.
- Identificar letras, sílabas, palavras e frases, distinguindo-as.

- Interagir com diferentes tamanhos de palavras e frases.
- Desenvolver as habilidades grafo-motoras.
- Construir a base alfabética e ortográfica.
- Realizar a análise lingüística da estrutura das palavras.
- Trabalhar as relações entre o oral e o escrito.
- Grafar uma quantidade de palavras e frases curtas (apoiando-se na memória) mesmo antes do aluno ser alfabetizado.

## **ORIENTAÇÕES DIDÁTICAS**

Ao planejar a situações didáticas com esse tipo de gênero textual, faz-se necessário que o professor:

- Considere o grau de familiaridade com este tipo de gênero textual. Ou seja, é preciso saber que conhecimentos os/as alunos/as já têm sobre os rótulos e as embalagens. O que imaginam que possa estar escrito e onde podemos encontrá-las.
- Discuta a importância do registro escrito das receitas.
- Comente sobre a função social desse tipo de texto.
- Pesquise receitas variadas.
- Trabalhe o esquema tipológico desse tipo de texto: “título da receita”, “ingredientes” (listados na vertical), “modo de usar” (descrição).
- Envolver outras áreas do conhecimento, como, por exemplo, matemática.

## SUGESTÕES DE RECEITAS CULINÁRIAS

### Balas de Anjo

**Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de mel

### Doce de Leite Cremoso

**Ingredientes:**

- 4 litros de leite
- 1 kg de açúcar cristal

**Modo de fazer:**

Num tacho, misture o leite e o açúcar. Leve ao fogo, mexendo sem parar por cerca de 20 minutos. Vai levantar fervura e formar uma espuma densa. Continue mexendo até a espuma se desmanchar. Quando começar a borbulhar, mexa de vez em quando. Deixe engrossar e amarelar. Tire do fogo, coloque em outra vasilha e vá mexendo de vez em quando até esfriar para o doce ficar cremoso e liso.

### Bombom Esperto

**Ingredientes:**

- 250 gramas de chocolate em pó solúvel
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 lata de leite condensado e forminhas de papel

**Modo de fazer:**

Misture o chocolate com a manteiga, vá juntando aos poucos o leite condensado até formar uma massa que dê para enrolar bolinhas. Faça as bolinhas, passe-as no coco ralado e depois coloque-as em forminhas de papel.

### Sorvete de Manga

**Ingredientes:**

- 1 xícara de polpa de manga madura picada
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 copos de iogurte natural

**Modo de fazer:**

Bater no liquidificador todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea. Despeje o sorvete num recipiente de metal, cubra com filme plástico e deixe no *freezer* até firmar. Depois bata rapidamente e devolva ao *freezer* por mais 3 a 4 horas antes de servir.

### **Suco de Limão**

**Ingredientes:**

- 1 garrafa de soda limonada
- suco de 1 limão
- leite condensado a gosto (menos de 1/2 lata)
- gelo picado

**Modo de fazer:**

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Dá dois copos

### **Bolo de Fubá Cremoso**

**Ingredientes:**

- 4 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 3 xícaras de leite
- 3/4 xícara de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de margarina
- 6 colheres de sopa de queijo ralado
- 1 colher de sopa de
- 1 xícara de fubá
- 2 colheres de sopa de
- 2 xícaras de açúcar

**Modo de fazer:**

Bater todos os ingredientes no liquidificador, colocando por último o queijo ralado. Colocar a massa em uma forma untada com margarina e enfarinhada. Assar em forno moderado até que enfiando um palito no bolo, este saia seco.

### **Bolinhas de Queijo**

**Ingredientes:**

- 2 xícaras (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de salsa picada
- 2 ovos batidos
- 2 tabletes de Caldo de Legumes
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 200g de mussarela cortada em cubinhos
- farinha de rosca para empanar
- óleo para fritar

**Modo de fazer:**

Aqueça o leite, dissolva o tablete de Caldo Maggi e reserve. Em fogo baixo, derreta a manteiga e doure ligeiramente a farinha. Aos poucos acrescente o leite reservado, mexendo rapidamente para não formar grumos. Continue mexendo até que a massa solte do fundo da panela. Misture a salsa, retire do fogo e deixe esfriar. Porcione pequenas quantidades de massa e recheie-as com um pedaço de queijo. Enrole em forma de bolinhas, passe-as na farinha de rosca, a seguir nos ovos batidos e mais uma vez na farinha de rosca. Frite-as em óleo quente. Escorra em papel toalha e sirva a seguir.

### **Pastel de Vento**

**Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de queijo ralado
- 2 ovos
- Sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 copo de leite.
- 1/2 colher (sopa) de pó royal

**Modo de fazer:**

Misturar a farinha de trigo, as gemas, a manteiga, o pó royal, o sal, o leite e o queijo ralado (deixando uma porção reservada para utilizar no final). A massa quando estiver no ponto ideal, deverá soltar das mãos. Abrir com rolo e cortar em quadradinhos. Em seguida passar na clara e no queijo ralado e fritar.

### **Cachorro Quente**

**Ingredientes:**

- 2 cebolas médias
- 10 ramos de salsinha
- 3 tomates médios
- Sal a gosto
- 4 pães médios para cachorro-quente
- 4 salsichas médias
- 5 colheres (sopa) de óleo ou manteiga

**Modo de fazer:**

Descasque a cebola, lave-a e corte em pedaços pequenos. Reserve. Lave a salsinha, seque com toalha de papel, separe somente as folhas e pique finamente. Lave os tomates em água corrente e tire os pedúnculos. Coloque-os em uma panela com 1/2 litro de água fervente. Deixe por 1 minuto. Retire do fogo, escorra a água, descasque os tomates, parta-os ao meio, tire as sementes com uma colher e despreze-as. Pique a polpa em pedaços pequenos. Coloque em uma panela o óleo ou manteiga, a cebola e os tomates. Leve ao fogo e refogue, mexendo de vez em quando, por 5 minutos ou até a cebola ficar bem macia. Junte a salsinha, a salsicha e o sal. Cozinhe, mexendo de vez em quando, por 10 minutos. Retire do fogo. Parta o pão ao meio e distribua o recheio. Sirva em seguida.

### **Pirulito de Mel**

**Ingredientes:**

- 1 xícara de (chá) de mel.
- 1 xícara de (chá) de açúcar cristal.

**Modo de fazer:**

Em uma panela misture bem o mel com o açúcar, e quatro colheres de (sopa) de água. Leve ao fogo e deixe ferver por 20 minutos, sem mexer. Despeje nas forminhas untadas com óleo e coloque os palitos. Deixe endurecer e tire das forminhas, embrulhe em papel celofane.



### **Geléia de Frutas**

**Ingredientes:**

- 1 kg de cascas de frutas maduras.
- 3 xícaras (chá de água).
- Açúcar a gosto.

**Modo de fazer:**

Coloque as cascas de frutas e a água para ferver por 30 minutos mais ou menos. Passe tudo em peneira ou liquidificador. Meça o sumo das frutas. Coloque em uma panela o sumo e metade da medida (do sumo) de açúcar. Misture bem e leve ao fogo brando. Deixar ferver até tornar ponto de geléia.

### **Bife de Banana**

**Ingredientes:**

- 300 gramas de cascas de bananas maduras.
  - sal, alho, óleo, cheiro-verde.
- 1 cebola.
- 1 copo de massa de tomate.

**Modo de fazer:**

Primeiro corte as cascas de bananas em quadrados e depois lave com bastante água. Logo a seguir pique cebola e bata com o alho, sal e cheiro verde. Depois misture com a massa do tomate. Quando estiver pronto, espalhe e depois é só colocar as cascas para fritar. Pique o cheiro-verde por cima e está pronto para servir.

### **Bolo de Água**

**Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo.
- 2 xícaras de açúcar.
- 2 colheres de chá de fermento.
- 10 colheres de água fria.
- 4 ovos.

**Modo de fazer:**

Bater tudo no liquidificador, colocar numa forma untada e assar.

## AVALIAÇÃO

A avaliação é um ato diagnóstico contínuo que serve de subsídio para uma tomada de decisão na perspectiva da construção da trajetória do desenvolvimento do educando e apoio ao educador na *práxis* pedagógica. Nessa perspectiva, a avaliação funciona como instrumento que possibilita ao professor ressignificar a prática docente a partir dos resultados alcançados com os alunos, ou seja, o resultado é sempre o início do planejamento de intervenções posteriores.

Sugerimos a utilização do instrumento avaliativo apresentado a seguir,, para acompanhamento do desempenho dos seus alunos e replanejamento de suas ações.

### Avaliação – Produção Textual (Ciclo de Aprendizagem II) Modalidade: Receita Culinária

Avaliando o trabalho com receitas culinárias no Ciclo de Aprendizagem I						
Aluno/as	Conhece a função social da escrita de receitas CULINÁRIAS?	Identifica as características textuais das receitas culinárias?	Reconhece as diferentes fases do processo de elaboração de uma receita culinária?	Faz a reescrita de uma receita culinária?	Escreve uma receita com organização e limpeza?	Diferencia a receita de outros gêneros textuais?
1.						
2.						
3.						

	<b>TÓPICOS DE REVISÃO</b>	<b>Sim/ Não</b>
<b>Desenvolvimento e adequação ao tema</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O texto produzido corresponde ao gênero proposto?</li> <li>• O texto apresenta clareza?</li> <li>• O texto apresenta seqüência lógica</li> </ul>	
<b>Características Do gênero</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O texto caracteriza-se como uma receita?</li> <li>• O texto apresenta os aspectos tipológicos: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Título da receita.</li> <li>- Ingredientes (na vertical).</li> <li>- Modo de usar (na horizontal).</li> </ul> </li> <li>• O texto apresenta autoria?</li> </ul>	
<b>Estrutura Estética</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O texto foi reescrito respeitando as linhas?</li> <li>• A letra empregada é legível?</li> <li>• O texto é legível, ainda que com borrões e rasuras?</li> <li>• O texto apresenta margem dos dois lados da página?</li> <li>• Há marcação adequada de parágrafo no corpo do texto?</li> </ul>	
<b>Estrutura Lingüística</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De uma forma geral, o aluno escreve convencionalmente as palavras ?</li> <li>• O texto apresenta separação silábica adequada?</li> <li>• De uma forma geral, o aluno acentua adequadamente as palavras?</li> <li>• A pontuação empregada facilita a leitura e a compreensão do texto?</li> <li>• De uma forma geral, o uso de letras maiúsculas e minúsculas está adequado?</li> <li>• De uma forma geral o vocabulário foi empregado de maneira adequada?</li> <li>• De uma forma geral, o texto apresenta concordância nominal?</li> </ul>	

## REFERÊNCIA

- ALMEIDA, Zélia. **O Jogo das Palavras**. Belo Horizonte :Dimensão,1998.
- BRASIL. Secretaria de Educação Fundamental. **Parâmetros Curriculares Nacionais** : Língua Portuguesa. Secretaria de Educação Fundamental, Brasília ,1997.
- COSTA, Doris Anita Freire. **Fracasso Escolar: Diferença ou Deficiência**. Porto Alegre: KUARUP,1993.
- DAVIS, Claudia; ROSERLEY, Tereza. **É Proibido Repetir**. Coleção cadernos de Educação Básica - Série Atualidades Pedagógicas,Secretaria de Educação Fundamental, Brasília , DF.
- FERREIRO, Emilia. **Com Todas as Letras**. São Paulo: Editora Cortez, 1993.
- MORI, Nerli N. Ribeiro. **Uma Experiência de Alfabetização com Repetentes**. Série alfabetização. KUARUP, Porto Alegre : 1993
- ROCHA, Denise Michaloskey; TEIXEIRA, Rosane de Fátima Batista. **Produzindo Leitura e Escrita** : Livro de Alfabetização.São Paulo:Braga, 1999.
- RUSSO, Maria de; VIAN, Maria Inês Aguiar. **Alfabetização: Um Processo em Construção**.São Paulo:Saraiva, 1993.
- RUTH Rocha e FLORA Anna. **Escrever e Criar é só Começar!** A Redação através do Jogo e da Literatura. Vols. 1, 2, 3 e 4. São Paulo: FTD, 1993.
- TEBEROSKY, Ana. **Psicopedagogia da Linguagem Escrita**. 2<sup>a</sup> ed. São Paulo :Editora da UNICAM, 1990.