

Atividades propostas:

- Porta-lápis de palito
- Cartão Dia da Família
- Brigadeiro de copinho
- Plantio de tomate cereja
- Atividade de higiene (cruzadinha)

ARTESANATO

PORTA-LÁPIS (DIA DA FAMÍLIA)

1. COLE OS PALITOS DE SORVETE NA CAIXINHA DE LEITE (10 PALITOS NA FRENTE, 10 NA PARTE DE TRÁS E 6 EM CADA LATERAL).
2. ESPERE SECAR E COLE A TIRA DE EVA DOURADO NA BASE DA CAIXINHA
3. COLE OS CORAÇÕES E ENFEITINHOS




CARTÃO DIA DA FAMÍLIA

Projeto Cruzadinha

Modo de fazer:


1. Cole os corações em cima do "X"
2. Dentro do cartão faça o desenho da sua família

Siga o modelo abaixo ↓



HORTA

TOMATE CEREJA



MODO DE PREPARO

1. PREENCHA SEU POTE COM METADE DA TERRA
2. COLOQUE 5 SEMENTINHAS EM CIMA DA TERRA
3. USE O PALITO PARA ENCHER A TERRA E MEXA COM MUITO CUIDADO
4. COLOQUE POR CIMA A OUTRA METADE DA TERRA
5. MOLHE COM CUIDADO SEM EXAGERAR NA ÁGUA
6. ESPERE DE 10 A 15 DIAS PARA QUE COMECE A CRESCER
7. ESCOLHA UM LUGAR QUE BATA SOL E RECEBA UMA SOMBRA BEM FRESQUINHA
8. PARA FINALIZAR COLOQUE A ETIQUETA NO POTINHO (TOMATE CEREJA)

Brigadeiro de Copinho

Ingredientes

- 4 colh (sopa) de leite em pó
- 1 xíc de água fervendo
- 5 colh (sopa) de achocolatado
- 4 colh (sopa) de açúcar
- 1 colh (sopa) de manteiga
- Confeitos pretos e brancos de chocolate e chocolate granulado para decora

Modo de Preparo

Levar ao fogo em uma panela:

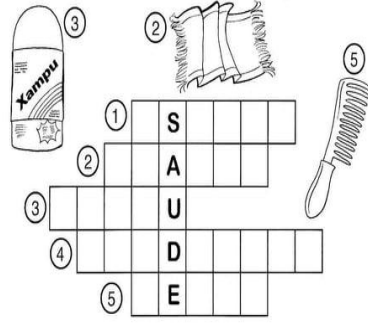
- acrescente a manteiga e espere derreter
- acrescente o açúcar e mexa colocando água fervente
- acrescente o leite em pó mexa bem até o leite se misturar totalmente com a água e começar a engrossar.
- acrescente o achocolatado e pronto!!



Bom Apetite!!

Cruzadinha

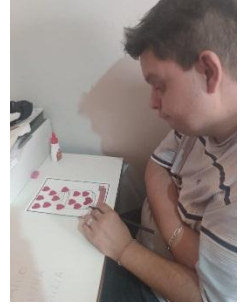
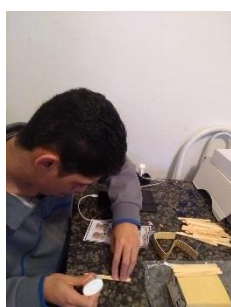
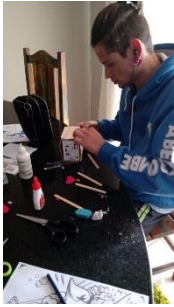
• Completar a cruzadinha, obedecendo à numeração das ilustrações:



• Complete, retirando da cruzadinha:

O _____ serve para lavar a cabeça.
A _____ serve para enxugar o corpo.
Com o _____ eu penteio os cabelos.
Com o _____ eu limpo os dentes.
Com a _____ eu escovo os dentes.


Execução das Atividades (modalidade á distância) 08/05/2020



Atividades propostas:

- Porta-retrato com casca de ovo
- Pintura no tecido
- Bolinho de chuva
- Pipoca de chocolate
- Plantio de alho poró
- Plantio de Cebolinha
- Atividade de higiene (jogo 7 erros)
- Afazeres domésticos

BOLINHO DE CHUVA.



Ingredientes
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de água
1 colher (sobremesa) de fermento
1/2 xícara de açúcar

Modo de preparo:
1-Misture todos os ingredientes da massa em uma vasilha, mexendo bem até formar uma massa homogênea.

2- Aqueça o óleo. Quando tiver quente, coloque com ajuda de uma colher um pouco da massa, sempre fazendo bolinhas.

3-Assim que ficarem douradas, retire e as deixe secar em papel toalha. Para polvilhar, misture o açúcar e a canela, passando os bolinhos sobre eles.

AGORA É SÓ COMER!!!!

PIPOCA DOCE



04 COLH (SOPA) ACHOCOLATADO 01 XIC (CHÁ) AÇÚCAR 01 XIC (CHÁ) DE MILHO DE PIPOCA

- MODO DE PREPARO -

1. Coloque o alho e o açúcar em uma panela.
2. Misture bem esses dois ingredientes.
3. Adicione o milho e leve a panela ao fogo.
4. Sempre mexa a panela, sem parar.
5. Quando a pipoca começar a estourar, continue agitando a panela.
6. Depois que a pipoca parar de estourar, desligue o fogo, misture ainda mais o caramelo e a pipoca e guarde!

© Reciclerio


ARTESANATO- PORTA RETRATO COM CASCA DE OVO.

Primeiro passo: Confira os materiais que você vai utilizar: cola, casca de ovo, palito.

Segundo passo: Passe a cola e aplique as casquinhas de ovo como preferir, com palito ou dedo.

Terceiro passo: Espere secar bem.

Quarto passo: Escolha um lugar bem bonito para colocar.



ARTESANATO- PINTURA LIVRE

-Primeiro passo: Confira os materiais que você vai utilizar: Tinta tecido, pincel, pedaço de algodão cru.

-Segundo passo: Utilizando a criatividade faça um desenho ou uma pintura com apenas uma cor.

-Terceiro passo: Espere secar bem.

***OBS: Depois da devolutiva dos retalhos pintados, inicia-se a segunda etapa do processo para o resultado final que será a confecção de uma manta com chita.**




HORTA
CEBOLINHA

MODO DE PREPARO

1. PREENCHA SEU POTE COM METADE DA TERRA
2. COLOQUE 5 SEMENTINHAS EM CIMA DA TERRA
3. USE O PALITO PARA ENCHER A TERRA E MEXA COM MUITO CUIDADO
4. COLOQUE POR CIMA A OUTRA METADE DA TERRA
5. MOLHE COM CUIDADO SEM EXAGERAR NA ÁGUA
6. ESPERE DE 10 A 15 DIAS PARA QUE COMECE A CRESCER
7. ESCOLHA UM LUGAR QUE BATA SOLE RECEBA UMA SOMBRA BEM FRESQUINHA
8. PARA FINALIZAR COLOQUE A ETIQUETA NO POTINHO (CEBOLINHA)

HORTA
ALHO PORÓ



MODO DE PREPARO

1. PREENCHA SEU POTE COM METADE DA TERRA
2. COLOQUE 5 SEMENTINHAS EM CIMA DA TERRA
3. USE O PALITO PARA ENCHER A TERRA E MEXA COM MUITO CUIDADO
4. COLOQUE POR CIMA A OUTRA METADE DA TERRA
5. MOLHE COM CUIDADO SEM EXAGERAR NA ÁGUA
6. ESPERE DE 10 A 15 DIAS PARA QUE COMECE A CRESCER
7. ESCOLHA UM LUGAR QUE BATA SOLE RECEBA UMA SOMBRA BEM FRESQUINHA
8. PARA FINALIZAR COLOQUE A ETIQUETA NO POTINHO (ALHO PORÓ)

Realize as atividades abaixo e registre com fotos:



Arrumar o quarto



Arrumar a casa



Escovar os dentes

Realize as atividades abaixo e registre com fotos:




Lavar a louça

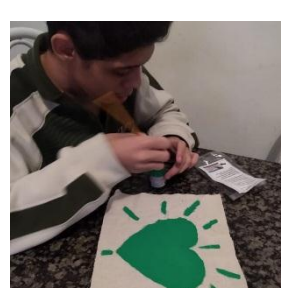
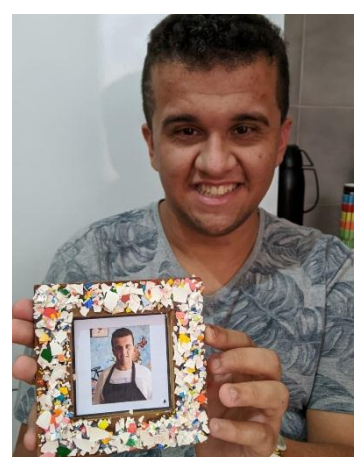


Fazer as atividades Cuidar da horta

Jogo dos 7 Erros



Execução das Atividades (modalidade á distância) 18/05/2020



Atividades propostas:

- Plaquinha de MDF (casca de ovo)
- Puxa saco de espantalho
- Bolachinha maizena
- Arroz doce
- Plantio de manjeriço
- Plantio de salsinha
- Atividade da boca (alimentação)
- Jogo da memória

ARROZ DOCE

***INGREDIENTES:**

- 1 Xícara de arroz
- 10 Colheres de leite em pó
- 1 Xícara de açúcar
- 100g de Canela em pó
- 2L de água.

***MODO DE PREPARO :**

Primeiro passo: coloque para ferver o arroz em 1L de água.

Segundo passo: dissolva o leite em pó em 1L de água.

Terceiro passo: junte tudo, acrescente o açúcar e deixe ferver em fogo médio.

Quarto passo: coloque em copinhos ou em uma vasilha e jogue a canela por cima.

BISCOITO DE MAIZENA

Ingredientes :

- 01 XÍCARA DE MAISENA
- 02 COLHERES DE AÇÚCAR (PEQUENA)
- 01 COLHERES DE FARINHA DE TRIGO
- 03 COLHERES DE MARGARINA

Modo de preparo:

- 1- misture todos os ingredientes em uma vasilha
- 2- unte a assadeira com margarina
- 3- Faça bolinhas e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos (ou até dourar as laterais do biscoito.)

AGORA É SÓ COMER!!!

PUXA SACO DE ESPANTALHO

PRIMEIRO PASSO: pegue seu kit com as peças em E.V.A.

SEGUNDO PASSO : cole o chapéu do espantalho.

TERCEIRO PASSO: cole a gravata do espantalho.

QUARTO PASSO: cole as duas mãos do espantalho e espere secar.

QUINTO PASSO : cole o botão no lugar do nariz.

SEXTO PASSO: usando uma caneta preta faça a boca/olhos e decore o chapéu.

OBS: depois de pronto, escolha um lugar e pendure seu puxa saco.

ARTESANATO COM CASCA DE OVO

PRIMEIRO PASSO: pegue a plaquinha de MDF e observe o desenho.

SEGUNDO PASSO: passe a cola e com auxílio de um palito ou dos dedos cole as casquinha.

TERCEIRO PASSO: espere secar bem.

HORTA MANJERICÃO

MODO DE PREPARO

1. PREENCHA SEU POTE COM METADE DA TERRA
2. COLOQUE 5 SEMENTINHAS EM CIMA DA TERRA
3. USE O PALITO PARA ENCHER A TERRA E MEXA COM MUITO CUIDADO
4. COLOQUE POR CIMA A OUTRA METADE DA TERRA
5. MOLHE COM CUIDADO SEM EXAGERAR NA ÁGUA
6. ESPERE DE 10 A 15 DIAS PARA QUE COMECE A CRESCER
7. ESCOLHA UM LUGAR QUE BATA SOL E RECEBA UMA SOMBRA BEM FRESQUINHA
8. PARA FINALIZAR COLOQUE A ETIQUETA NO POTINHO (MANJERICÃO)

HORTA SALSINHA

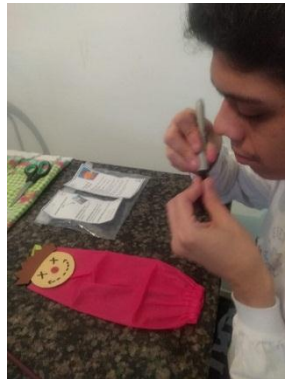
MODO DE PREPARO

1. PREENCHA SEU POTE COM METADE DA TERRA
2. COLOQUE 5 SEMENTINHAS EM CIMA DA TERRA
3. USE O PALITO PARA ENCHER A TERRA E MEXA COM MUITO CUIDADO
4. COLOQUE POR CIMA A OUTRA METADE DA TERRA
5. MOLHE COM CUIDADO SEM EXAGERAR NA ÁGUA
6. ESPERE DE 10 A 15 DIAS PARA QUE COMECE A CRESCER
7. ESCOLHA UM LUGAR QUE BATA SOL E RECEBA UMA SOMBRA BEM FRESQUINHA
8. PARA FINALIZAR COLOQUE A ETIQUETA NO POTINHO (SALSINHA)

Nome: _____

1- COMO MANTER NOSSO DENTE SAUDÁVEL?
1.1- CORTAR E COIAR OS ALIMENTOS ADEQUADAMENTE.


Execução das Atividades (modalidade á distância) 01/06/2020



Atividades propostas:

- Garrafa de vidro (tecido e barbante)
- Caderno de receitas
- Chocolate quente
- Amendoim praliné
- Plantio de manjerona
- Plantio de cominho
- Máscara e gel
- Atividade de higiene

CHOCOLATE QUENTE





INGREDIENTES:

- 5 colheres de leite em pó
- ½ litro de água
- 2 colheres de maizena
- 2 colheres de achocolatado em pó
- 3 colheres de açúcar


MODO DE PREPARO:

- 1º PASSO: em uma panela/leiteira coloque o leite em pó e meio litro de água, e dissolva bem.
- 2º PASSO: acrescente o achocolatado e o açúcar e mexa em fogo médio.
- 3º PASSO: Acrescente a maizena, em seguida, vá mexendo sem parar até começar a ferver/engrossar.

BOM APETITE!



AMENDOIM DOCE





INGREDIENTES:

- 1 xícara de amendoim
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de água
- ½ colher de fermento em pó


MODO DE PREPARO:

- 1º PASSO: Pegue uma panela e coloque o amendoim, o açúcar, o fermento, e meia xícara de chá de água. Misture bem !!
- 2º PASSO: Leve ao fogo médio e mexa bem até começar a ferver.
- 3º PASSO: Quando começar a açucarar, mexa vigorosamente até secar bem. Retire do fogo e deixe esfriar em uma assadeira.

BOM APETITE ☺





GARRAFA DECORATIVA/CRATIVA




MODO DE FAZER:

- 1º PASSO: Pegue sua garrafa que já esta com primer e passe uma mão de tinta PVA branca e espere secar.
- 2º PASSO: Passe mais uma mão de tinta branca e deixe secar de um dia para o outro.
- 3º PASSO: pegue a tira de pano cortado e cole no centro da garrafa com cola branca e deixe secar.
- 4º PASSO: cole o barbante na boca da garrafa dando voltas até cobrir tudo.



ALCOOL EM GEL





1. O álcool gel possui maior eficácia para a higienização das mãos, pois demora mais para evaporar e permanece mais tempo em contato com a pele.

2. Pode ser usado para higienizar as mãos, quando o uso de água e sabão não for possível, quando tiver contato com objetos de uso comum em ambientes públicos e após tossir ou espirrar.

3. Usar pequena quantidade, aplicar nas mãos previamente secas e limpas de resíduos, friccionar e espalhar até a secagem completa.

4. **CUIDADO:** após o uso do álcool em gel espere alguns minutos para mexer no fogão ou no fogo, para evitar queimaduras!!



CRUZADINHA DA HIGIENE

✓ OBSERVE OS DESENHOS ABAIXO E RESPONDA.



1. ZENINO ESTÁ ESCOVANDO OS _____

2. PARA COZINHA GERMOS PROCEDE: _____


3. SETE ESTA COZINHANDO AO _____

4. ANTES DE AMARRE ANTES DA PRECISA UNIR AO _____

✓ AGORA, PREENCHA A CRUZADINHA DE ACORDO COM AS RESPOSTAS ACIMA.

1 - dentes, 2 - roupas, 3 - unhas, 4 - sabão


HORTA MANJERONA



MODO DE PREPARO


1. PREENCHA SEU POTE COM METADE DA TERRA
2. COLOQUE 5 SEMENTINHAS EM CIMA DA TERRA
3. USE O PALITO PARA ENCHER A TERRA E MEXA COM MUITO CUIDADO
4. COLOQUE POR CIMA A OUTRA METADE DA TERRA
5. MOLHE COM CUIDADO SEM EXAGERAR NA ÁGUA
6. ESPERE DE 10 A 15 DIAS PARA QUE COMECE A CRESCER
7. ESCOLHA UM LUGAR QUE BATA SOL E RECEBA UMA SOMBRA BEM FRESQUINHA
8. PARA FINALIZAR COLOQUE A ETIQUETA NO POTINHO (MANJERONA)

HORTA COMINHO



MODO DE PREPARO

1. PREENCHA SEU POTE COM METADE DA TERRA
2. COLOQUE 5 SEMENTINHAS EM CIMA DA TERRA
3. USE O PALITO PARA ENCHER A TERRA E MEXA COM MUITO CUIDADO
4. COLOQUE POR CIMA A OUTRA METADE DA TERRA
5. MOLHE COM CUIDADO SEM EXAGERAR NA ÁGUA
6. ESPERE DE 10 A 15 DIAS PARA QUE COMECE A CRESCER
7. ESCOLHA UM LUGAR QUE BATA SOL E RECEBA UMA SOMBRA BEM FRESQUINHA
8. PARA FINALIZAR COLOQUE A ETIQUETA NO POTINHO (COMINHO)





Execução das Atividades (modalidade á distância) 15/06/2020



Atividades propostas:

- Porta-chave
- Porta-lápis redondo
- Pão Leve
- Jujuba
- Plantio de alface
- Plantio de cenoura
- Vídeo sobre higiene bucal
- Atividade do Coronavirus


PÃO LEVE



INGREDIENTES:
2 Copos de farinha de trigo
1 Sachê de fermento biológico
3 Colheres de (chá) de açúcar
300 ml de água morna
½ Colher de (chá) de sal


MODO DE PREPARO:
1º PASSO: Em uma superfície lisa coloque a farinha e o fermento e o sal (faça uma montanha)
2º PASSO: Separe metade da água morna em uma vasilha e acrescente 03 colheres de açúcar
3º PASSO: despeje a água aos poucos na farinha e comece a SOVAR
4º PASSO: Aos poucos vá acrescentando o restante da água e mexendo até formar uma massa homogênea.
5º PASSO: Coloque a mistura em uma vasilha e deixe repousar por 40 minutos.
6º PASSO: Faça bolinhas com a massa e coloque em uma assadeira
7º PASSO: Leve ao forno pré-aquecido.

Jujuba Gourmet




INGREDIENTES:
1 Envelope de suco (sabor morango)
300g de leite em pó
1L de água

MODO DE PREPARO:
1º Passo: dissolva o leite em pó na água e deixe engrossar bem.
2º Passo: dissolva bem o suco no leite. Dessa forma, não correrá o risco de ficar empelotado
3º Passo:




Encha os saquinho de jujuba

DEIXE CONGELAR POR 5 HORAS




PORTA CHAVE



MODO DE FAZER:

1º PASSO: Confira o material necessário para iniciar a atividade.
2º PASSO: Pegue o material em MDF e pinte com a tinta branca/PVA e deixe secar de um dia para o outro.
3º PASSO: Use a criatividade e elabore um desenho/LIVRE utilizando os botões, cola, caneta preta ou colorida.

OBS: A imagem é apenas uma demonstração não precisa ser esse desenho, use a CRIATIVIDADE.



PORTA LÁPIS



MODO DE FAZER:

1º PASSO: Confira o material necessário para iniciar a atividade.
2º PASSO: Aplique o papel decoupage com pincel e cola sobre o rolo de papelão fazendo os retalhos corretamente, e deixe secar de um dia para o outro.
3º PASSO: Cole a corda de sisal ou a corda de pérolas para decorar.

BOM TRABALHO!!

HORTA DIVERTIDA



Para deixar nossa horta em casa ainda mais bonita e decorada, dessa vez vamos reciclar uma caixa de leite e deixar preparada para plantar nossas sementes.

(SEGUER AS INSTRUÇÕES)

1º PASSO: Cole os olhos na caixa de leite
2º PASSO: Cole o botão no nariz
3º PASSO: Faça furinhos pequenos no fundo da caixa para a água escorrer
4º PASSO: Coloque a terra
5º PASSO: Plante sua semente.



Circule e pinte corretamente:



1 - UMA FORMA DE PREVENIR O CORONAVÍRUS É SEMPRE:



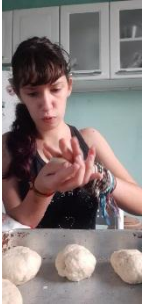
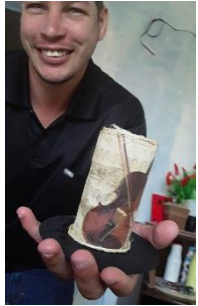
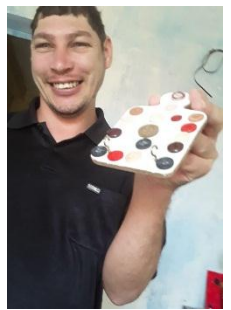
2 - DEVEMOS USAR LENÇOS:



3 - QUEM USOU O LENÇO DA FORMA ERRADA FOI:



Execução das Atividades (modalidade á distância) 29/06/2020



Atividades propostas:

- Porta-recados
- Porta-copos
- Arroz branco
- Mousse de maracujá
- Plantio de rúcula
- Plantio de couve
- Check list de AVPs
- Jogo dos 6 objetos (higiene)

PORTA COPO

COMO FAZER:
PRIMEIRO PASSO: Faça a base junte dois palitos com a cola e deixe secar.

SEGUNDO PASSO: Depois cole os palitos com a cola branca de ponta a ponta (você vai usar 7 palitos aproximadamente).

TERCEIRO PASSO: Deixe secar de um dia para o outro em seguida decore com caneta colorida.

PORTA RECADO

MODO DE FAZER:

PRIMEIRO PASSO: Cole a parte redonda de E.V.A com glitter no CD, e deixe secar por 1h.

SEGUNDO PASSO: Cole a outra parte do E.V.A (meia lua) e deixe secar.

TERCEIRO PASSO: Cole os olhos e o bloco de notas, e deixe secar por 1h.

QUARTO PASSO: Use a criatividade e decore seu artesanato como preferir. (Ex: boca, nariz, sobancelha, cabelo, etc..)

MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES:
1 sachê de suco de maracujá
1 caixa de creme de leite
10g de granulado

MODO DE PREPARO:
PRIMEIRO PASSO: Em um utensílio de plástico ou liquidificador coloque o creme de leite e misture com o sachê de suco.
SEGUNDO PASSO: Leve para a geladeira e deixe gelar por 4 horas.
TERCEIRO PASSO: Confeite com granulado.

AGORA É SÓ COMER!!!

ARROZ BRANCO

INGREDIENTES:
1 xícara de arroz
3 xícaras de água
1 colher de chá de sal
1 sachê de tempero

MODO DE PREPARO:
PRIMEIRO PASSO: Lave o arroz.
SEGUNDO PASSO: Pegue uma panela e coloque um pouco de óleo e frite rapidamente o arroz, em seguida coloque a água e os temperos (não esquecendo de mexer)
TERCEIRO PASSO: Tampe a panela e espera a água secar, em seguida com um garfo veja se o arroz está cozido
QUARTO PASSO: Tampe e deixe em cima do fogão para abafar.

AGORA É SÓ COMER!!!

HORTA COUVE

MODO DE PREPARO

1. PREENCHA SEU POTE COM METADE DA TERRA
2. COLOQUE 5 SEMENTINHAS EM CIMA DA TERRA
3. USE O PALITO PARA ENCHER A TERRA E MEXA COM MUITO CUIDADO
4. COLOQUE POR CIMA A OUTRA METADE DA TERRA
5. MOLHE COM CUIDADO SEM EXAGERAR NA ÁGUA
6. ESPERE DE 10 A 15 DIAS PARA QUE COMECE A CRESZER
7. ESCOLHA UM LUGAR QUE BATA SOL E RECEBA UMA SOMBRA BEM FRESQUINHA
8. PARA FINALIZAR COLOQUE A ETIQUETA NO POTINHO (CEBOLINHA)

HORTA RÚCULA

MODO DE PREPARO

1. PREENCHA SEU POTE COM METADE DA TERRA
2. COLOQUE 5 SEMENTINHAS EM CIMA DA TERRA
3. USE O PALITO PARA ENCHER A TERRA E MEXA COM MUITO CUIDADO
4. COLOQUE POR CIMA A OUTRA METADE DA TERRA
5. MOLHE COM CUIDADO SEM EXAGERAR NA ÁGUA
6. ESPERE DE 10 A 15 DIAS PARA QUE COMECE A CRESZER
7. ESCOLHA UM LUGAR QUE BATA SOL E RECEBA UMA SOMBRA BEM FRESQUINHA
8. PARA FINALIZAR COLOQUE A ETIQUETA NO POTINHO (ALHO PORÓ)

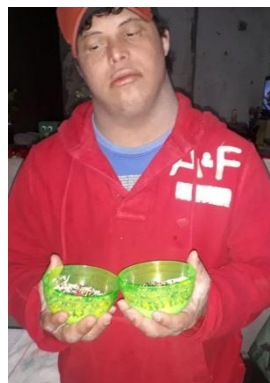
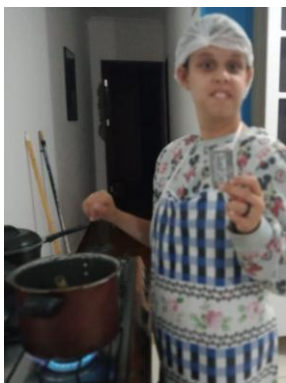
BANHO DE ESPUMA

ENQUANTO A JULIETA TOMA BANHO, TENTE ENCONTRAR OS OBJETOS QUE GERALMENTE NÃO FICAM NO BANHEIRO!

INCLUIR: 10/10/2008/10/2008/10/2008/10/2008/10/2008/10/2008

Fazer Cama <input type="checkbox"/>	Despejar lixo <input type="checkbox"/>
Banho <input type="checkbox"/>	Lavar Mãos <input type="checkbox"/>
Lavar Dentes <input type="checkbox"/>	Regar as plantas <input type="checkbox"/>
Cortar Unhas <input type="checkbox"/>	ESTUDAR <input type="checkbox"/>

Execução das Atividades (modalidade á distância) 13/07/2020



Atividades propostas:

- Descanso de panela (prendedor)
- Porta papel higiênico EVA
- Pão de queijo
- Pirulito de chocolate
- Plantio de suculenta
- Atividade (produtos de higiene)
- Lavagem de roupa (sabão em pó)



PIRULITO DE CHOCOLATE



INGREDIENTES:
230g de chocolate
2 colheres de Flocos de arroz
1 forminha

MODO DE PREPARO:
PRIMEIRO PASSO: Coloque o chocolate numa vasilha e leve ao micro-ondas por: 1min (Retire, mexa e leve novamente por mais 1min no micro-ondas.
(OU BANHO- MARIA NO FOGO)
SEGUNDO PASSO: Com o chocolate já derretido acrescente os flocos de arroz e espalhe na forminha, em seguida coloque os palitinhos.
TERCEIRO PASSO: Leve para a geladeira por 3h em seguida desenformar corretamente.

BOM APETITE!!!



PÃO DE QUEIJO



INGREDIENTES:
1 Xícara de polvilho doce
1 Pacote de Queijo ralado (50g)
1 Caixa de creme de leite
Sal a gosto.

MODO DE PREPARO:
PRIMEIRO PASSO: Acrescente em uma tigela o creme de leite, o queijo ralado o polvilho doce e o sal.
SEGUNDO PASSO: Amasse bem até ir soltando das mãos.
TERCEIRO PASSO: Faça bolinhas e coloque em uma assadeira já untada, e leve para assar no forno pré-aquecido a 180ºg até dourar.

BOM APETITE!!!



DESCANSO DE PANELA:



PASSO A PASSO:
PRIMEIRO PASSO: Pegue 16 pecinhas de pregador já colada (como na imagem abaixo.



SEGUNDO PASSO: Com auxílio da cola branca vá colando pecinha por pecinha. A parte gordinha fica para o lado de fora, formando um círculo no meio.
TERCEIRO PASSO: Assim que terminar de montar deixe secar por 24h sem mexer .



PORTA PAPEL HIGIÊNICO



PASSO A PASSO:
PRIMEIRO PASSO: Cole a tira do E.V.A juntando as pontas deixando um espaço generoso para o papel.
SEGUNDO PASSO: cole o pompom em metro nas laterais para o papel.
TERCEIRO PASSO: Cole na parte superior o E.V.A que irá pendurar o porta papel higiênico.
QUARTO PASSO: Deixe secar bem.



PRIMEIRO PASSO: Coloque a terra no vasinho.



SEGUNDO PASSO: Coloque a muda de suculenta com cuidado e acrescente mais terra.

TERCEIRO PASSO: Molhe diariamente a terra, e leve sua plantinha para tomar sol.



2 - LIGUE OS PRODUTOS DE HIGIENE ÀS PARTES DO CORPO ONDE DEVEM SER USADOS.



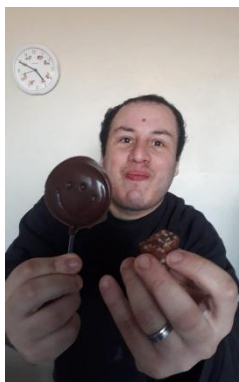
3 - MARQUE AS ALTERNATIVAS CORRETAS.
ESTES SÃO HÁBITOS QUE CONTRIBUEM PARA UMA BOA SAÚDE:

- TOMAR BANHO TODOS OS DIAS.
- USAR O MESMO FIO DENTAL QUE O COLEGA USOU.
- LIMPAR AS UNHAS TODOS OS DIAS.
- ESCOVAR OS DENTES UMA VEZ POR SEMANA.
- MANTER OS CABELOS LIMPOS.
- ESCOVAR OS DENTES DE MANHÃ E APÓS AS REFEIÇÕES.

www.apae.org.br - Todos os direitos reservados ©




Execução das Atividades (modalidade á distância) 27/07/2020



Atividades propostas:

- Porta-retratos móbile
- Peso de porta (tartaruga)
- Macarrão com molho
- Manjar branco
- Chá capim cidreira
- Plantio de suculenta
- Organização das roupas
- Hábitos de higiene (cuidados com o corpo)


MANJAR BRANCO




INGREDIENTES:
100g de coco ralado
10 Colheres de (sopa) de leite em pó
6 Colheres de (sopa) de maizena
8 Colheres de (sopa) açúcar refinado
120 ml de água (para dissolver a maizena)
02 copos de água (para dissolver o leite em pó)

MODO DE PREPARO:
1 PASSO: Preparar o leite
2 PASSO: Dissolver a maizena na água aos poucos
3 PASSO: Em uma panela adicione o leite, o açúcar, a maizena e metade do pacote do coco ralado e misture até engrossar
4 PASSO: unte uma assadeira com água e despeje o creme.
5 PASSO: Leve para geladeira por aproximadamente 3h

CALDA: AÇUCAR + ÁGUA (LEVE PARA FERVER NO FOGO)




MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE




INGREDIENTES:
250g de macarrão
1 sachê de molho de tomate
1 colher de (sobremesa) de tempero pronto

MODO DE PREPARO:
1 PASSO: Coloque em uma panela água e deixe ferver, quando começar a fazer bolinhas acrescente o macarrão .
2 PASSO: Em outra panela acrescente uma colher de óleo, o tempero e o sachê de molho, em seguida coloque um copo de água (deixe ferver no fogo médio para engrossar).
3 PASSO: Quando o macarrão já estiver cozido, escorra e misture com o molho já pronto.



MÓBILE COM FOTOS




COMO FAZER:

1 PASSO: Monte dois quadrados com 4 palitos e deixe secar.

2 PASSO: Cole na fita de cetim um quadrado em cima e outro em baixo.

3 PASSO: Cole o papel cartão com foto no primeiro quadrado e no último quadrado (deixe secar bem).

4 PASSO: Decore sua casa com o seu artesanato já pronto.



PESO DE PORTA TARTARUGA



PASSO A PASSO:

1 PASSO: Coloque o saquinho de areia dentro da garrafa pet e cole no CD formando o casco da tartaruga, em seguida, deixe secar.


2 PASSO: Cole as peças da tartaruga (pé, mão cabeça, rabo).

3 PASSO: decore o casco feito de garrafa pet com as flores de E.V.A.

4 PASSO: Deixe secar bem as peças e coloque como peso de porta na sua casa.




CHÁ DE CAPIM CIDREIRA



PASSO A PASSO:

1 PASSO: Ferva 300 ml de água;
2 PASSO: Quando a água ferver, adicione o capim cidreira e deixe por 5 minutos;
3 PASSO: Com a ajuda de uma peneira, coe o chá;
4 PASSO: Sirva quente ou gelado

OBS: 1) Pode adicionar rodela de limão;
2) Capim cidreira colhido da nossa Horta do Jardim Sensorial.



PRIMEIRO PASSO: Coloque a terra no vasinho.

SEGUNDO PASSO: Coloque a muda de suculenta com cuidado e acrescente mais terra.

TERCEIRO PASSO: Molhe diariamente a terra, e leve sua plantinha para tomar sol.



HÁBITOS DE HIGIENE

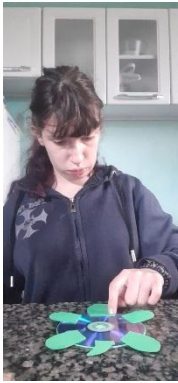
Veja os cuidados que Renata tem com seu corpo para manter a saúde. Marque com um X aquilo que você também costuma fazer.



Para crescer forte e sadia, a criança precisa ter hábitos que ajudem a conservar a saúde.




Execução das Atividades (modalidade á distância) 10/08/2020



Atividades propostas:


- Porta-pano prato (argola c/ EVA)
- Imã de geladeira
- Bolo formigueiro
- Maria mole
- Plantio de cebolinha
- Plantio de coentro
- Avd (treino de abotoar)
- Atividade de higiene

MARIA MOLE




INGREDIENTES:
1cx de Maria mole
500g de coco ralado
125g de Açúcar
250ml de água fervente

MODO DE PREPARO:
PRIMEIRO PASSO: Coloque a água para ferver em uma leiteira.
SEGUNDO PASSO: Misture o conteúdo do pacote de Maria Mole, e mexa até dissolver bem.
TERCEIRO PASSO: Adicione o açúcar e o coco, mexa e desligue o fogo.
QUARTO PASSO: Passe o creme para uma recipiente e leve para a geladeira por aproximadamente 3 horas.




Bolo Formigueiro




INGREDIENTES:
1 ½ de farinha de trigo
1/2 copo de Açúcar
2 colheres de (sopa) de granulado
1 colher (média) de fermento
1 ¼ de margarina
1 copo de água morna (240ml)


MODO DE PREPARO:
PASSO 1 : Em um recipiente coloque a farinha de trigo, o açúcar e misture.
PASSO 2: Acrescente o granulado e a margarina e continue mexendo.
PASSO 3: Acrescenta a água até formar uma massa homogênea, em seguida leve ao forno para assar.




PORTA PANO DE PRATO:




MODO DE FAZER:
PASSO 1: Conferir os materiais
PASSO 2: Separe as 2 cores de EVA (verde e branca) e o papel cartão (vermelho) para montar a MELANCIA;
PASSO 3: Cole o EVA verde no CD ;
PASSO 4: Cole o EVA branco em cima do EVA verde;
PASSO 5 : Cole a parte vermelha que dará formato a sua melancia, e deixe secar bem.




IMÃ DE GELADEIRA DE RECADOS



COMO FAZER:
PASSO 1: Conferir os materiais;
PASSO 2: Cole o EVA cinza na parte da frente e o EVA com a tira de imã atrás do prendedor ;
PASSO 3: Cole o EVA listrado na frente do prendedor, na parte de baixo, seguindo o exemplo da imagem acima.
PASSO 4: Monte a cabeça do rato e decore com nariz, orelhas e boca.




HORTA CEBOLINHA



MODO DE PREPARO

1. PREENCHA SEU POTE COM METADE DA TERRA
2. COLOQUE 5 SEMENTINHAS EM CIMA DA TERRA
3. USE O PALITO PARA ENCHER A TERRA E MEXA COM MUITO CUIDADO
4. COLOQUE POR CIMA A OUTRA METADE DA TERRA
5. MOLHE COM CUIDADO SEM EXAGERAR NA ÁGUA
6. ESPERE DE 10 A 15 DIAS PARA QUE COMECE A CRESCER
7. ESCOLHA UM LUGAR QUE BATA SOL E RECEBA UMA SOMBRA BEM FRESQUINHA
8. PARA FINALIZAR COLOQUE A ETIQUETA NO POTINHO (CEBOLINHA)


HORTA COENTRO



MODO DE PREPARO

1. PREENCHA SEU POTE COM METADE DA TERRA
2. COLOQUE 5 SEMENTINHAS EM CIMA DA TERRA
3. USE O PALITO PARA ENCHER A TERRA E MEXA COM MUITO CUIDADO
4. COLOQUE POR CIMA A OUTRA METADE DA TERRA
5. MOLHE COM CUIDADO SEM EXAGERAR NA ÁGUA
6. ESPERE DE 10 A 15 DIAS PARA QUE COMECE A CRESCER
7. ESCOLHA UM LUGAR QUE BATA SOL E RECEBA UMA SOMBRA BEM FRESQUINHA
8. PARA FINALIZAR COLOQUE A ETIQUETA NO POTINHO (COENTRO)

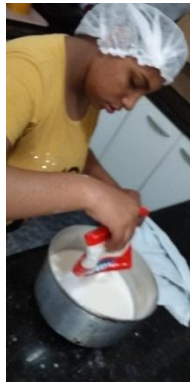
AVD/AVP



Vamos treinar como abotoar e desabotoar os botões na camisa?

É muito fácil.... Primeiro comece do maior para o menor e depois do menor para o maior, repita por 4 vezes!!

Execução das Atividades (modalidade á distância) 24/08/2020



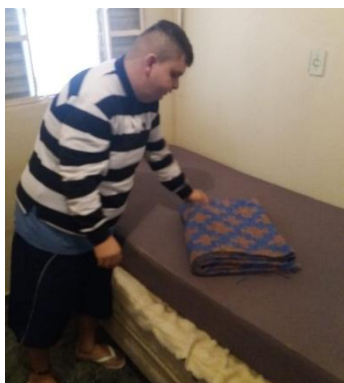
Execução das Atividades (modalidade á distância) Horta





APAE
Itapetininga - SP

Execução das Atividades (modalidade á distância) AVD E AVP



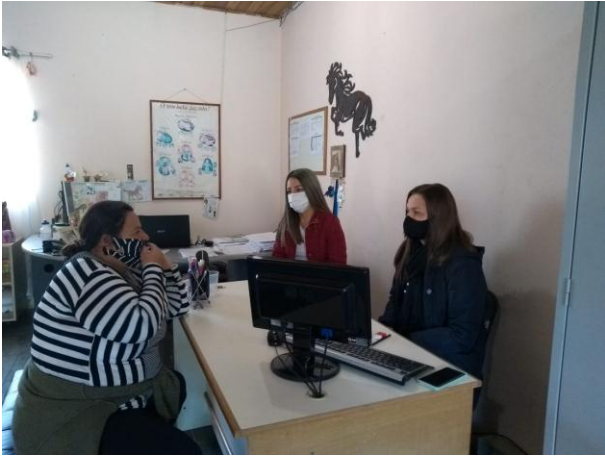
CERTIFICADO DE RECONHECIMENTO AOS BENEFICIÁRIOS E FAMÍLIA



CAFÉ PARA OS PAIS/RESPONSÁVEIS MAIO A AGOSTO/2020



ATENDIMENTO AOS PAIS/RESPONSÁVEIS MAIO A AGOSTO/2020



ATENDIMENTO AOS PAIS/RESPONSÁVEIS MAIO A AGOSTO/2020



PRODUTOS ALIMENTÍCIOS UTILIZADOS NA CONFEÇÃO DOS KITS - MAIO A AGOSTO/2020



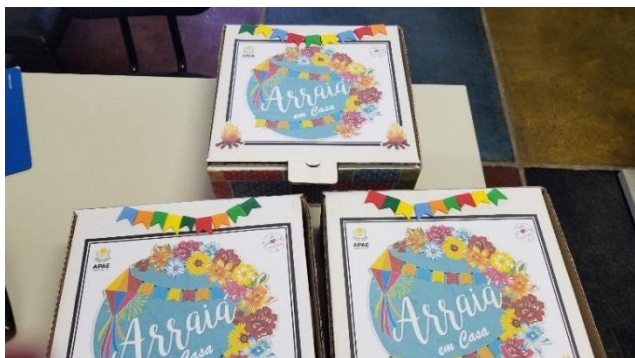
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS UTILIZADOS NA CONFEÇÃO DOS KITS - MAIO A AGOSTO/2020



MATERIAIS UTILIZADOS NA CONFEÇÃO DOS KITS MAIO A AGOSTO/2020



MATERIAIS UTILIZADOS NA CONFEÇÃO DOS KITS - MAIO A AGOSTO/2020



ENTREGA DOS KITS AOS RESPONSÁVEIS MAIO A AGOSTO/2020



ENTREGA DOS KITS AOS RESPONSÁVEIS MAIO A AGOSTO-2020



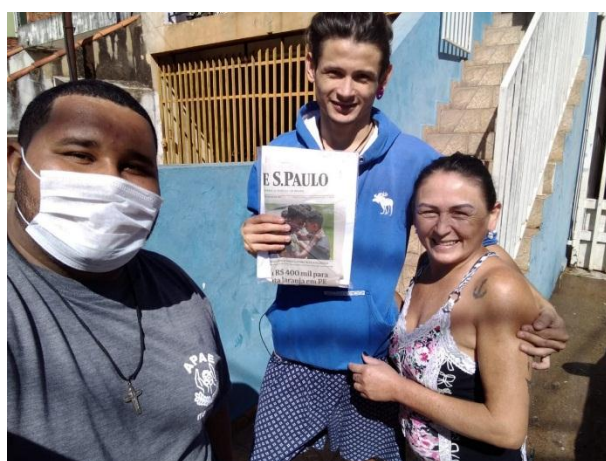
ENTREGA DOS KITS AOS RESPONSÁVEIS-FESTA JUNINA MAIO A AGOSTO/2020



**ENTREGA DOS KITS
AOS RESPONSÁVEIS-FESTA JUNINA
MAIO A AGOSTO/2020**



ENTREGA DOS KITS À DOMICÍLIO MAIO A AGOSTO/2020



ENTREGA DOS KITS À DOMICÍLIO MAIO A AGOSTO/2020



**SEMANA NACIONAL DA PESSOA
COM DEFICIÊNCIA INTELECTUAL E MÚLTIPLA 2020**



*SEMANA NACIONAL DA PESSOA COM
DEFICIÊNCIA INTELECTUAL E MÚLTIPLA 2020*



**TEMA: "PROTAGONISMO
EMPODERA E CONCRETIZA
A INCLUSÃO SOCIAL"**

19 A 28 DE AGOSTO



Todas as atividades serão transmitidas ao vivo pelo Facebook "Apae Itapetininga"

PROGRAMAÇÃO



19/08 - Quarta-feira

Tema: Atividades estruturadas baseado em Evidências Científicas
19h - Prof.ª Ms. Maria Elisa Granchi Fonseca (Mestre em Educação Especial UFSCAR, referência no Brasil na aplicação do Método Programa TEACCH e mediador Alexandre Leme (Presidente da Apae)

22/08 - Sábado*

Tema: Buscando qualidade de vida no movimento zumba
10h - Israel Paixão (Educador físico e personal trainer)
(*Haverá sorteio de brindes e arrecadação de álcool em gel e máscaras)

24/08 - Segunda

Tema: Questões Sensoriais e Comportamentais na Pessoa com Deficiência. É preciso entender para conhecer e conhecer para entender!
14h30 - Tatiana Naraya Puzzi de Campos (Fisioterapeuta)

OUTROS EVENTOS



Gravados e divulgados conforme agenda abaixo:

21/08 - Sexta-feira

Tema: Equoterapia
10h - Tatiana Naraya Puzzi de Campos (Fisioterapeuta) e Érica Albuquerque Carriel (Fisioterapeuta)

Apresentação de dança dos alunos da APAE
14h30 - Thais Cristiane Vieira Barreiros (Professora de Educação Física)

24/08 - Segunda-feira

Tema: "Síndrome do Imobilismo - Por que é tão importante evitá-la neste momento de pandemia?"
10h - Marília Medeiros dos Santos (Fisioterapeuta)

25/08 - Terça-feira

Tema: Terapia Snoezelen
10h - Tatiana Naraya Puzzi de Campos (Fisioterapeuta)

PROGRAMAÇÃO DA APAE DE ITAPETININGA-2020

25/08 - Terça-feira



Tema: A Pessoa com Deficiência e o Direito à Saúde
14h30 - Dra. Adriana Viana Vieira de Paula (Advogada especialista em direito da saúde)

26/08 - Quarta-feira

Tema: Puberdade e adolescência: O desenvolvimento humano na vida da pessoa com deficiência
14h30 - José Hugo Furlan (Psicólogo escolar e clínico)

27/08 - Quinta-feira

Tema: Direito previdenciário para a pessoa com deficiência
14h30 - Dra. Luciana Paula Duarte (Advogada especialista em Direito Previdenciário)

28/08 - Sexta-feira*

Tema: "Meu filho, meu tesouro"
14h30 - Bate Papo com Alexandre Leme - Presidente da Apae

19h - Live com a dupla sertaneja Rogério Pontes e Barbosa com participação especial do DJ Lucas Chin
(*Haverá sorteio de brindes dos parceiros e arrecadação de álcool em gel e máscaras)

26/08 - Quarta-feira



Tema: "Higiene oral e percepção gustativa: o que uma coisa tem a ver com a outra?"
10h - Jamila Marun Romanha (Fonoaudióloga) - Parceria com o Dr. Lucas Lanza (Dentista)

27/08 - Quinta-feira

Tema: "Reinventando na pandemia" Atividades de horta, culinária, artesanato, atividade de vida diária e de vida prática
10h - Projeto Espaço Conviver e Projeto Criando Asas, apresentado por Julia Myê Vieira de Paula (Terapeuta Ocupacional), Juliana Muler Françani (Psicóloga) e Gisele Cristina de Souza (Assistente Social)

28/08 - Sexta-feira

Tema: Primeiros socorros com foco na epilepsia e engasgo
10h - Michele Ravacci (Enfermeira especialista em primeiro-socorros e UTI)

EVENTO BENEFICENTE

22/08 - Sábado
11h - Paella Caipira e Feijão gordo (Delivery e Drive-thru)

PROGRAMAÇÃO-2020

LIVES E VÍDEOS COM TEMAS DIVERSOS

24/08 • às 14h30

Questões Sensoriais e Comportamentais na Pessoa com Deficiência

É preciso entender para conhecer e conhecer para entender!



Tatiana Naraya Puzzi de Campos
Fisioterapeuta

@apaetitapetininga
@tatianaraya

Todas as atividades serão transmitidas ao vivo pelo Facebook "Apae Itapetininga"

A PESSOA COM DEFICIÊNCIA E O DIREITO À SAÚDE

Live

COM **DRA. ADRIANA VIANA VIEIRA DE PAULA**

- ADVOGADA
- ESPECIALISTA EM DIREITO PÚBLICO
- PÓS GRADUANDA EM DIREITO MÉDICO E DA SAÚDE

MEDIADORAS: JÚLIA MYÉ E JULIANA FRANÇANI

25/08 ÀS 14H30

SEMANA NACIONAL DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA INTELLECTUAL E MULTÍPLA 2020

TRANSMISSÃO AO VIVO PELO FACEBOOK "APAE ITAPETININGA"

PUBERDADE E ADOLESCÊNCIA

Live

COM **JOSÉ HUGO FURLAN**

- PSICÓLOGO
- PSICÓLOGO CLÍNICO E ESCOLAR
- CURSOS NA ÁREA DE ANÁLISE DO COMPORTAMENTO E TEA
- PROFISSIONAL DA APAE DESDE 2017

MEDIADORA: MALU ESCANES

26/08 ÀS 14H30

SEMANA NACIONAL DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA INTELLECTUAL E MULTÍPLA 2020

TRANSMISSÃO AO VIVO PELO FACEBOOK "APAE ITAPETININGA"

DIREITO PREVIDENCIÁRIO PARA A PESSOA COM DEFICIÊNCIA

Live

COM **DRA. LUCIANA PAULA DUARTE**

- ADVOGADA
- ESPECIALISTA EM DIREITO PÚBLICO
- PÓS GRADUANDA EM DIREITO MÉDICO E DA SAÚDE

MEDIADORAS: JÓ BIANCHI E GISELE ARRUDA

27/08 ÀS 14H30

SEMANA NACIONAL DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA INTELLECTUAL E MULTÍPLA 2020

TRANSMISSÃO AO VIVO PELO FACEBOOK "APAE ITAPETININGA"

MEU FILHO MEU TESOURO!

Live

COM **ANNE OLIVEIRA**

- EMPRESÁRIA

ANNE VAI COMPARTILHAR CONOSCO UM POUCO DA SUA EXPERIÊNCIA E SUAS CONQUISTAS!

MEDIADOR: ALEXANDRE LEME PRESIDENTE DA APAE

28/08 ÀS 14H30

SEMANA NACIONAL DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA INTELLECTUAL E MULTÍPLA 2020

TRANSMISSÃO AO VIVO PELO FACEBOOK "APAE ITAPETININGA"

ATIVIDADES ESTRUTURADAS BASEADAS EM EVIDÊNCIAS

Live

COM A **PROF.ª MS. MARIA ELISA GRANCHI FONSECA**

04/09 ÀS 19H

CONFIRA:

- COMO O TRABALHO ESTRUTURADO AUXILIA NO DESENVOLVIMENTO.
- COMO RELACIONAR COMPORTAMENTOS COM ATIVIDADES ESTRUTURADAS. EXEMPLOS DE ATIVIDADES ESTRUTURADAS COM REFERÊNCIA AO COMPORTAMENTO.

MEDIADOR: ALEXANDRE LEME PRESIDENTE DA APAE

SEMANA NACIONAL DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA INTELLECTUAL E MULTÍPLA 2020

TRANSMISSÃO AO VIVO PELO FACEBOOK "APAE ITAPETININGA"



REINVENTANDO NA PANDEMIA

PROGRAMAÇÃO-2020

PARTICIPAÇÃO DA EQUIPE TÉCNICA-LIVES E VÍDEOS

Semana Técnica 2020

23 a 25 junho 19h

Assistência Social

- 1º Dia** O Serviço de Assistência Social para a pessoa com deficiência
Com Ernestina Assunção e Cristiany de Castro
- 2º Dia** Roda de conversa: O trabalho multiprofissional da Assistência Social
Com Fernanda Girardi, Alinie Botter Fascina e Daniela Tomazelli
- 3º Dia** Participação social e seus impactos na efetivação de direitos
Com Wagner Carneiro e Cristiany de Castro

*Haverá emissão de certificado

FEAPAES - SP

LIVE

FEAPAES - SP

Atuação da política de assistência social frente à pandemia

Tina Assunção
Coordenadora de assistência da FEAPAES-SP e mestre em serviço social

Danyel Lório de Lima
Diretor substituto do Depto de Proteção Social Especial da Secretaria Nacional de Assistência Social

12 de agosto 13h30

YouTube / apaesp

LIVE

FEAPAES - SP

Previdência social, BPC e aposentadoria para pessoas com deficiência

Dr. Paulo Rogério Gelger
Advogado, procurador jurídico da APAE de Praia Grande. Atual diretor secretário da FEAPAES-SP

Dr. Hélio Bertoni
Advogado, pós-graduado em direito previdenciário, sócio proprietário do escritório "Prado Advocacia"

22 de julho 13h30

YouTube / apaesp

Webinar

FEAPAES - SP

Fazendo arte em casa

Simone Follador
Coordenadora Estadual de Artes da FEAPAES-SP

Luciano Francisco
Graduação em educação artística, professor e coordenador de arte na APAE de Bauri e região

Eder Ricardo
Graduação em música, mestrado em psicologia e especialização em educação especial

21 de julho 13h30

FEAPAES - SP

LIVE

FEAPAES - SP

Isolamento social e depressão

Dra. Cristiany de Castro
Presidente da FEAPAES-SP e advogada

Prof. Dra. Maria Cherubina L. Alves
Psicóloga; mestre em psicologia clínica e doutora em Serviço Social

É HOJE!
13h30

YouTube / apaesp