





BLOCO N.º 26		CIÊNCIAC MATURAIS E CIRARAMA
ANO(S)	5.° e 6.°	CIÊNCIAS NATURAIS E CIDADANIA
APRENDIZAGENS ESSENCIAIS		 Discutir a importância de comportamentos promotores do bom funcionamento do sistema digestivo; Discutir a importância dos estilos de vida para o bom funcionamento do sistema cardiovascular.

Título/Tema do Bloco

Importância da atividade física e da alimentação para a saúde.

Tarefas/ Atividades/ Desafios

1. "Mexe-te em casa" 5.° e 6.° anos

In Educação para a Cidadania (DGE)

(https://cidadania.dge.mec.pt/sites/default/files/pdfs/jogo-mexe-te-em-casa-1-1.pdf)







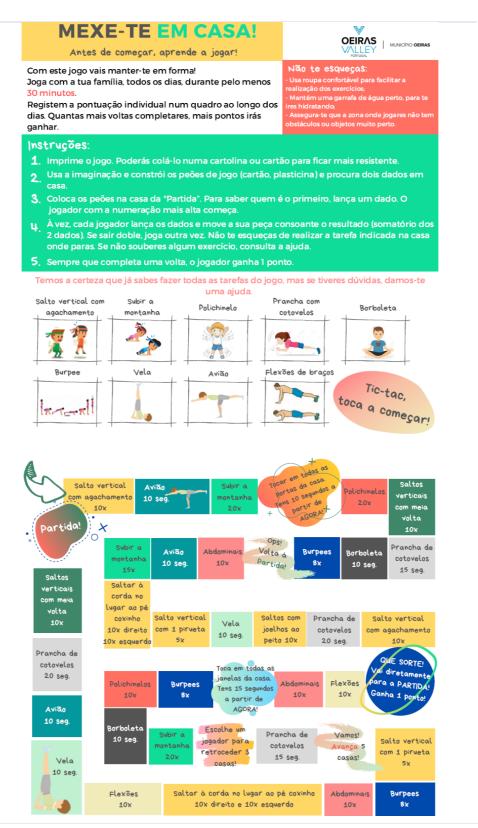




Joga todos os dias, no mínimo, 30 minutos!







2. Quiz 5.° e 6.° anos

1. Seleciona a opção que permite completar corretamente a frase.

De acordo com o episódio "Atleta de sofá", para um dia a dia mais ativo e saudável basta...

- (A) meia hora de atividade intensa por dia (5 dias por semana).
- (B) meia hora de atividade moderada por dia (5 dias por semana).
- (C) meia hora de atividade moderada por dia (7 dias por semana).





2. Seleciona a opção que permite responder corretamente à pergunta:

Quantas porções de leguminosas devemos ingerir diariamente?

- (A) 3 a 5 porções.
- (B) 2 a 3 porções.
- (C) 1 a 2 porções.



Imagem: https://www.arodadaalimentacao.pt

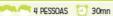
3. Vamos aprender a fazer sopa?

5.° e 6.° anos

Vê o vídeo "Como preparar uma sopa", disponível em *Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável*, DGS (https://www.youtube.com/watch?v=xyZJmV9kdnw).

Depois de visualizares o vídeo anterior, prepara a sopa seguinte com a ajuda de um adulto.

SOPA MEDITERRÂNICA



NGREDIENTES

600ml caldo aromático 200g abóbora 200g batata-doce 120g alho francês 200g couve coração 200g feijão 30g alho Pimenta q.b. Noz-moscada q.b. 1 c. sopa de azeite (10g)



MODO DE PREPARAÇÃO

Comece por preparar o caldo aromático levando 600 ml de água ao lume com as cascas de cebola, abóbora, batata-doce, alho, e a parte verde do alho francês. Deixe apurar, coe e reserve.

Coloque todos os hortícolas juntamente com a pimenta e a noz-moscada na panela e deixe ferver. No final coloque azeite em cru no prato e sirva.

In Vamos pôr a alimentação saudável ON em casa, DGS