ESCOLA MUNICIPAL DR° JOAÕ BAPTISTA
COMPONENTE CURRICULAR: **CIÊNCIAS DA NATUREZA**
PROF.: LETICIA TAVARES PIERRI
ENSNO FUNDAMENTAL I - SÉRIES INICIAIS **SÉRIE: 4° ANO TURMA:**
ATIVIDADE PEDAGÓGICA COMPLEMENTAR - **PERÍODO ; 08/09/2020 á 15/09/2020. 3° BIM**
COMPETÊNCIAS E HABILIDADES . (EF05CI08) Organizar um cardápio equilibrado com base nas características dos grupos alimentares (nutrientes e calorias) e nas necessidades individuais (atividades realizadas, idade, sexo etc.) para a manutenção da saúde do organismo.

ALUNO(A): _____

ATIVIDADE 01: Leia atentamente o texto abaixo.

Nutrientes	Principais funções	Exemplos de fonte
Proteínas	Repõem células e tecidos e são responsáveis pelo crescimento, pela construção do corpo.	Leite, ovos, carne, feijão e peixe. 
Carboidratos	Principal fonte de energia para o corpo.	Pão, massa, arroz, farinha, doces e batata. 
Gorduras ou lipídios	Considerados também fonte de energia, ficam armazenados no organismo para suprir a falta de carboidratos, se estes são ingeridos em menor quantidade.	Manteiga, óleo, gorduras e margarina. 
Vitaminas	Ajudam no bom funcionamento do organismo.	Leite, peixe, verduras, legumes e frutas. 
Sais minerais	Desempenham funções vitais em nosso corpo, como formação de ossos e dentes, contração muscular e coagulação do sangue.	Leite, peixe, algumas verduras, ovos e sal de cozinha. 

ESCOLA MUNICIPAL DR° JOAÕ BAPTISTA
COMPONENTE CURRICULAR: **CIÊNCIAS DA NATUREZA**
PROF.: LETICIA TAVARES PIERRI
ENSNO FUNDAMENTAL I - SÉRIES INICIAIS **SÉRIE: 4° ANO TURMA:**
ATIVIDADE PEDAGÓGICA COMPLEMENTAR - **PERÍODO : 08/09/2020 á 157/09/2020. 3° BIM.**
COMPETÊNCIAS E HABILIDADES : (EF05CI08) Organizar um cardápio equilibrado com base nas características dos grupos alimentares (nutrientes e calorias) e nas necessidades individuais (atividades realizadas, idade, sexo etc.) para a manutenção da saúde do organismo.

ALUNO(A): _____

ATIVIDADE 02: Classifique os alimentos abaixo quanto suas fontes de nutrientes colocando em cada quadradinhos **C** para **CARBOIDRATOS**,**V** para **VITAMINAS**, **P** para **PROTEINAS**, **G** para **GORDURAS.**

