

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO  
COORDENADORIA GERAL DE EDUCAÇÃO BÁSICA  
DIRETORIA DE ENSINO SUL –2.



**E. E. Chácara Santa Maria**

**Rua Diamante Verde, 158 – Parque Independência – CEP. 05880-280  
São Paulo – SP – Tel: (11) 5870 6193**

E-mail: [e461301a@sp.gov.br](mailto:e461301a@sp.gov.br)

## **ROTEIRO DE ATIVIDADES – SEMANA DE ESTUDO INTENSIVO**

**SEMANA: 12 À 15 DE JULHO**

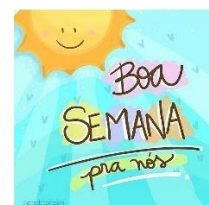
**TURMAS: 4º ANOS**


**PROFESSORES(AS): ANÍZIA, DANIELE, GLEDSON, JULIANA, PATRÍCIA E VANESSA,**

### **ORIENTAÇÕES GERAIS PARA A SEMANA**

 AS ATIVIDADES DEVEM SER REALIZADAS NO CADERNO OU NO APARELHO DISPONÍVEL.

 ENVIE AS ATIVIDADES REALIZADAS PARA SEU PROFESSOR!



 **LEITURA: "TRAVA LÍNGUA"**

## **O RATO**

O rato rói tudo.

O rato rói a meia do Juca.

O rato rói a fita da Rita.

O rato rói o boné do Bené.

Eta, rato danado!



 **ATIVIDADE**

Leia a tirinha, desenhe no seu caderno e responda as questões abaixo:



### **Vamos Responder!**

A tira, inicia-se com o Chico Bento tendo que resolver um problema. Qual é este problema?

\_\_\_\_\_  
No primeiro quadro qual é o sentimento de Chico Bento?

\_\_\_\_\_  
Além do Chico Bento, quem é o outro personagem do texto?

\_\_\_\_\_  
Onde acontece a cena que o Chico Bento está?

\_\_\_\_\_  
O direito reclamado por Chico Bento é certo? Por quê?

\_\_\_\_\_  
Explique pelo seu entendimento, a reação da professora no segundo quadro.

## LEITURA: "RECEITA"

### Torta de Brigadeiro Branco com Morango

#### Ingredientes

2 latas de leite condensado  
3 gemas passadas na peneira  
1 colher de essência de baunilha  
1/2kg de chocolate meio amargo ou ao leite para derreter  
1 lata de creme de leite com soro  
1 caixa de morangos  
Chantilly para a cobertura



#### Modo de Preparo

Cozinhe o leite condensado, as gemas e a essência de baunilha até desprender da panela, coloque em uma tigela média e deixe esfriar um pouco

Coloque os morangos inteiros sobre o brigadeiro branco para não soltar água

Dica: colocar bastante morangos para dar o contraste do azedinho do morango com o doce do brigadeiro

Coloque o chocolate para derreter no banho-maria ou no microondas

Lembrando de sempre parar e mexer se for fazer no microondas pois o chocolate pode queimar

Quando o chocolate estiver quase derretido acrescentar o creme de leite, mexer e voltar a esquentar até os ingredientes se incorporarem

Dica: pode acrescentar 1 colher de essência de morango

Despeje sobre os morangos

Cobrir com chantilly e decorar a gosto

Deixar na geladeira por umas 2 horas antes de servir

## ATIVIDADE



1. Para quem Snoopy está escrevendo?

---

2. Por que ele está escrevendo?

---

---

3. Ele está escrevendo um bilhete ou uma carta?

---

4. Explique a diferença entre um bilhete e uma carta.

---

---

5. Escreva um bilhete para o Snoopy.

---

---

---

### LEITURA: "TEXTO INFORMATIVO"



Para começo de conversa, não é só o pescoço da girafa que é comprido, ela é toda muito alta! Mas, acredite, os antepassados das girafas não eram assim. Esse animal foi adquirindo essa característica ao longo de muitos milhares de anos, num processo de transformação que se dá de forma lenta e é chamado de evolução.

Essas transformações – ou mutações – que resultaram na girafa com a aparência que conhecemos hoje aconteceram no material genético dos ancestrais dela. Ou seja: os genes do animal – que são estruturas contidas nas células de qualquer ser vivo, guardando o que podemos chamar de código de suas características físicas – começaram a sofrer mudanças. Com isso, alguns filhotes passaram a nascer um pouco mais altos e com o pescoço um pouquinho mais comprido.

Provavelmente, o fato de serem mais “esticados” permitiu que esses animais tivessem acesso a novas fontes de alimento, ou que pudessem perceber a aproximação de predadores com uma antecedência maior.

Assim, esses filhotes mostraram maior capacidade de sobreviver do que os outros. Eles estavam, portanto, mais bem adaptados ao meio em que viviam. Como consequência, ao se reproduzirem, acabavam deixando uma quantidade maior de descendentes, sendo esses mais altos.

Então, ao longo de algumas gerações, o número de animais com o pescoço um pouco mais comprido foi aumentando até que toda a espécie estivesse dominada por animais com tais características. A esse tipo de situação os cientistas chamam de seleção natural.

Esse processo se repetiu algumas vezes e, em cada uma delas, o resultado era que a população dos ancestrais da girafa ia se modificando. Ao mesmo tempo, esses animais iam se especializando em se alimentar das folhas que se localizavam nas partes mais altas das árvores e, em resposta a essa necessidade, seu pescoço ia se alongando ainda mais a cada geração. Quando todas essas características se estabilizaram em uma população de animais que hoje conhecemos como girafas, a espécie estava definida.

Assim como as girafas, todos os seres vivos, inclusive nós, humanos, são resultado de processos evolutivos. Cada vez que os indivíduos se reproduzem, pequenas alterações no material genético acontecem espontaneamente. Portanto, podemos dizer que estamos todos em constante evolução.

*Helder Lima Queiroz, Instituto de Desenvolvimento Sustentável – Mamirauá.*

**Revista Ciências Hoje das Crianças**  
Novembro de 2010.

### ATIVIDADE



## QUARTA FEIRA - DIA 14/07/2021

### CONTANDO AS HORAS.

OS MENINOS PARTICIPARAM DE UMA GINCANA NA ESCOLA. CADA UM DEVIA ENCONTRAR NA VIZINHANÇA DA ESCOLA TRÊS BOLA.

VAMOS DESCOBRIR OS VENCEDORES. TODOS SAÍRAM ÀS ONZE E MEIA.

NOME	SAÍDA	CHEGADA	TEMPO GASTO
CAIO	11h30min	11h40min	
RODRIGO	11h30min	11h37min	
MANUEL	11h30min	11h43min	
DANIEL	11h30min	11h35min	
PABLO	11h30min	11h52min	
RUI	11h30min	11h45min	
CRISTIANO	11h30min	11h50min	

### COMO FICOU A CLASSIFICAÇÃO?

1°	
2°	
3°	
4°	
5°	
6°	
7°	

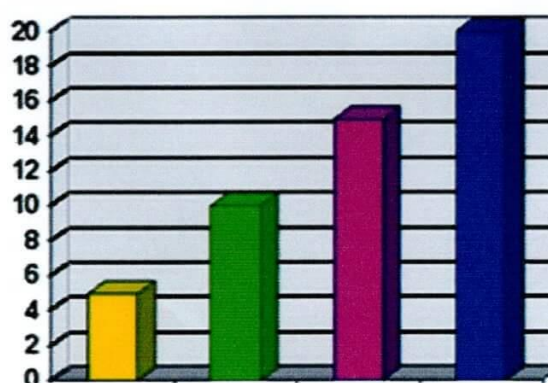


### LEITURA DE GRÁFICO:

### SABORES DE BOLOS VENDIDOS NA TERÇA

LEGENDA	
	FORMIGUEIRO
	CHOCOLATE
	PRESTÍGIO
	BRIGADEIRO

SABOR	QUANTIDADE
FORMIGUEIRO	
CHOCOLATE	
PRESTÍGIO	
BRIGADEIRO	



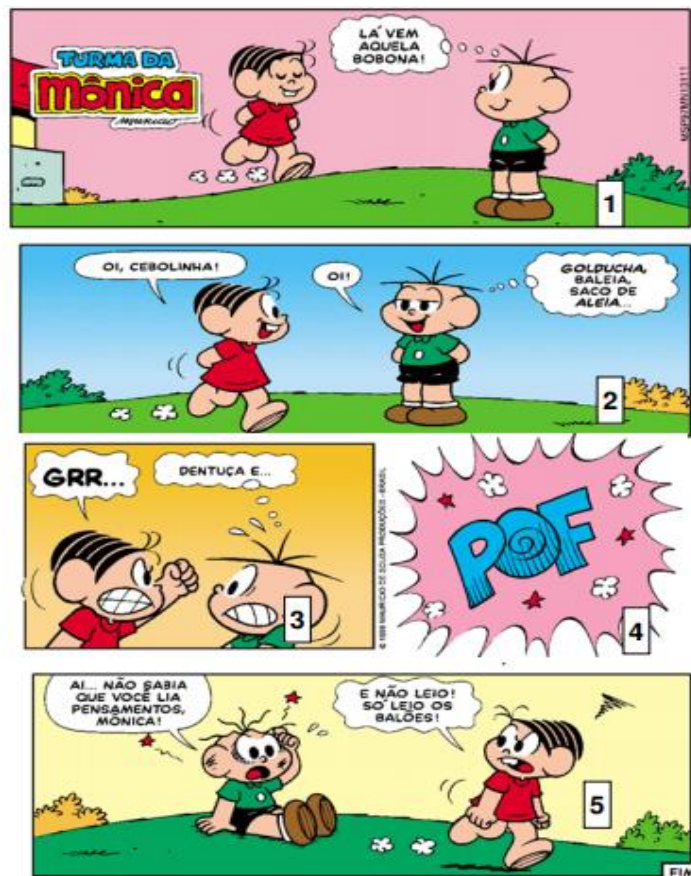
### RESPONDA:

QUANTOS BOLOS FORMIGUEIRO FORAM VENDIDOS A MAIS QUE PRESTÍGIO?

QUANTOS BOLOS BRIGADEIRO FORAM VENDIDOS A MAIS QUE CHOCOLATE?

## QUINTA FEIRA - DIA 15/07/2021

LEITURA: "HQ TURMA DA MÔNICA"



ATIVIDADE

# QUINTA FEIRA - DIA 15/07/2021

## TRABALHANDO COM TEXTOS

### Docinho de leite em pó

#### Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 100 ml de suco de limão
- 1 pacote de biscoito de maisena
- Raspas de limão para decorar



#### Modo de Preparo:

- Misture em um recipiente o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão, formando um creme;
- Em uma travessa espalhe os biscoitos até cobrir o fundo, depois cubra com o creme;
- Faça camadas alternando o biscoito e o creme;
- Espalhe raspas de limão na última camada de creme;
- Leve para a geladeira e deixe por 3 horas para firmar bem;
- Sirva em seguida.

1 - Que tipo de texto é esse?

2 - Qual a finalidade desse texto?

3 - Quantos ingredientes são usados?

4 - Que ingredientes é colocado primeiro na travessa?

5 - A receita vai ao forno?

6 - O que significa a expressão "para firmar bem" ?



Em seu caderno reescreva a receita, para fazê-la duas vezes maior.

## BOAS FÉRIAS!!!





