

Gestão 2026	Ano Escolar Anos Iniciais	Componente Curricular INTEGRAL	PLANEJAMENTO CURRICULAR
----------------	------------------------------	-----------------------------------	-------------------------

A Educação Integral em Tempo Integral - **EITI**, proposta na Rede Municipal de Ensino, busca considerar o estudante em todas as suas dimensões, sejam essas, emocionais, intelectuais, sociais, afetivas, físicas, culturais e éticas, passando por transformações que dialogam com seu processo de aprendizagem. O espaço escolar busca propiciar construções e ações coletivas, considerando o ritmo e as especificidades, no qual o conhecimento e o currículo se integram para estabelecer uma ampla rede de significados.

A Educação Integral então pressupõe uma prática educativa comprometida com a formação humanizada, crítica, inclusiva, sustentável e socialmente transformadora, representando um avanço indispensável para a construção de uma escola democrática e equitativa. Portanto, o currículo referente à parte diversificada, constitui-se de modo integrado para que os pilares fundamentais da Educação Integral tornem-se efetivos e assegurem o pleno desenvolvimento dos estudantes em seu processo de ensino-aprendizagem.

O planejamento curricular da parte diversificada será organizado trimestralmente, de acordo com os temas transversais e interdisciplinares, pressupostos da Base Nacional Comum Curricular e na Base Municipal Comum Curricular, contemplando os objetos de conhecimentos e as habilidades.

COMPONENTES CURRICULARES - PARTE DIVERSIFICADA		
COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA SEMANAL	CARGA HORÁRIA ANUAL
Arte e Expressão	02h	64h
Criando Soluções	05h	160h
Educação Alimentar e Nutricional	01h	32h
Educação Ambiental	01h	32h
Educação Bilíngue - Inglês	01h	32h
Educação Financeira	01h	32h
Educação e Cidadania	01h	32h
Esporte e Saúde	02h	64h
Interação e Emoção	02h	64h
Práticas de Linguagem	06h	192h

Linguagens e Conexões	02h	64h
Tecnologia e Transformação	01h	32h
TOTAL	25h/aula	800 horas

Ano Letivo 2026	Ano Escolar 2º ano	TRIMESTRE 1º	Componente Curricular EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	PLANEJAMENTO CURRICULAR
--------------------	-----------------------	-----------------	--	--------------------------------

Semanas	TEMAS
SEMANA 1	- Acolhida e organização - Combinados da turma - Cuidado e organização dos materiais escolares
SEMANA 2	- Conhecendo os alimentos - O que é alimento? Para que comemos?
SEMANA 3	- Conhecendo os alimentos - O que é alimento? Para que comemos?
SEMANA 4	- Cuidados e Higiene dos alimentos - Higiene pessoal antes das refeições - Lavagem correta dos alimentos
SEMANA 5	- Cuidados e Higiene dos alimentos - Higiene pessoal antes das refeições - Lavagem correta dos alimentos
SEMANA 6	Os Sabores da Nossa Cidade: Conhecer os alimentos produzidos na cidade, relacionando-os à cultura local e à alimentação saudável.
SEMANA 7	Os Sabores da Nossa Cidade: Conhecer os alimentos produzidos na cidade, relacionando-os à cultura local e à alimentação saudável.

SEMANA 8	- Alimentação Saudável/ Não Saudável - Conhecer e diferenciar alimentos saudáveis e não saudáveis
SEMANA 9	- Alimentação Saudável/ Não Saudável - Conhecer e diferenciar alimentos saudáveis e não saudáveis
SEMANA 10	Organização e preparação para o Dia da família na escola
SEMANA 11	Organização e preparação para o Dia da família na escola
SEMANA 12	Alimentos que vêm da natureza: Frutas, verduras e legumes como proteção para o corpo.
SEMANA 13	Alimentos que vêm da natureza: Frutas, verduras e legumes como proteção para o corpo.
SEMANA 14	- De onde vêm os alimentos - Diferenciar alimentos de origem animal (leite, ovos, carne, peixe) e alimentos de origem vegetal (frutas, legumes, verduras, grãos)
SEMANA 15	- De onde vêm os alimentos - Diferenciar alimentos de origem animal (leite, ovos, carne, peixe) e alimentos de origem vegetal (frutas, legumes, verduras, grãos)

Ano Letivo 2026	Ano Escolar 2º ano	TRIMESTRE 2º	Componente Curricular EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	PLANEJAMENTO CURRICULAR
--------------------	-----------------------	-----------------	--	--------------------------------

Semanas	TEMAS
SEMANA 16	- O que entendemos sobre os tipos de alimentos? - Atividades Sugeridas: roda de conversa, montagem de painel com figuras de alimentos relacionados aos grupos.

SEMANA 17	• O que entendemos sobre os tipos de alimentos? • Atividades Sugeridas: roda de conversa, montagem de painel com figuras de alimentos relacionados aos grupos.
SEMANA 18	• Alimentos naturais x industrializados; • Atividades Sugeridas: levar embalagens e discutir diferenças, jogo da “comida de verdade”.
SEMANA 19	• Alimentos naturais x industrializados; • Atividades Sugeridas: levar embalagens e discutir diferenças, jogo da “comida de verdade”.
SEMANA 20	• Caminho do alimento até a mesa; • Atividades Sugeridas: sequência ilustrada (plantar → colher → consumir), dramatização (feira, mercado, agricultor) - pode-se levar os alunos conhecer ou trazer até à escola um profissional para conversar com os alunos.
SEMANA 21	• Caminho do alimento até a mesa; • Atividades Sugeridas: sequência ilustrada (plantar → colher → consumir), dramatização (feira, mercado, agricultor) - pode-se levar os alunos conhecer ou trazer até à escola um profissional para conversar com os alunos.
SEMANA 22	• Reconhecer grupos alimentares e importância da variedade; • Atividades Sugeridas: montar prato saudável (recorte e colagem), jogo das cores no prato.
SEMANA 23	• Reconhecer grupos alimentares e importância da variedade; • Atividades Sugeridas: montar prato saudável (recorte e colagem), jogo das cores no prato.
SEMANA 24	• Importância das frutas e verduras; • Atividades Sugeridas: degustação orientada (experimentar no lanche frutas e verduras do dia), gráfico da fruta favorita da turma.
SEMANA 25	• Importância das frutas e verduras; • Atividades Sugeridas: degustação orientada (experimentar no lanche frutas e verduras do dia), gráfico da fruta favorita da turma.
SEMANA 26	• Horta escolar: Vivenciar cultivo e cuidado com alimento; • Atividades Sugeridas: planejamento ou criação de horta ou canteiro escolar.

SEMANA 27	● Horta escolar: Vivenciar cultivo e cuidado com alimento; ● Atividades Sugeridas: planejamento ou criação de horta ou canteiro escolar (plantio, cuidados necessários com a horta ou canteiro).
SEMANA 28	● Horta escolar: Vivenciar cultivo e cuidado com alimento; ● Atividades Sugeridas: planejamento ou criação de horta ou canteiro escolar (plantio, cuidados necessários com a horta ou canteiro).
SEMANA 29	● Alimentação equilibrada: reconhecer grupos alimentares e importância da variedade; ● Atividades Sugeridas: construção de cardápio diário simples, roda de conversa sobre hábitos.

Ano Letivo 2026	Ano Escolar 2º ano	TRIMESTRE 3º	Componente Curricular EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	PLANEJAMENTO CURRICULAR
--------------------	-----------------------	-----------------	--	--------------------------------

Semanas	TEMAS
SEMANA 30	● Conhecendo os alimentos – o que comemos? ● Atividades Sugeridas: apresentação de imagens e embalagens; jogo “Que alimento é esse?”; desenho dos alimentos presentes nas refeições dos estudantes.
SEMANA 31	● Tipos de alimentos - frutas, verduras e legumes; ● Atividades Sugeridas: classificação em grupos; “Bingo das frutas e verduras”; montagem de uma cesta de alimentos com recortes e colagens.
SEMANA 32	● Tipos de alimentos - frutas, verduras e legumes; ● Atividades Sugeridas: classificação em grupos; “Bingo das frutas e verduras”; montagem de uma cesta de alimentos com recortes e colagens.
SEMANA 33	● Conhecendo os grupos alimentares; ● Atividades Sugeridas: montagem de um painel dos grupos alimentares com figuras recortadas.

SEMANA 34	• Alimentos de origem vegetal e animal; • Atividades Sugeridas: jogo “De onde vem?”; separar imagens em vegetal/animal; desenho do alimento e de sua origem.
SEMANA 35	• Alimentos de origem vegetal e animal; • Atividades Sugeridas: jogo “De onde vem?”; separar imagens em vegetal/animal; desenho do alimento e de sua origem.
SEMANA 36	• A importância de comer alimentos variados; • Atividades Sugeridas: Conversa sobre variedade na alimentação; atividade “Prato colorido”; cada estudante monta um prato utilizando desenhos ou massinha de modelar.
SEMANA 37	• As cores dos alimentos; • Atividades Sugeridas: Identificação de frutas e verduras por cores; “Desafio das cores”; criação de um arco-íris dos alimentos; pintura de alimentos coloridos.
SEMANA 38	• O caminho do alimento no corpo; • Atividades Sugeridas: Conversa introdutória sobre o que acontece quando comemos; apresentação do percurso boca → esôfago → estômago → intestino de forma simples; montagem de sequência com imagens.
SEMANA 39	• Conhecendo o sistema digestório; • Atividades Sugeridas: Construção coletiva de um cartaz do sistema digestório; atividade “A viagem do alimento”, em que os estudantes acompanham um alimento durante seu percurso pelo corpo.
SEMANA 40	• Hábitos que ajudam o corpo; • Atividades Sugeridas: Conversa sobre mastigar bem, beber água, lavar as mãos e manter bons hábitos alimentares; jogo “Pode ou não pode?”; produção de um mural dos bons hábitos.
SEMANA 41	• Hábitos que ajudam o corpo; • Atividades Sugeridas: Conversa sobre mastigar bem, beber água, lavar as mãos e manter bons hábitos alimentares; jogo “Pode ou não pode?”; produção de um mural dos bons hábitos.

SEMANA 42	• Açúcar, sal e gorduras nos alimentos; • Atividades Sugeridas: Conversa adequada à idade sobre o consumo excessivo; comparação visual de diferentes produtos; jogo “Para comer sempre ou às vezes?”; classificação de imagens.
SEMANA 43	• Feira dos Alimentos; • Atividades Sugeridas: quiz da alimentação; apresentação dos trabalhos e construção coletiva do mural “Aprendemos a cuidar da nossa alimentação”.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Será observado se o aluno(a):

- Interage de forma sensível expressando através das linguagens o autoconhecimento e o respeito com seu processo e do outro;
- Se reconhece como sujeito integrante e participante do processo;
- Aprecia e sensibiliza-se com as atividades propostas;
- Estabelece relações entre sua atividades e a de diferentes estudantes ampliando repertórios, sentidos e significados;
- Cria com autonomia a partir dos diferentes usos de materiais e suportes.

INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO

- Interação interpessoal;
- Rodas de conversas/ debates;
- Atividades colaborativas.