



Prefeitura Municipal de Salete

PREFEITURA MUNICIPAL DE SALETE - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL BERNARDO ROHDEN – CNPJ: 01297956/0001-60
Germano Nieheus, S/N – Schreiber - CEP: 8919-6000 – SALETE /SC
(47) 3563-0477 – efbr.escola@gmail.com

Prêmio AMAVI de Educação – 2013: Qualidade em Gestão e Qualidade na Prática da Docência

PROJETO ALIMENTAÇÃO: NEM SEMPRE O MAIS GOSTOSO É O MAIS SAUDÁVEL.

Prática da Docência

Joana de Jesus Demori

Joana_cesar@hotmail.com

(47) 84686973

SUMÁRIO

1. Introdução.....	5
2. Fundamentação teórica.....	5
3. Objetivo Geral.....	5
4. Objetivos específicos.....	6
5. Áreas de Conhecimentos.....	6
6. Recursos.....	6
7. Dados da turma de aplicação.....	6
8. Avaliação durante o desenvolvimento do projeto.....	6 e 7
9. Procedimentos.....	7
9.1 Contação de histórias;.....	7
9.2 Leitura sobre a importância de comer bem.....	7
9.3 Vamos montar um painel de alimentação?.....	7 e 8
9.4 Conhecendo nossa comida predileta.....	8
9.5 Conhecendo a pirâmide alimentar.....	8
9.6 Quem sabe adivinhar?.....	8
9.7 Hum comidas típicas!.....	8 e 9
9.8 Vamos classificar?.....	9
9.9 Calculando com alimentos.....	9
9.10 Agora você é o mestre cuca.....	9
9.11 Você sabe de onde vem os alimentos que consumimos?.....	9 e 10
9.12 Conhecendo rótulos.....	10
9.13 Vamos montar uma feira?.....	10
9.14 Produção textual.....	10
9.15 Montando um livrinho de alimentos saudáveis.....	10 e 11

9.16 Brincando e aprendendo.....	11
9.17 Contação de história.....	11
9.18 O aprendizado entra em cena!.....	11
10 Conclusão.....	11 e 12
11 Referencias Bibliográficas.....	12
Anexos	13 a 31

1. Introdução

A alimentação hoje pode ser considerada uma preocupação mundial, faz-se necessário o conhecimento de informações que desenvolvam uma postura crítica quanto a formação de atitudes e hábitos saudáveis relacionados à dieta.

Através das leituras realizadas constatou-se que o número de casos de doenças relacionadas à má alimentação, a obesidade infantil, a carência de nutrientes tem aumentado consideravelmente, havendo assim, a preocupação de realizar o projeto voltado a bons hábitos alimentares e a importância dos alimentos em nossa vida.

2. Fundamentação teórica

Ao longo dos anos a família brasileira tem passado por grandes transformações e a falta de tempo substituído o alimento natural pelos alimentos industrializados que a maioria das vezes tem um alto valor energético. Marinardi (2005) ressalta essas transformações quando diz:

Hoje, mesmo as famílias que têm condições financeiras razoáveis, nem sempre têm conhecimento suficientes ou tempo para dar orientação alimentar aos filhos. É comum prenderem-se a aspectos quantitativos dos alimentos, sem analisar, entretanto, a sua qualidade. Por outro lado, pode ocorrer o contrário: estar preocupados com a qualidade dos alimentos, esquecendo-se dos aspectos quantitativos, ingerindo-os em excesso. Faltam-lhes informações sobre o quê, quando e quanto é melhor ingerir, tem havido uso indevido de certos alimentos em detrimento de outros.

A família é a primeira e a mais direta influência no desenvolvimento de hábitos alimentares, seja pelos alimentos ou pelo ambiente que proporcionam durante as refeições, transmitindo dessa forma seus hábitos alimentares à criança.

3. Objetivo Geral

Compreender a importância dos alimentos em nossas vidas, tendo em vista a aprendizagem de hábitos saudáveis, capazes de construir e reconstruir, procedimentos e atitudes.

4. Objetivos específicos

- Ler conto realizando antecipações de sentidos;
- Narrar histórias;
- Adquirir hábitos de alimentação saudável;
- Conhecer e explorar nosso cardápio escolar;
- Ler e produzir receitas culinárias;
- Refletir sobre as características do gênero receita;
- Compreender a relação do homem com os alimentos ao longo da história;
- Conhecer os alimentos típicos da região onde vivemos;
- Compreender o conceito de alimentação saudável;
- Estudar a pirâmide alimentar.
- Conhecer a origem de alguns alimentos.

5. Áreas de Conhecimentos.

O projeto desenvolvido é interdisciplinar envolvendo as disciplinas Ciências, História, Geografia, Língua Portuguesa, Matemática.

6. Recursos

- Músicas;
- Sala informatizada (Computadores);
- Data show;
- Recorte, colagem e montagem;
- Pesquisas (revistas, e pais);
- Dramatização.

7. Dados da turma de aplicação

O Projeto foi desenvolvido pela professora regente da turma do 2º ano 2 Joana de Jesus Demori, da Escola de Ensino Fundamental Bernardo Rohden, localizada na Rua Germano Niehues S/N, Bairro Schreiber, Salete, CEP-89.196-000 – SC. A turma tem 19 alunos que freqüentam no período vespertino. A turma que está em processo de alfabetização e letramento tem quatro alunos com dificuldades na apropriação do sistema de escrita alfabética, os demais acompanham dentro de suas limitações.

8. Avaliação durante o desenvolvimento do projeto.

A avaliação será feita durante o desenvolvimento do projeto sendo que as respostas dadas pelos alunos ao longo do processo dão pistas sobre o que

já foi compreendido e no que ainda é preciso avançar, assim como os momentos de sistematização dos conteúdos.

9. Procedimentos

11.1 Contação de histórias;

Atividades desenvolvidas

1. Exploração do livro de história;
2. Contação da história: Camilão, o Comilão.

Primeiramente exploração da capa do livro. Livro que foi apresentado no data show. Explorar com os alunos o que eles imaginam que vai acontecer na história? Qual o nome do livro, da autora? Quais personagens você acha que vai aparecer na história? Como você imagina ser o final da história? Após faremos a atividade escrita que está no anexo 1 deste projeto. O Objetivo desta atividade escrita é analisar a leitura de imagens que o aluno identifica.

Assim realizar a leitura do livro com momentos de pausa para que os alunos possam expressar suas opiniões. Ao finalizar a leitura faremos a atividade oral, pois a história tem expressões sobre as quantidades (dúzia, meia dúzia, quantidade, diversos tipos de alimentos e alimentação saudável).

9.2 Leitura sobre a importância de comer bem.

Fazer a leitura com os alunos, os deixar comentar sobre o que leram. A leitura encontra-se no anexo 2.

9.3 Vamos montar um painel de alimentação?

Através de recorte e colagem de revistas e jornais montar um painel com pessoas se alimentando. Expor o painel na sala de aula. Após fazer a exploração do painel. Agora que vocês montaram o painel vamos analisar as diversas alimentações que apareceram.

1. Que alimentos aparecem no painel?
2. Qual alimentação você acha que está saudável? Circular no cartaz a alimentação que os alunos consideram saudável.
3. O que significa uma alimentação saudável para você?
4. Por que precisamos nos alimentar bem?

No anexo 3 estarão contidas fotos do painel.

Cantigas que abordam o tema alimentação.

Perguntar para os alunos se eles conhecem alguma cantiga que tenha algum alimento contido nela, ou fale sobre alimentação e após cantar as cantigas. Os alunos citaram as cantigas e fomos cantando. Exemplos: Meu lanchinho, Comer Comer, Borboletinha...

9.4 Conhecendo nossa comida predileta.

Elaborar com os alunos um gráfico com as comidas preferidas deles. Explorar a quantidade de cada comida escolhida pelos alunos e fazer comparações. Após introduzir a pirâmide alimentar, pedir aos alunos para procurar na pirâmide se encontram onde está localizado a comida preferida deles, ou do que é feita. No anexo 4 está o gráfico das comidas preferidas e a pirâmide alimentar trabalhada com os alunos.

9.5 Conhecendo a pirâmide alimentar

Distribuir aos alunos uma pirâmide alimentar, os deixar fazerem a leitura da mesma e após explorar com eles a pirâmide. Analisando a pirâmide. Você encontrou sua comida na pirâmide alimentar? Quais os alimentos que devemos consumir mais, e quais devemos comer menos?

9.6 Quem sabe adivinhar?

Trabalhar adivinhas com os alunos, fazer com eles uma adivinha no início da aula e outra no final, no decorrer do projeto. As adivinhas propostas aos alunos está em anexo 5 deste trabalho.

9.7 Hum comidas típicas!

Cada região tem uma variedade de comidas típicas. Faça uma pesquisa no laboratório de informática quais são as comidas típicas da nossa região. Nós moramos na região Sul, no estado de Santa Catarina e na cidade de Salete. Para explorar um pouco sobre nossa localização através de mapas, vamos fazer um cartaz com o formato do nosso país, na nossa região vamos desenhar ou colar os alimentos e comidas típicas de nossa região.

Tarefa: Pesquise na sua família qual alimentação é considerado o prato típico da sua família. Aproveite e traga a receita para socializarmos na aula.

Em anexo 6 estão às receitas que os alunos trouxeram de casa, e a professora digitou e elaborou um livrinho de receitas dos 2º ano 2. Que após será elaborado para cada aluno, também está o cartaz das comidas típicas.

9.8 Vamos classificar?

Fazer uma atividade de classificação de frutas e verduras. Separar primeiramente por cor, após listar por frutas e verduras. Atividade encontra-se em anexo 7.

9.9 Calculando com alimentos.

A professora elaborou 5 questões de matemática, mas que abordam o tema alimentação. As questões encontram-se no anexo 8.

9.10 Agora você é o mestre cuca.

Você sabia que o mestre cuca é uma pessoa que tem muitas habilidades culinárias, ele é o chefe da cozinha. E agora que você já sabe o que é um mestre cuca se transforme em um e monte uma receita diferente. Atividade no anexo 9.



9.11 Você sabe de onde vem os alimentos que consumimos?

As verduras, legumes e frutas que são comprados em feiras e supermercados são cultivados, na maioria das vezes, longe de nossas casas. Para cultivar esses alimentos é preciso preparar a terra, plantar as sementes, adubar e regar as plantinhas para, no fim, colher o resultado. Ovos, frangos, porcos, leite e outros produtos alimentícios, também são produzidos longe das cidades e muitas pessoas estão envolvidas nesse trabalho.

Explorar o poema: [A origem dos alimentos](#)

A carne, o leite e o queijo
são de origem animal;
da mesma origem são os ovos,

o peixe, a manteiga e o mel.

Da terra nasce o legume,
a fruta e o cereal;
são alimentos do campo
de origem vegetal.

O mar, além do peixe,
dá-nos o salgado sal;
que, como a água das montanhas,
é de origem mineral.

Agora vamos completar uma cruzadinha. Cruza Animais úteis. A cruzadinha encontra-se no anexo 10.

9.12 Conhecendo rótulos.

Exploração de diversos rótulos na sala de aula exposto em cartaz, após os alunos terão um Caça Rótulos. O caça rótulos está em anexo 11.

9.13 Vamos montar uma feira?

Montar uma feira com os alunos. Solicitar aos alunos que tragam de casa uma fruta, uma verdura ou um legume. Na sala de aula recolher os alimentos trazidos pelos alunos. Fazer com eles a classificação de cada, analisando:

1. Forma dos alimentos
2. Cor dos alimentos
3. Quantidade de alimentos repetitivos
4. Diferenças de tamanhos
5. Nome dos alimentos, quantidade de letras, sílabas.

Após ter trabalhado com os alimentos na hora do lanche foi saboreado os alimentos.

9.14 Produção textual.

Através da imagem apresentada, escreva um texto sobre a cena que está acontecendo. Não se esqueça do título. A atividades está no anexo 12.

9.15 Montando um livrinho de alimentos saudáveis.

Explorar através da leitura diária todos os dias informações sobre alimentos saudáveis. O livrinho encontra-se no anexo 13.

9.16 Brincando e aprendendo.

Esta atividade terá um caça hortalças, após os alunos vão reescrever uma frase enigmática, e em seguida formaram 2 frases. A atividade está no anexo 14.

9.17 Contação de história.

No material de apoio que recebemos através do Programa PACTO NACIONAL PELA ALFABETIZAÇÃO NA IDADE CERTA/UFSC/SC, acervo bibliográfico do 2º ano encontrei o livro: **Delícias e gostosuras** de Ana Maria Machado e ilustrações de Denise Fraifeld onde realizei a contação da história para os alunos.

9.18 O aprendizado entra em cena!

Realizamos três vídeos para concluirmos nosso aprendizado no decorrer das atividades propostas deste projeto. Os alunos criaram as cenas e mostraram o que realmente aprenderam. Os vídeos estarão em anexo deste projeto.

10 Conclusão

Finalizando as atividades propostas para os alunos concluo que este projeto contribuiu muito para as crianças. Algumas crianças ficaram surpresas ao saberem de onde vem alguns alimentos, outras perceberam que o seu hábito de alimentação tinha que mudar, pois não era saudável. Os pais acompanharam o projeto juntamente com os alunos contribuindo com as pesquisas e receitas. Durante o lanche na escola os alunos passaram a comer mais frutas e verduras quando são servidos em nosso cardápio escolar. E notou-se que muitos alunos não conheciam vários alimentos, passando a

conhecê-los um pouco melhor em nosso livrinho de alimentos saudáveis. O projeto foi muito bom e as crianças adoraram.

11 Referências Bibliográficas.

Machado, Ana Maria. Camilão, o comilão/ Ana Maria Machado, ilustração de Fernando Nunes – Salamandra, 2006.

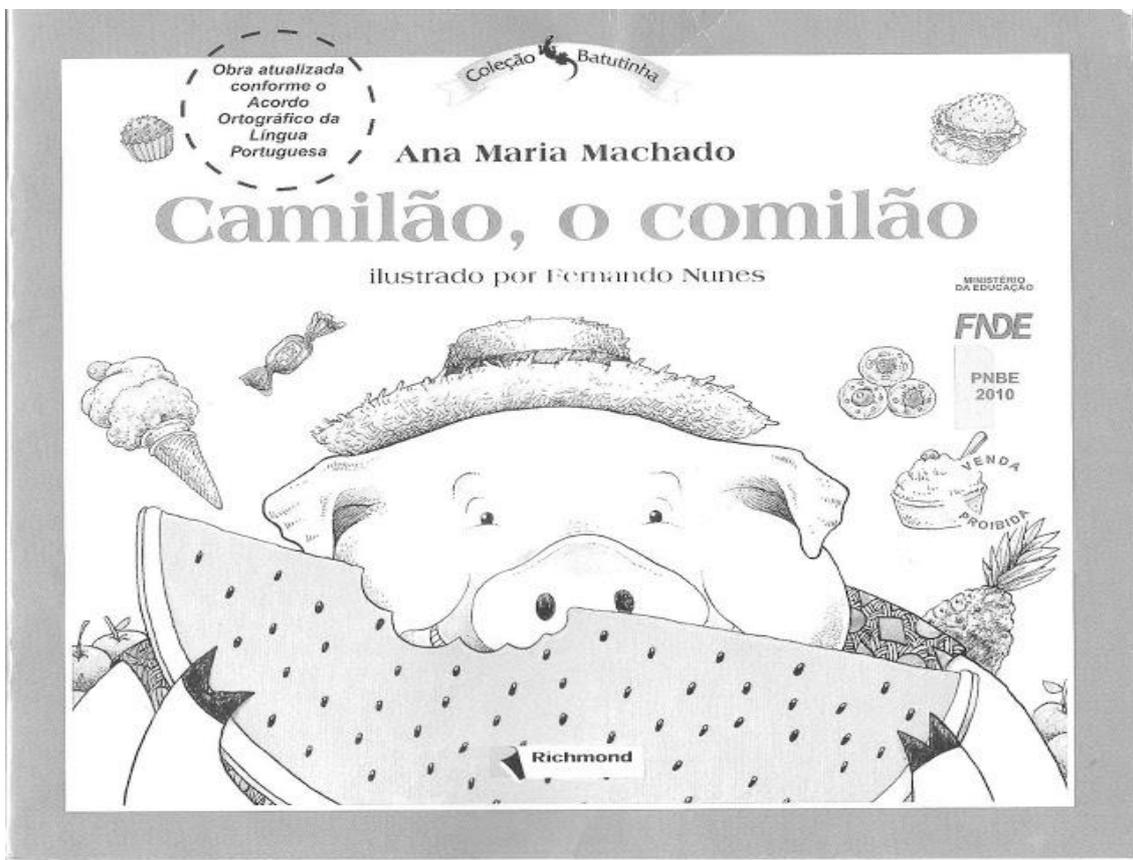
Machado, Ana Maria. Delícias e gosturas/ Ana Maria Machado; ilustrações de Denise Fraifeld. – Guarulhos, SP: Salamandra, 2011.

ANEXOS

Anexo 1. Contação da história.

Vamos fazer a leitura da capa do nosso livro?

Observe a capa e responda:



1. Qual o nome do livro?

R. _____

2. Quem é a autora?

R. _____

3. Quais personagens você acha que vai aparecer na história?

R. _____

4. O que você imagina que vai acontecer nessa história?

R. _____

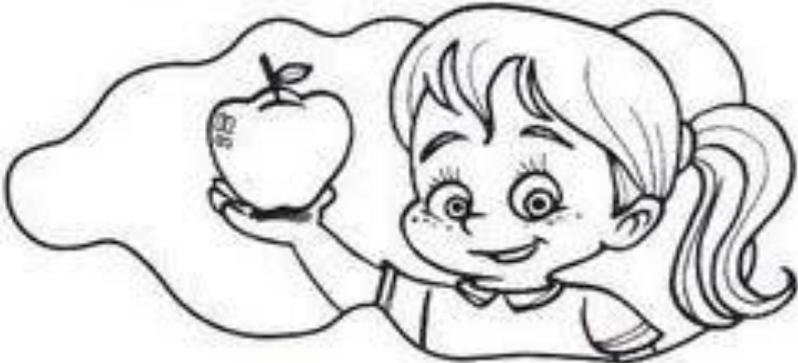
5. Após ter ouvido a história, o que você achou? Foi o que você imaginou? Gostou da História?

* Atividade entregue xerocada para cada aluno.

Anexo 2

Entregue a leitura xerocada para cada aluno.

POR QUE PRECISAMOS NOS ALIMENTAR BEM?



Durante todo o dia, nosso corpo gasta energia.
Gastamos energia quando:

corremos – estudamos – praticamos esportes
dormimos – andamos – conversamos

Se gastamos energia, é necessário repô-la alimentando-nos bem.
Comer um pouco de tudo é a melhor forma de manter nossa saúde.

			
Legumes e verduras	Bolo, pão e biscoitos	Frutas	Carne, leite e ovos





Anexo 3 – Fotos do painel de alimentação.

Imagem 1



Imagem 1 - Aluna buscando através de pesquisa em revista figura de alimentações para o painel.

Imagem 2



Imagem 2 – Cartaz de diversas alimentações.

Anexo 4 - gráfico das comidas preferidas

Dados

Comidas:

- Lasanha de carne – 01 aluno
- Peixe – 01 aluno
- Torta de arroz – 01 aluno
- Escondidinho de aipim – 01 aluno
- Pizza doce – 01 aluno
- Pastelão – 01 aluno
- Pudim de chocolate – 01 aluno
- Frango assado – 01 aluno
- Macarronada – 02 alunos
- Sopa – 02 alunos
- Carne de pato – 01 aluno
- Risoto – 01 aluno
- Pastel de carne – 02 alunos
- Bolinho de carne – 01 aluno
- Empanado – 01 aluno
- Chocolate – 01 aluno.

Os alunos fizeram numa folha quadriculada.

Alunos																
↑																
11																
10																
9																
8																
7																
6																
5																
4																
3																
2																
1																
Comidas	Lasanha	Peixe	Torta de arroz	Escondidinho	Pizza	Pastelão	Pudim	Frango	Macarronada	Sopa	Carne	Risoto	Pastel	Bolinho	Empanado	Chocolate

Anexo 5 - As adivinhas.

FICHAS COM AS ADIVINHAÇÕES

<p>Sou redondinha e minha cor é alaranjada. Fico uma delícia em um suco. Quem sou eu?</p> <p>(Laranja)</p>	<p>Sou vermelhinho e macio, sou uma delícia quando madurinho. Quem sou eu?</p> <p>(Caqui)</p>	<p>Sou verdinho e azedo, mas fico uma delícia em qualquer suco. Quem sou eu?</p> <p>(Limão)</p>	<p>Minha casca é vermelha, sou branquinha por dentro e sou muito charmosa. Quem sou eu?</p> <p>(Maçã)</p>
<p>Sou verdinha por fora e branquinha por dentro, não precisa descascar para comer. Quem sou eu?</p> <p>(Pêra)</p>	<p>Sou da cor da laranja e muito cheirosa. Todos sabem quando estou perto. Quem sou eu?</p> <p>(Mexerica)</p>	<p>Eu sou grande, verde por fora e vermelhinha por dentro. Sou cheia de sementinhas pretas. Quem sou eu?</p> <p>(Melancia)</p>	<p>Sou branca por dentro, amarela por fora e tenho uma casca grossa. Mas com a mão mesmo qualquer um me descasca. Quem sou eu?</p> <p>(Banana)</p>
<p>Minha casca é verdinha, tenho um caroço por dentro. Fico uma delícia no leite. Quem sou eu?</p> <p>(Abacate)</p>	<p>Sou vermelhinho e pequeno, cheio de pintinhas pretas. Sou uma delícia na sobremesa. Quem sou eu?</p> <p>(Morango)</p>	<p>Minha casca parece uma escama, por dentro sou amarelinho e fico uma delícia no suco. Quem sou eu?</p> <p>(Abacaxi)</p>	<p>Sou roxa ou sou verde, vivo em um cacho. Você come a minha polpa. Quem sou eu?</p> <p>(Uva)</p>

As adivinhas foram lidas pela professora e respondidas pelos alunos.

Anexo 6

Cartaz das comidas típicas do Sul e receitas das comidas típicas de cada aluno.

Imagem 1 – cartaz comidas típicas.



Imagem 1 – Os alunos pesquisaram e descobriram que na região sul se come pratos típicos com pinhão, frutos do mar, churrasco...acompanhados de um bom chimarrão.

Imagem 2

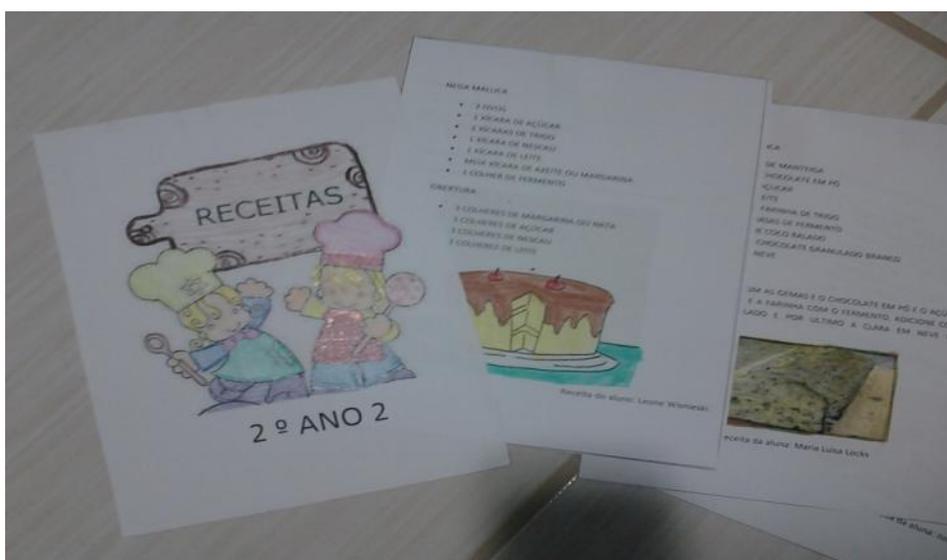


Imagem 2 – livro de receitas dos alunos, cada aluno trouxe o prato típico de sua família e elaboramos o livrinho de receita.

Anexo 7

Classificação de frutas e verduras.

BRENDA

VAMOS SEPARAR ABAIXO AS FRUTAS DAS
VERDURAS.

FRUTAS (VERDE)		VERDURAS (VERMELHO)
maça	MACÃ	
Banana	ALFACE	alface
uva	BANANA	tomate
abacaxi	UVA	repolho
laranja	TOMATE	couve
limão	REPOLHO	cebola
mamão	COUVE	cenoura
	ABACAXI	
	LARANJA	
	LIMÃO	
	MAMÃO	
	CEBOLA	
	CENOURA	



AGORA ESCREVA EM SEU CADERNO UMA LISTA
DAS FRUTAS E DAS VERDURAS QUE VOCÊ
ENCONTROU.

Atividade desenvolvida por uma aluna. Classificação primeiramente pela cor, após pela escrita. Foi entregue xerocada para os alunos desenvolverem a atividade.

Anexo 8 - **Vamos pensar e resolver as questões.**

1. João tem 1 maçã, na escola seu amigo pediu um pedaço para ele. Como João pode fazer para dar um pedaço para o amigo e ficar com um pedaço para ele.

R. _____

2. Na feira Joana tem 12 laranjas para vender. Sua amiga Vanessa tem o dobro de laranjas na banca dela. Quantas laranjas Vanessa tem para vender:

R. _____

3. A merendeira da escola fez uma salada de fruta. Ela usou 12 laranjas, 10 maçãs e 14 bananas. Quantas frutas a merendeira utilizou para fazer a salada de fruta:

Resposta: _____

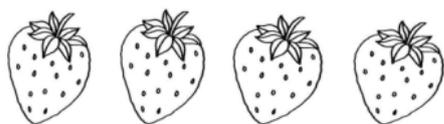
4. Manoel tem na sua casa um pé de laranja onde tem 6 laranjas no pé. Seu vizinho também tem um pé de laranja só que no pé de laranja do vizinho tem o triplo de laranjas. Quantas laranjas o vizinho tem?

R. _____

5. A mãe de Eduardo cozinhou 25 batatinhas para fazer a maionese de seu aniversário. Porém depois de cozinhá-las ela quis deixar algumas sem o molho de maionese e picou apenas 16 e colocou o molho. Quantas batatinhas ficaram sem o molho de maionese?

R. _____

Desenhe o dobro:

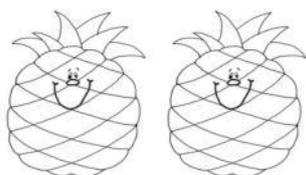


R. _____



R. _____

Desenhe o triplo:



R. _____

* Atividades entregue xerocada para os alunos responderem.

UMA RECEITA DIFERENTE

- ① Você é um(a) mestre-cuca maluco(a) e resolveu criar uma receita horripilante. Use a sua imaginação! Vale usar ingredientes diferentes.



RECEITA DE TERROR

Ingredientes

Modo de fazer

Utilidade



Atividades entregue xerocada para os alunos criarem suas receitas.

Anexo 10

Animais Úteis

Complete a cruzadinha escrevendo o que cada animal nos fornece.

Respostas: leite, transporte, carne, toucinho, mel, lã, ovos

Cada aluno recebeu a atividade xerocada e respondeu conforme a utilidade de cada animal.

Anexo 11 Rótulos

Imagem 1



Imagem 1 – Exploração dos diversos rótulos que encontramos no dia a dia.

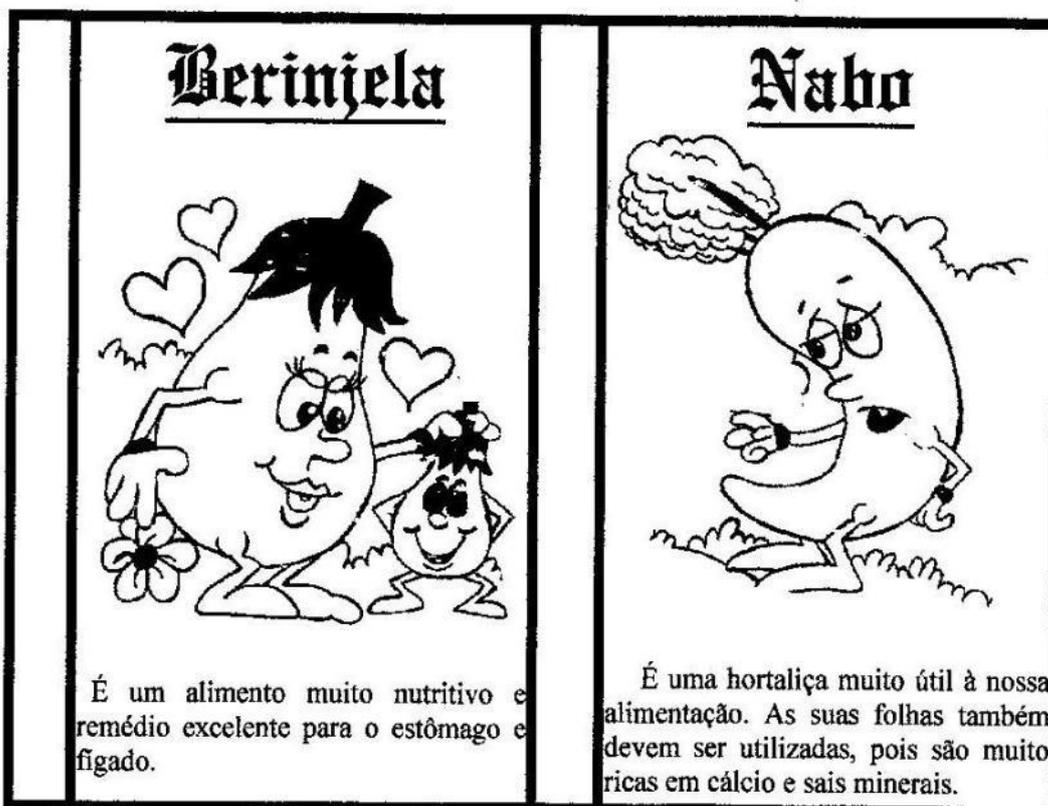
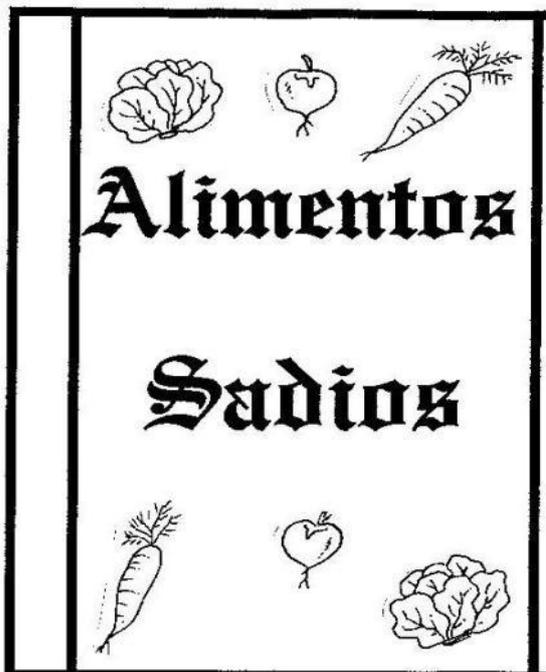
Imagem 2



Imagem 2 cada aluno recebeu xerocada o caça rótulos.

Anexo 13

Livrinho Alimentos Sadios



Cebola



É utilizado como alimento, condimento e remédio. Purifica o sangue, previne infecções, combate a gripe e cura o reumatismo. É calmante.

Repolho



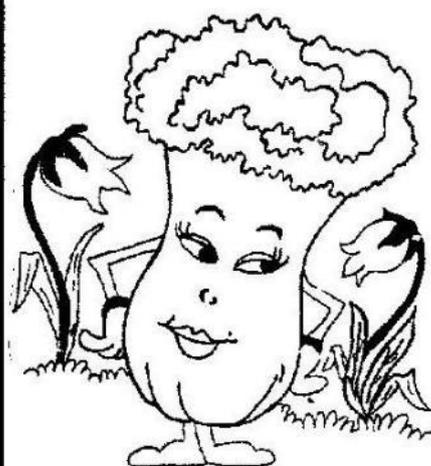
É muito nutritivo e contém ferro, cálcio e vitaminas. A melhor maneira de aproveitar essas vitaminas é preparando-o cru, bem fino, em saladas.

Alimentão



As variedades mais conhecidas são: o verde, o vermelho e o amarelo. Cozido e sem a casca, é de fácil digestão.

Acelga



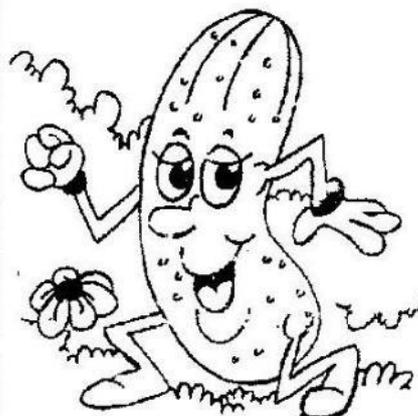
Suas folhas comestíveis guardam vitaminas e sais minerais importantes para a nossa saúde.

Cenoura



Contém muita vitamina A que melhora a visão. O suco da cenoura faz bem para a pele e defende o corpo contra infecções.

Pepino



É um vegetal calmante, refrescante e estimulante. É ótimo preparado como salada misturado com outros legumes e verduras. Faz bem para a nossa saúde e embeleza a pele.

Abóbora



Rica em vitaminas e sais minerais. A polpa cozida é ótimo alimento. As sementes tostadas são muito nutritivas.

Tomate



É excelente como alimento e tempero. É um vegetal protetor; guarda nosso corpo contra infecções, fraqueza e problemas digestivos e pulmonares. Faz bem para o cérebro e desgaste mental.

<h2><u>Batata</u></h2>  <p>É um alimento muito utilizado em nossa alimentação. É preparado de várias maneiras e todas muito saborosas.</p>	<h2><u>Beterraba</u></h2>  <p>Dessa planta se extrai açúcar muito parecido ao da cana. É um ótimo alimento para anemia. Suas folhas também devem ser aproveitadas.</p>
---	--

Foi feito um livrinho e a professora contou para os alunos sobre os alimentos.

Anexo 14

- Brincando e aprendendo. Divirta-se!

HORTALIÇAS

✓ SALSAA

• CEBOLA

• ALFACE

• TOMATE

• REPOLHO

• ALHO

• NABO

• PEPINO

• RABANETE

• ESPINAFRE



A	H	I	N	T	A	N	T	E	R	I	N
B	R	E	P	O	L	H	O	R	A	N	A
R	A	C	E	R	H	C	M	V	B	O	N
I	B	E	L	Q	O	S	A	L	S	A	A
R	A	R	I	U	L	I	T	O	I	H	B
T	N	T	N	E	N	C	E	B	O	L	A
P	E	P	I	N	O	I	N	D	E	N	L
O	T	E	O	A	C	L	T	I	H	A	F
R	E	S	P	I	N	A	F	R	E	L	A
T	R	O	R	J	A	N	H	A	H	A	C
I	V	P	A	E	B	T	I	R	J	R	E
N	I	A	R	L	O	A	R	O	A	I	S

Reescreva a frase trocando os desenhos pelo seu nome.

Eu comi  ,  e  no almoço.

Agora escreva uma frase sobre:

FRUTAS: _____

VERDURAS: _____

- Cada aluno recebeu uma atividade xerocada.

Anexo 15 - Fotos do desenvolvimento do projeto.

