

MAIS ATIVIDADES PRESENCIAIS PARA OS ALUNOS QUE ASSIM OPTARAM

Após pesquisa e levantamento feitos junto às famílias, o Colégio Andrews inicia, a partir da próxima segunda-feira, dia 26 de outubro, a segunda etapa da retomada das atividades presenciais, com um número maior de alunos e uma jornada mais longa. Ao mesmo tempo, o ensino virtual também foi reorganizado, de forma que os estudantes cujas famílias escolheram manter em casa não percam a qualidade das aulas.

Importante destacar que o sucesso das últimas três semanas foi fundamental para construir a confiança necessária ao planejamento desta nova fase. Tudo foi elaborado de acordo com os Protocolos de Segurança definidos pela Delphi, entre eles: o número máximo permitido de alunos/professor por sala, tempo suficiente para limpeza e higienização adequadas dos espaços e mobiliários utilizados e o cuidado para evitar aglomerações. Também vale ressaltar que os professores diagnosticados como grupo de risco, continuarão a oferecer suas aulas remotamente.

Este retorno, embora tardio, dá oportunidade ao aluno de reatar vínculos, encontrando-se com os colegas e os professores dentro de um ambiente seguro. A partir das respostas obtidas na pesquisa, a Equipe Pedagógica analisou a infraestrutura disponível e preparou as salas e os turnos de acordo com a demanda. Para possibilitar a ampliação da presença de alunos, foram considerados novos usos para as instalações, que permitissem otimizar o espaço existente no Colégio.

Na Educação Infantil, os alunos do Maternal II terão aulas semanais, sem a necessidade de rodízio. As turmas da Pré-escola I e II foram divididas em dois grupos, e participarão das atividades presenciais em sistema de rodízio. O lanche será realizado na própria sala de aula, deve vir de casa e não poderá ser compartilhado.

Nos segmentos Fundamental I e II, as turmas do 1º ano ao 9º ano serão divididas em dois grupos, por ordem alfabética, e participarão das atividades presenciais em sistema de rodízio semanal.

No Ensino Médio, não haverá necessidade de rodízio. As aulas presenciais serão das 7h20min às 12h20min. No período da tarde as aulas seguirão acontecendo *online*.



1º ANO APRENDEU SOBRE CULINÁRIA AFRICANA COM O CHEF ANSELMO

Em seus estudos sobre a África, as turmas do 1º ano do Fundamental I leram o livro “Bia na África”, no qual a personagem vai morar em Angola. A partir daí, as crianças começaram a aprender sobre esse país, incluindo sua culinária. “Foi então que surgiu a ideia de promover um encontro entre os alunos e o Chef de cozinha angolano Anselmo Silvestre”, conta a Profª Fabiane Martins.

A visita aconteceu no último dia 9 e a conversa girou em torno da culinária angolana, das semelhanças e diferenças com a culinária brasileira e da trajetória profissional do Chef de cozinha. Ele contou para as crianças que para ser um chef é preciso estudar bastante. Disse também que cozinha desde os 11 anos, ajudando sua mãe, mas que não via essa atividade como uma carreira profissional até se mudar de Luanda, onde nasceu, para a Cidade do Cabo. Anselmo tornou-se um profissional há cinco anos.

As crianças participaram com interesse, elogiaram os pratos, e muitas disseram que adoram cozinhar. Elas aprenderam que a roupa dos Chefs se chama ‘doma’ e que geralmente tem mangas compridas para evitar queimaduras, mas que na África, como o clima é bem quente, são usadas ‘domas’ de mangas curtas. Anselmo explicou que para chegar ao final do prato é preciso ter um planejamento prévio, desde a produção até a montagem, que deve seguir uma sequência para que todos fiquem iguais. Todos os pratos criados por ele possuem uma história.

Os alunos perceberam que o Chef de cozinha também é um artista e compararam os pratos com pinturas. “Parecem quadros com ingredientes de cozinha”, disseram. Eles aprenderam que os angolanos chamam o café da manhã de “mata bicho”, uma refeição reforçada para alimentar bem até a hora do almoço.

Na comparação entre as culinárias angolana e brasileira, o Chef Anselmo mostrou um prato inspirado no Brasil (churrasco de picanha, farofa e feijão), destacou alimentos e ingredientes que se parecem e contou que essa troca aconteceu quando os angolanos vieram para o Brasil. “A culinária é uma forma de conhecer várias culturas, de viajar, sem necessariamente sair de casa”, comentou. Ao final, ele deixou uma receita de massa à carbonara para os alunos prepararem com as famílias e pediu para eles lhe enviarem fotos dos pratos, sempre com a ajuda de adultos.



CHEF ANSELMO SILVESTRE



**RAFAEL ABRAHÃO
DA TURMA 13**



**PRATO ELABORADO
PELO CHEF**

“Foi uma atividade enriquecedora, pois promoveu uma troca cultural de saberes, sabores e conhecimento entre alunos, professores e o Chef Anselmo. Todas as turmas participaram intensamente, envolveram-se com o trabalho por ele realizado e quiseram saber curiosidades sobre a sua vida. De modo geral, a culinária desperta o interesse das crianças. Tivemos outras atividades deste gênero, no início do ano, ainda no presencial, e também trabalhamos com o tomate, um alimento muito importante para a tribo africana Massai, que faz parte do nosso projeto de estudo”, conclui a Profª Fabiane.