



**“COMO POTENCIALIZAR O APRENDIZADO
DE CRIANÇAS ATÍPICAS E COM
DIFICULDADES DE APRENDIZAGEM”**

Professora Lilian Martins

DESAFIOS DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

COMPORTAMENTOS DISRUPTIVOS

- DIFICULDADES DE INTERAGIR E CONVIVER NOS ESPAÇOS SOCIAIS
- DIFICULDADES DE COMPREENDER LIMITES E RESPEITAR REGRAS
- DIFICULDADES DE ENGAJAMENTO EM ATIVIDADES QUE EXIGEM ESFORÇO MENTAL PROLONGADO.
- DIFICULDADES NAS FUNÇÕES EXECUTIVAS: PLANEJAMENTO E DE TRAÇAR METAS E ESTRATÉGIAS
- FALTA DE AUTONOMIA



DESAFIOS DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- ✓ DIFICULDADE DE MANTER A ATENÇÃO, SOBRETUDO EM ATIVIDADES PROLONGADAS
- ✓ SINTOMAS DE DEPRESSÃO , ANSIEDADE , FOBIAS E ISOLAMENTO SOCIAL
- ✓ ATRASO NA AQUISIÇÃO DA LINGUAGEM
- ✓ DIFICULDADE DE APRENDIZAGEM (LEITURA, ESCRITA, INTERPRETAÇÃO, RACIOCÍNIO LÓGICO MATEMÁTICO, MOTRICIDADE FINA E AMPLA, ENTRE OUTROS)
- ✓ PROBLEMAS MOTORES E SENSORIAIS



O QUE FAZER DIANTE DE TANTOS DESAFIOS NO CONTEXTO DA EDUCAÇÃO DOMICILIAR ?

O VÍNCULO ENTRE PAIS E FILHOS E AS MEMÓRIAS AFETIVAS CONSTRUÍDAS NESTA RELAÇÃO, ALIADOS AOS CUIDADOS COM A SAÚDE, ROTINAS, LIMITES E REGRAS CLARAS DESDE OS PRIMEIROS ANOS DE VIDA, CRIAM UM AMBIENTE FAVORÁVEL PARA O DESENVOLVIMENTO DE QUALQUER CRIANÇA.



O QUE FAZER DIANTE DE TANTOS DESAFIOS NO CONTEXTO DA EDUCAÇÃO DOMICILIAR ?

- ✓ **É IMPORTANTE QUE SE ESTABELEÇA UMA RELAÇÃO DE AMOR E RESPEITO ENTRE QUEM ENSINA E QUEM APRENDE**
- ✓ **ORGANIZAÇÃO DAS ROTINAS, AMBIENTES E MATERIAIS, RESPEITANDO A REALIDADE DA FAMÍLIA E A SINGULARIDADE DA CRIANÇA**
- ✓ **ADEQUAR A METODOLOGIA DE ENSINO ÀS ESPECIFICIDADES DE SUA CONDIÇÃO, SEJA ELA TÍPICA OU ATÍPICA E DE ACORDO COM A DIFICULDADE DE APRENDIZAGEM QUE APRESENTA.**

MÉTODOS DE ENSINO

METODOLOGIAS ATIVAS

- ✓ SÃO ESTRATÉGIAS DE ENSINO QUE PODEM SER REALIZADAS EM SITUAÇÕES REAIS DE APRENDIZAGEM, TRAZENDO O CONHECIMENTO PARA A REALIDADE IMEDIATA DO ESTUDANTE
- ✓ SÃO ALTERNATIVAS DIANTE DOS MÉTODOS TRADICIONAIS DE ENSINO, CONTRIBUINDO PARA O ENGAJAMENTO E O INTERESSE DE CRIANÇAS ATÍPICAS E COM DIFICULDADE DE APRENDIZAGEM
- ✓ É POSSÍVEL REALIZAR ATIVIDADES EM DIFERENTES CONTEXTOS E AMBIENTES, VALORIZANDO AS ATIVIDADES DA VIDA DIÁRIA, EXPERIÊNCIAS PRÁTICAS, PESQUISAS, OBSERVAÇÃO, ENTRE OUTROS.

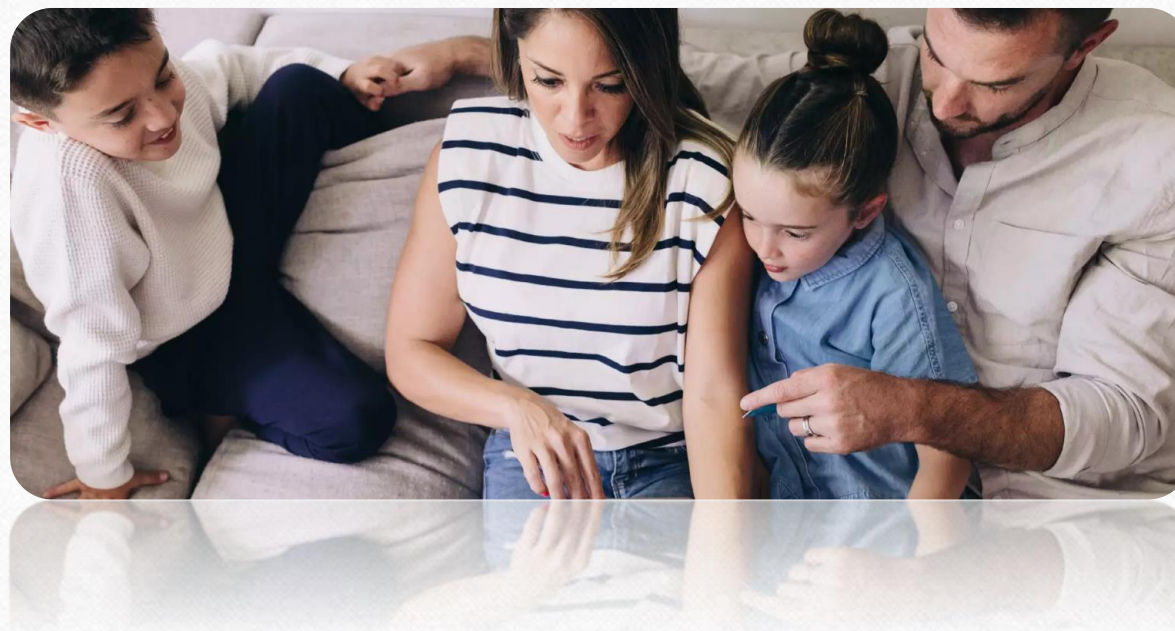
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS:

- PROTAGONISMO DO ESTUDANTE
- REQUER DISCIPLINA, RESPONSABILIDADE E EMPATIA
- FLEXIBILIZAÇÃO DO TEMPO E DO ESPAÇO
- INTERDISCIPLINARIDADE
- APRENDIZAGEM SIGNIFICATIVA, COLABORATIVA E PERSONALIZADA
- APROXIMAÇÃO COM A REALIDADE
- TRABALHO EM EQUIPE



PRINCIPAIS TIPOS DE METODOLOGIAS ATIVAS

- - METODOLOGIA BASEADA EM PROJETOS
- - METODOLOGIA BASEADA EM PROBLEMATIZAÇÃO
- - METODOLOGIA BASEADA NA EXPERIMENTAÇÃO
- - ESTUDO DE CASO
- - PESQUISA DE CAMPO
- - SEMINÁRIOS E DISCUSSÕES
- - CULTURA MAKER
- - GAMIFICAÇÃO
- - APRENDIZAGEM ENTRE PARES
- - ENTRE OUTROS



ALGUNS BENEFÍCIOS DAS METODOLOGIAS ATIVAS **NO DESENVOLVIMENTO DA CRIANÇA**

- ✓ FAVORECE O ENGAJAMENTO E A ADESÃO DA CRIANÇA NAS ATIVIDADES PROPOSTAS
- ✓ POSSIBILIDADE DE REALIZAR ATIVIDADES PRAZEROSAS EM AMBIENTES FAMILIARES E NATURAIS, UTILIZANDO SITUAÇÕES REAIS DE APRENDIZAGEM
- ✓ APRENDIZAGEM SIGNIFICATIVA PARA A CRIANÇA
- ✓ DESENVOLVE HABILIDADES MOTORAS, PSICOMOTORAS, ARTÍSTICAS, SOCIOEMOCIONAIS E ACADÊMICAS
- ✓ DESENVOLVE A AUTOESTIMA
- ✓ DESENVOLVE A AUTONOMIA E A DISCIPLINA
- ✓ DESENVOLVE A CRITICIDADE

ALGUNS BENEFÍCIOS DAS METODOLOGIAS ATIVAS NO DESENVOLVIMENTO DA CRIANÇA

- ✓ MAIOR CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO ÀS SITUAÇÕES NOVAS;
- ✓ SUPERAÇÃO AOS DESAFIOS DA VIDA;
- ✓ MAIOR CAPACIDADE DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS;
- ✓ PREPARA A CRIANÇA PARA DESENVOLVER AS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES NECESSÁRIAS PARA AS DEMANDAS DA SOCIEDADE E DO MUNDO DO TRABALHO DO SÉCULO XXI.



COMPETÊNCIAS E HABILIDADES PARA A ALFABETIZAÇÃO

PRINCIPAIS COMPETÊNCIAS E HABILIDADES QUE DEVEM SER DESENVOLVIDAS ANTES DE INICIAR O PROCESSO DE ALFABETIZAÇÃO:

- ✓ CONSTRUÇÃO DE UMA IDENTIDADE
- ✓ HABILIDADES MOTORAS E PSICOMOTORAS
- ✓ CONSCIÊNCIA CORPORAL
- ✓ LATERALIDADE
- ✓ NOÇÕES ESPACIAIS E TEMPORAIS
- ✓ CONSCIÊNCIA FONOLÓGICA E FONÊMICA
- ✓ ENTRE OUTRAS.

“QUANTO MAIS CALMA E SIMPLES FOR A VIDA DA CRIANÇA,
ISTO É, MAIS LIVRE DE ESTÍMULOS ARTIFICIAIS, E QUANTO
MAIS TRANSCORRER DE FORMA NATURAL , MAIS FAVORÁVEL
SERÁ PARA O VIGOR FÍSICO, MENTAL E ESPIRITUAL”.

Educação, página 75



COZINHANDO EM FAMÍLIA

"PORTANTO, QUER COMAIS QUER BEBAIS, OU FAÇAIS QUALQUER OUTRA
COISA, FAZEI TUDO PARA GLÓRIA DE DEUS." 1 CORÍNTIOS 10:31



ESTE LIVRO PERTENCE À:



////////////////////

A large rectangular area defined by a dashed black border, intended for a child to draw or write their name.

TÍTULO DA RECEITA

FOTO DA RECEITA

INGREDIENTES:

QUANT.	INGREDIENTES				

PREPARO:

1°	
2°	
3°	
4°	
5°	
6°	
7°	
8°	
9°	

Tempo
estimado para
o preparo.



Cuidados com
o forno, fogão
ou utensílios
de cozinha!



RELATÓRIO DA ATIVIDADE:

A large, empty rectangular box with a dashed black border, intended for the student to write their report. It occupies the central portion of the page below the title.

ASSINATURA:

////////////////////////////////////



COZINHANDO EM FAMÍLIA

"PORTANTO, QUER COMAIS QUER BEBAIS, OU FAÇAIS QUALQUER OUTRA
COISA, FAZEI TUDO PARA GLÓRIA DE DEUS." 1 CORÍNTIOS 10:31



ESTE LIVRO PERTENCE À:



////////////////////

A large rectangular area defined by a dashed black border, intended for a child to write their name.

TÍTULO DA RECEITA

FOTO DA RECEITA

O QUE VAMOS PRECISAR:

QUANTIDADE	INGREDIENTES	QUANTIDADE	INGREDIENTES

PREPARO:

1°	
2°	
3°	
4°	
5°	
6°	
7°	
8°	
9°	



Tempo
estimado para
o preparo.



Cuidados com
o forno, fogão
ou utensílios
de cozinha!

RELATÓRIO DA ATIVIDADE:

ASSINATURA:

////////////////////////////////////





0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 1 2 3 4 5 6
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 7 8 9 1 0 2 3

EXEMPLO DE RECEITA ADAPTADA

BISCOITOS DECORADOS

INGREDIENTES (40 PORÇÕES)

✓ 1  OVO INTEIRO

✓ 1  XÍCARA  DE AÇÚCAR

✓ 3    COLHERES BEM CHEIAS DE  MANTEIGA

✓  ESSÊNCIA DE LIMÃO OU BAUNILHA

✓ 1/2  DE SALAMONÍACO

✓ 2   1/2 XÍCARAS E MEIA DE  FARINHA DE TRIGO

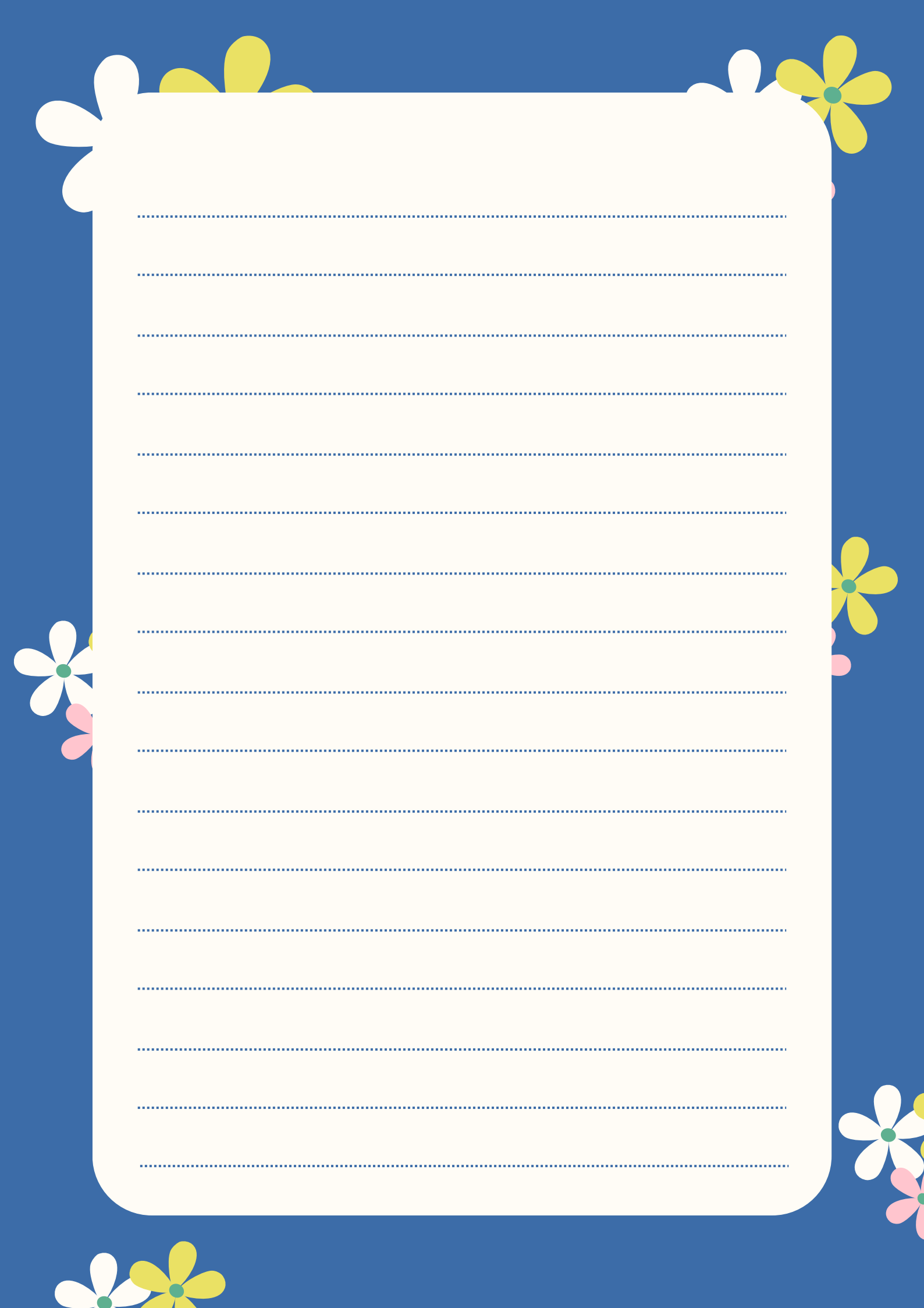
✓  GLACÊ REAL PRONTO PARA DECORAÇÃO

PREPARO

RENDE CERCA DE 40 PORÇÕES

- 1 - Misture o ovo com o açúcar .
- 2 - Acrescente a manteiga, o salamóníaco e a essência, mexa bem.
- 3 - Por último a farinha de trigo, adicione aos poucos até dar ponto de abrir com rolo. Misture bem até obter uma massa lisa, (a massa deve estar macia).
- 4 - Abra a massa entre filmes com auxílio de um rolo na espessura de meio centímetro.
- 5 - Corte com cortador de biscoito com desenho de sua preferência.
- 6 - Coloque em forma (enfarinhada) e leve em forno preaquecido a 180°C por 10 minutos até corarem.
- 7 - Fique de olho que assa bem rápido, cuidado para não queimar.
- 8 - Espere esfriar.
- 9 - Decore com glaze,
- 10 - Deixe secar por 2 horas para depois colocar em potes ou embalar em saquinhos para presentear.







A series of horizontal dashed lines for writing, spanning the width of the page.

