

Secretaria de Educação promove formação de professores

DA REDAÇÃO

A Prefeitura de Dracena, por meio da Secretaria Municipal de Educação, promoveu na quinta-feira, 25, a formação continuada de professores denominada “A importância da Neuroeducação no processo de aprendizagem”. A palestra teve como público diretores, vice-diretores, coordenadores pedagógicos, professores de apoio pedagógico e professores da rede pela psicopedagoga, neuropsicopedagoga e terapeuta Mari Doregon.

A neuroeducação é uma importante área da educação que envolve o tripé neurociências, pedagogia e psicologia que contribuem para o desenvolvimento do processo de ensino e aprendizagem, possibi-



Cedida Prefeitura

A iniciativa faz parte do ciclo de formações promovidas pela secretaria

litando que os docentes compreendam como o cérebro se comporta diante da aquisição de novos saberes.

A iniciativa faz parte do

ciclo de formações promovidas pela secretaria, visando o aperfeiçoamento do trabalho docente em prol ao desenvolvimento dos estudantes. A equipe

desta secretaria agradece aos profissionais e palestrante pela participação no encontro.

CULINÁRIA

DELÍCIA DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1- Doce de abacaxi:
- 2- 1 abacaxi cortado em cubos
- 3- 1 xícara de água
- 4- açúcar a gosto

Creme:

- 1- 1 lata de leite condensado
- 2- 1 lata de leite de vaca (medida da lata de leite condensado)
- 3- 3 gemas

Cobertura:

- 1- 3 claras batidas em neve

- 2- 3 colheres (sopa) de açúcar

- 3- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Doce de abacaxi:

- 1- Em uma panela, coloque o abacaxi, o açúcar e a água e leve ao fogo até obter um ponto de doce.

- 2- Desligue o fogo e deixe esfriar.

Creme:

- 1- Em outra panela em fogo baixo, misture o leite condensado, o leite de vaca e as gemas peneiradas até

que vire um creme.

- 2- Desligue o fogo e deixe esfriar.

Cobertura:

- 1- Bata as claras em neve, acrescente o açúcar, o creme de leite e mexa delicadamente com uma colher.

- 2- Em um refratário, faça uma camada com o doce de abacaxi, outra com o creme e outra com a cobertura.

- 3- Leve ao freezer e sirva bem gelado.

