

C.E.I. MARIA ANTÔNIA GALVÃO NETO

Trabalhando receitas com crianças

INFORMAÇÕES INICIAIS

Assessor(es) Pedagógico(s): Rosa Maria Ferreira Botassin

Eduador(es): Rosângela Cabral Costa, Raquel de Azevedo Silva

Turma(s): Pré I

Quantidade de crianças e/ou adolescentes: 50

Etapa(s) da educação básica: Educação infantil – crianças pequenas (pré-escola)

Modalidade(s): Ensino Regular

SABERES DAS CRIANÇAS, CONHECIMENTOS CURRICULARES E INTENCIONALIDADES

Narrativa Inicial: As crianças amam comer coisas gostosas, sempre queriam saber o que ia ser de merenda e como as cozinheiras cozinham, resolvemos trabalhar algumas receitas para trabalhar com elas tanto no ambiente escolar quanto em casa.

Ciência do Coordenador Pedagógico: Sim

Permitir consulta pública: Sim

EXPEDIÇÃO INVESTIGATIVA

Território escolhido ou construído para ser investigado: Sala de aula, cozinha.

Pergunta exploratória (elaborada a partir dos diferentes contextos): De onde vem os alimentos. Como se faz o prato? O que é receita.

Realização e narrativa da expedição: Os alunos ficaram entusiasmados com as receitas escolhidas pela turma e também com a degustação de cada receita feita no coletivo. Teve uma aluna que no quesito receita feita na minha casa trouxe um bolo para turma experimentar. Indaguei e na sua casa você não comeu, está disse tinha que partilhar aí fiz 2 um para os colegas e outro para família.

ÍNDICES INICIAL E FORMATIVO

Descrição do índice inicial - O que já sa-

bemos? A comida vem da cozinha? Mãe coloca no fogão para fazer e tem coisa que vai para geladeira?

Descrição do índice formativo - O que queremos saber? Como se faz uma receita? Etapas de uma receita?

MOBILIZAÇÃO DOS CONHECIMENTOS EDUCATIVOS

Campos de experiência: Eu, o outro e nós. Espaço, tempo, relações e transformações. Corpo gestos e movimentos.

Propostas/Ações educativas/Estratégias Pedagógicas: Na proposta abordamos unidades de medidas não convencional e convencionais presentes no cotidiano das crianças, as etapas de uma receita. Noções de pratos quentes e frios. Cuidados que devemos ter na cozinha.

COMUNIDADE DE APRENDIZAGEM

Descrição da comunidade de aprendizagem: Essa atividade integradora envolveu a história da galinha Ruiva no intuito de orientar as crianças do envolvimento delas nos afazeres das tarefas em casa. Trabalhar receitas foi de suma importância no aprender fazendo e colocando o experienciar na prática de receita os alunos se empolgaram e a alegria ficou estampada no rosto dos educandos tanto na execu-

ção da receita quanto na degustação.

Apoiadores: Sicredi, Semec, Maria Carolina da Silva Costa.

ÍNDICE FINAL

Como foi o índice final - O que descobrimos e aprendemos? Master chefes Mirins descobriram que as receitas têm ingredientes, tempo de preparo e pode ser usado o fogão ou a geladeira para terminar a receita.

Como foi a atividade integradora? A atividade prática da receita despertou nas crianças a vontade de cozinhar e de aprender fazendo e quando viam o resultado ficavam perplexo e diziam ser tudo delicioso.

Quais os princípios e valores do Programa foram desenvolvidos nas ações do projeto? Cooperação, Cidadania, Solidariedade, Respeito à diversidade, Diálogo.

Período inicial: 15/04/2023

Período final: 13/11/2023

Narrativas dos protagonistas do projeto: Os responsáveis relataram que esse projeto despertou a atenção, a autonomia e o cuidado com os alimentos, bem como incentivou as crianças a participar das atividades na cozinha a culinária da escola para casa.

