

Centro de Educação Infantil Morada dos Pequenin@s

Tipos de alimentos que não vão ao fogo

Justificativa/ saberes curriculares

Elaborei uma aula de culinária divertida e educativa para os alunos, proporcionando interação, desenvolvimento afetivo, respeito mútuo e autoestima. A atividade explora conceitos de volume, textura, cores e sabores, além de ensinar a importância da higiene e dos cuidados na preparação dos alimentos.

Pergunta exploratória/ expedição investigativa

Quem gosta de uma comidinha rápida que não vai ao fogo?

Fizemos a investigação no Supermercado Predileto. Foi uma experiência incrível. As crianças comportaram-se, observaram, prestaram atenção nos alimentos mostrados e explicados.

Definição do tema

Surgiu de uma criança: Professora, a gente pode cozinhar as frutas?

Tipos de alimentos que não vão ao fogo.

Índice inicial e formativo

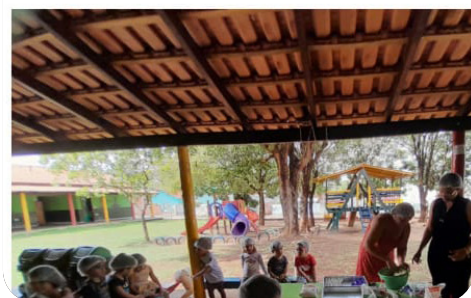
Para trabalhar o tema, foi realizada uma roda de conversa com os alunos sobre a pergunta Posso cozinhar as frutas para comer? As crianças, que já conheciam as frutas utilizadas e sabiam suas cores, assim como o leite ninho e o beijinho, expressaram suas opiniões. Alguns mencionaram não gostar de maracujá. Após o diálogo inicial sobre alimentos que não vão ao fogo, a professora incentivou os alunos a fazerem perguntas sobre o assunto. Surgiram várias dúvidas e opiniões, indicando que o conhecimento ainda não estava completamente assimilado, como: "Por que não posso cozinhar ao fogo?", "Vamos fazer algum docinho que não vai ao fogo?" e "O que podemos colocar nas frutas para ficar mais gostoso?".

Articulação com o currículo/ mobilização dos saberes escolares

O campo de experiência integrado a esse

projeto são: O eu, o outro e o nós; Corpo, gesto e movimento; Traços, sons, cores e formas; Escuta, fala, pensamento e imaginação; Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações; Explorar e promover estímulos gustativos a partir da experimentação de frutas de sabores diversos, docinhos (beijinho) e mousse de maracujá; Explorar estímulos visuais, por meio da variação das cores dos alimentos, tornando-os mais atrativos aos olhos das crianças; Discriminação visual por meio de imagens para adquirir noções de cores/ formas e semelhanças/ diferenças; Exploração em atividades organizadas para que a criança possa descobrir as características e propriedades principais e suas possibilidades; Trabalhar as receitas de salada de frutas, mousse de maracujá e docinhos (beijinhos); Identificar a sombra de cada frutinha; Confecção de cartaz/ painel para a apresentação de mostra dos trabalhos.

Cooperação, cidadania, solidariedade,



Centro de Educação Infantil Morada dos Pequenininhos

Tipos de alimentos que não vão ao fogo

empreendedorismo, respeito pela diversidade, diálogo

Os princípios e valores do programa foram e são trabalhados no desenvolvimento dos projetos de forma contínua no processo de aprendizagem. Além de palestras, orientações presenciais e pelo WhatsApp.

Comunidade de aprendizagem

Houve envolvimento de professores, monitores e alunos da instituição na higienização e preparação da salada de frutas, docinhos e mousse de maracujá.

Índice final

O projeto despertou grande interesse e participação dos alunos, com cada etapa trazendo novas descobertas. A expedição ao supermercado foi especialmente bem-recebida. Durante a semana, os objetivos foram claramente alcançados por meio de diversas atividades. Conversas em roda focaram em alimentos que não vão ao fogo, a importância das frutas para a

saúde e a necessidade de higienização. Enfatizou-se também a importância de lavar as mãos e que crianças devem usar fogão e facas somente com supervisão de um adulto. Atividades lúdicas incluíram adivinhar frutas escondidas, enrolar docinhos e experimentar alimentos. Em grupo, as crianças nomearam comidas conhecidas como salada de frutas, beijinho e mousse de maracujá.

Mostra pedagógica/ cooperativa

Em 19 de outubro de 2022, no Cras de Araputanga, foi realizada a mostra de trabalhos dos alunos do Projeto União Faz a Vida, com o tema "Alimentos que não vão ao fogo". O evento foi direcionado aos familiares e à comunidade escolar. A mostra contou com salada de frutas, docinhos (beijinhos) e copinhos de mousse de maracujá para degustação. Os alunos participaram ativamente na apresentação do projeto. A mostra foi um sucesso e recebeu inúmeros elogios, alcançando todos os objetivos propostos.

FICHA TÉCNICA

Escola: Centro de Educação Infantil Morada dos Pequenininhos

Etapa de ensino: Educação Infantil

Turma: Jardim III - C

Quantidade de alunos: 18

Educadores: Rosivania Cristina dos Santos, Marineide Soares Pereira.

Assessoria pedagógica: Cristiane Otilia Colossi Bernhardt

Estado: Mato Grosso

Município: Araputanga

Cooperativa: Sicredi Biomas

Data Inicial: 18/04/2022

Data Final: 19/10/2022

