

Centro de Educação Infantil Morada dos Pequenin@s

Tipos de comida que não vão ao fogo.

Justificativa/ saberes curriculares

O projeto visa a discutir a alimentação a partir dos 2 anos, ampliando o conhecimento das crianças sobre o tema. Observou-se que algumas delas frequentemente recusam os alimentos oferecidos pela escola. O objetivo é ressaltar a importância dos alimentos, cores, texturas e sabores, além de desenvolver noções de higiene e bons hábitos durante as refeições.

Pergunta exploratória/ expedição investigativa

A magia dos alimentos que não vão ao fogo?

A escola, pátio da escola, refeitório e mercado.

A expedição foi realizada na escola, mercado, refeitório com preparação das comidas e sala de aula com atividades de pinturas, recortes, confecções de cartazes.

Definição do tema

A magia dos alimentos que não vão ao fogo.

Tipos de comidas que não vão ao fogo.

Índice inicial e formativo

A culinária promove sociabilidade, integração e cooperação, elevando a autoestima da criança ao sentir-se útil em exibir e servir o resultado de seu trabalho. Durante a execução de receitas, é possível explorar temas de diversas áreas do conhecimento com criatividade. As crianças demonstraram participação, criatividade, concentração e integração durante as atividades, evidenciando interesse e tranquilidade no desenvolvimento. Todos os educadores envolveram-se em auxiliá-las no preparo dos alimentos, fornecendo explicações precisas e mostrando como é gratificante preparar o próprio lanche.

Articulação com o currículo/ mobilização dos saberes escolares

No projeto, todas as áreas do conhecimento estão integradas, abordando o eu, o outro e o nós; corpo, gestos e movimentos; traços, sons, cores e formas; escuta, fala, pensamento e imaginação; espaços, tempo, quantidades, relações e transformações. Atividades incluem recitar um poema, fazer uma pintura, marcar as frutas preferidas com um x, ligar as frutas

à própria silhueta, pintar e nomear a fruta favorita, identificar a sombra das frutas, seguir uma receita de salada de frutas selecionando apenas elas, marcar um x na carinha feliz para os alimentos saudáveis, seguir as receitas de mousse de maracujá e beijinhos, e recortar e selecionar apenas os alimentos saudáveis.

Cooperação, cidadania, solidariedade, empreendedorismo, respeito pela diversidade, justiça, diálogo

Por meio do desenvolvimento das atividades propostas no presente projeto, sendo que foram trabalhados os princípios e os valores no cotidiano das crianças.

Comunidade de aprendizagem

O projeto envolveu toda a comunidade escolar, professores, alunos, coordenadora, funcionários, família, pais, parentes e convidados.

Índice final

Ao concluir o projeto, foi possível analisar que as crianças participaram muito, interagiram em quase todos os momentos e adquiriram muitos



conhecimentos: podendo observar o enriquecimento das interações entre as crianças, com a família, a família com a escola e a melhora do comportamento adaptativo na linguagem oral. Utilizando vários recursos, como vídeos, musicinhas, TV, papéis e outros materiais. Os professores e os alunos confeccionaram cartaz, prepararam saladas de frutas, mousse de maracujá, beijinhos e distribuíram para outras crianças e professores de outras salas do centro de educação infantil.

Mostra pedagógica/ cooperativa

A mostra foi feita no Cras, com a participação dos pais, família e comunidade de Araputanga. Todos puderam prestigiar nossos trabalhos expostos, com participantes a elogiá-los. Foi realizada em 19 de outubro de 2022, de forma presencial.

FICHA TÉCNICA

Escola: Centro de Educação Infantil Morada dos Pequenin@s

Etapa de ensino: Educação Infantil

Turma: Jardim II - B

Quantidade de alunos: 15

Educadores: Lindinalva de Souza Andrade, Zelia Pereira Reboli, Cleilhi Sampaio Benício

Assessoria pedagógica: Cristiane Otilia Colossi Bernhardt

Estado: Mato Grosso

Município: Araputanga

Cooperativa: Sicredi Biomas

Data Inicial: 18/04/2022

Data Final: 10/11/2022