

Escola Municipal Rodolfo Trechaud Curvo

O Chocolate Branco e o Cacau

Justificativa/ saberes curriculares

Criar uma aprendizagem significativa a partir do interesse dos alunos sobre o cacau e proporcionar uma reflexão sobre nossa alimentação.

Pergunta exploratória/ expedição investigativa

De onde vem o chocolate branco? Se a semente do cacau é escura, como é que é feito o chocolate branco? O chocolate branco não é de cacau?

Foi realizado em sala de aula um trabalho sobre a Páscoa, no qual lemos o texto "O coelhinho que não era da Páscoa". No momento da reflexão em uma roda de conversa, surgiu a curiosidade sobre como era feito o chocolate branco. No segundo momento da expedição fomos à aula a campo conhecer o cacauero.

Definição do tema

O tema foi sugerido pelos alunos

O chocolate branco e o cacau

Índice inicial e formativo

Os alunos tinham conhecimento de que o chocolate preto era feito do cacau, que o cacau

era uma fruta, mas eles não conheciam o pé, nem a fruta nem o processo de transformação do cacau em chocolate.

Do que é feito o chocolate branco? Como faz o chocolate branco? Como é o pé de cacau? Qual região produz mais cacau? O cacau serve só para fazer chocolate?

Articulação com o currículo/ Mobilização dos saberes escolares

Língua portuguesa: leitura e interpretação de textos, textos informativos, construção de palavras, frases, tipos de frases, pontuação, letra maiúscula e letra minúscula, pronomes, verbos, substantivos, adjetivos, produção de textos; situações problemas envolvendo as 4 operações; região campeã em produção de cacau, estados, municípios, zona rural e urbana, paisagem. Solo, germinação, desenho, colagem, pintura.

Conhecer o cacau e seu processo de transformação em chocolate; Valorizar a cultura do cacau e as mais diversas culturas; Ler e compreender escritas diversas sobre o assunto; Reconhecer a finalidade de textos como receitas, listas e rótulos; Relacionar porcentagem com

as partes do chocolate compostas de cacau; Quantificar e relacionar quantidades; Reconhecer os benefícios e malefícios do chocolate; Adotar hábitos saudáveis e de autocuidado em relação à alimentação e ao corpo; Representar descobertas produzindo trabalhos de arte utilizando desenho, pintura modelagem e colagem. Pesquisas na internet, aula em campo, desenhos, colagem, pintura, assistir a vídeos explicativos, plantar a semente do cacau e acompanhar o processo de germinação.

Cooperação, cidadania, empreendedorismo, diálogo

Envolver a comunidade escolar para colocar em prática os assuntos discutidos ou vivenciados; construir e vivenciar atitudes e valores de cooperação e cidadania.

O chocolate branco e o cacau Comunidade de aprendizagem

Do que é feito o chocolate branco?

Índice final

Os alunos imaginavam a semente do cacau marronzinha e seca, mas não faziam ideia de que



era uma fruta e de como ela era. Após isso, descobriram muitas coisas sobre o cacau e como ele vira o gostoso chocolate que consumimos e todos adoram. Todos gostaram e aprenderam muito com o projeto.

Mostra pedagógica/ cooperativa

Na mostra pedagógica, os alunos estavam muito animados falando sobre os projetos e interagindo com a sociedade. Ficavam todos animados quando chegavam alguém para visitar seus trabalhos, os trabalhos expostos estavam maravilhosos, tenho certeza de que esse momento irá marcar profundamente e reforça ao longo da vida as atitudes de autoconfiança, de cooperação, solidariedade e responsabilidade.

FICHA TÉCNICA

Escola: Escola Municipal Rodolfo Trechaud Curvo

Etapa de ensino: Ensino Fundamental I

Turma: 3º ano A

Quantidade de alunos: 23

Educadores: Eliene Xavier de Lima

Assessoria pedagógica: Cristiane Otilia Colossi Bernhardt

Estado: Mato Grosso

Município: Araputanga

Cooperativa: Sicredi Biomas

Data Inicial: 05/04/2022

Data Final: 10/06/2022