

ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ EVARISTO COSTA

De onde vem o iogurte?

INFORMAÇÕES INICIAIS

Assessor(es) Pedagógico(s): **Cristiane Otilia Colossi Bernhardt**Educador(es): **Simone Portera da Silva Pereira**Turma(s): **Pré II-B**Quantidade de crianças e/ou adolescentes: **21**Etapa(s) da educação básica: **Educação infantil – crianças pequenas (pré-escola)**

SABERES DAS CRIANÇAS, CONHECIMENTOS CURRICULARES E INTENCIONALIDADES

Narrativa Inicial: O interesse pelo tema surgiu da própria rotina diária das crianças na sala de aula, no momento de uma roda de conversa para falar sobre animais da fazenda, fora apresentados para os estudantes diversas imagens de animais da fazenda, e, em um determinado momento uma criança perguntou se o iogurte vinha da vaca. Neste momento, foi explicado para a criança que o iogurte era fabricado a partir do leite da vaca, mas que para chegar ao produto final o iogurte, implicava diversos processos industriais, dentre eles a fermentação do leite. E que em outro momento teríamos a oportunidade de verificar como é produzido o iogurte.

Ciência do Coordenador Pedagógico: Sim
Permitir consulta pública: Sim

EXPEDIÇÃO INVESTIGATIVA

Território escolhido ou construído para ser investigado: Sala de aula e espaços da fábrica de iogurte da marca Lac Binho da empresa Lacbom.

Pergunta exploratória (elaborada a partir dos diferentes contextos): Como é feito o iogurte?

Realização e narrativa da expedição: O projeto foi desenvolvido em duas etapas para que os estudantes pudessem observar duas maneiras de produzir o iogurte, sendo a caseira que pode ser mais saudável pois não envolve a adição de conservantes químicos, e a industrializada.

ÍNDICES INICIAL E FORMATIVO

Descrição do índice inicial - O que já sabemos? Que o iogurte é produzido a partir da matéria prima "leite de vaca".

Descrição do índice formativo - O que queremos saber? De onde vem o iogurte? De que precisamos para fazer/fabricar o iogurte? Quais processos são utilizados para transformar o leite no iogurte? Será que é possível produzir iogurte em casa ou somente nas fabricas? Você já tomou

iogurte? De qual sabor você gosta? Como é uma fabrica de iogurte? O que é usado para dar sabor e cor no iogurte?

MOBILIZAÇÃO DOS CONHECIMENTOS EDUCATIVOS

Campos de experiência: EI03ET02: Observar e descrever mudanças em diferentes materiais, resultantes de ações sobre eles, em experimentos envolvendo fenômenos naturais e artificiais; EI03ET06: Relatar fatos importantes sobre seu nascimento e desenvolvimento, a história dos seus familiares e da sua comunidade; EI03CG05: Coordenar suas habilidades manuais no atendimento adequado a seus interesses e necessidades em situações diversas. (EI03ET03) Identificar e selecionar fontes de informações, para responder a questões sobre a natureza, seus fenômenos, sua conservação. (EI03ET04) Registrar observações, manipulações e medidas, usando múltiplas linguagens (desenho, registro por números ou escrita espontânea), em diferentes suportes.

Propostas/Ações educativas/Estratégias Pedagógicas: O desenvolvimento deste projeto aconteceu por meio de atividades práticas, em que possibilitou a manipulação de diversos materiais e a observação da transformação do leite em iogurte através do processo da fermentação. Desta forma, foi apresentada para os estudantes através de uma roda de conversa como é produzido o iogurte tanto na forma caseira como na industrial. Em seguida foi apresentada a receita do iogurte, os materiais que seriam utilizados, e na sequência aconteceu uma "oficina culinária" para que os pequenos aprendizes pudessem experienciar/vivenciar o processo de fabricação do iogurte na sala de aula, com materiais de fácil acesso. E, por fim os estudantes foram até a fábrica do iogurte Lac Binho, da empresa Lacbom, para continuar com suas descobertas sobre de "onde vem o iogurte", verificando todos os processos e procedimentos/

equipamentos que são implicados na produção de iogurte dentro de uma fábrica.

COMUNIDADE DE APRENDIZAGEM

Descrição da comunidade de aprendizagem: O processo de ensino e aprendizagem contemplou apenas os estudantes da turma da educação infantil Pré II -B.

Apoiadores: Funcionários da empresa Lacbom.

ÍNDICE FINAL

Como foi o índice final - O que descobrimos e aprendemos? Através do desenvolvimento deste projeto as crianças tiveram a oportunidade de conhecer os processos envolvidos na fabricação do iogurte, produto tão popular e muito apreciado pelas crianças.

Como foi a atividade integradora? Foi realizada por meio de "oficinas culinárias" para que as crianças pudessem produzir o iogurte, observando como ocorre a transformação do leite através do processo de fermentação. E, para que as crianças pudessem vivenciar/experienciar todas as formas de produção do iogurte, foi organizada uma expedição com os estudantes nas repartições da fábrica da Lacbom, conhecendo desta forma como é fabricado o iogurte "Lac Binho", produto muito popular na sociedade Araputanguense.

Quais os princípios e valores do Programa foram desenvolvidos nas ações do projeto? Cooperação, Cidadania, Empreendedorismo, Diálogo

Período inicial: 08/11/2023.

Período final: 13/11/2023.

Narrativas dos protagonistas do projeto: As crianças participaram de todas as atividades propostas, demonstrando sempre muito empenho e dedicação durante a realização do projeto, ampliando seu conhecimento sobre a transformação da matéria prima leite em diversos produtos dentre eles o iogurte, o queijo, doce de leite, requeijão e manteiga.

