

ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ EVARISTO COSTA

# Como é feito o iogurte?

## INFORMAÇÕES INICIAIS

Assessor(es) Pedagógico(s): **Cristiane Otilia Colossi Bernhardt** | Educador(es): **Ana Paula de Fátima Martins da Silva**Turma(s): **Turma pré I B** | Quantidade de crianças e/ou adolescentes: **20**Etapa(s) da educação básica: **Educação infantil – crianças pequenas (pré-escola)** | Modalidade(s): **Ensino Regular**

### SABERES DAS CRIANÇAS, CONHECIMENTOS CURRICULARES E INTENCIONALIDADES

**Narrativa Inicial:** O interesse pelo tema surgiu após um aluno ver seu coleguinha tomando iogurte que trouxe de casa na horário do lanche, o mesmo falou que gostava muito e que a mãe comprava pouco por que não tinha condições financeiras boas para comprar toda semana e em seguida me questionou se eu sabia como se fazia o iogurte, a partir daí surgiu o interesse em desenvolver o projeto com os alunos para que eles pudessem conhecer todo o processo de fabricação do iogurte desde a coleta do leite até a produção na indústria.

**Ciência do Coordenador Pedagógico:** Sim  
**Permitir consulta pública:** Não

### EXPEDIÇÃO INVESTIGATIVA

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

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

**Realização e narrativa da expedição:** O referido projeto foi realizado em uma etapa, foram realizadas rodas de conversas, oficinas com receita de iogurte caseiro que é mais saudável, pois não possui conservantes e pode ser feito em casa pela família e vídeos na TV mostrando como acontece a produção do iogurte na indústria.

### ÍNDICES INICIAL E FORMATIVO

**Descrição do índice inicial - O que já sabemos?**

Após um diálogo realizado com os alunos em sala de aula foi possível diagnosticar o que eles conheciam sobre a fabricação do iogurte e qual era o ingrediente principal para fazer receita, todos responderam que era o leite.

**Descrição do índice formativo - O que queremos saber?** Quais são os ingredientes que utilizamos para fazer o iogurte? Alguém já fez iogurte em casa com a família? Você sabe como o iogurte chega até os supermercados? Você já visitou uma indústria de iogurte? Você gosta de iogurte? Quais são seus sabores favoritos? O que usamos para dar cor e sabor 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:** A realização deste projeto se deu por meio de atividades práticas desenvolvidas dentro da sala de aula, onde as crianças tiveram oportunidade de conhecer como acontece o processo de transformação do leite em iogurte, tudo começa pela fermentação do leite, processo esse que é feito de um dia para o outro. Sendo assim, foi passado para crianças um vídeo mostrando todos os passos de como o iogurte era produzido tanto de forma caseira como industrial. Logo após foi apresentado para as crianças todos os ingredientes utilizados para fazer o iogurte, em seguida fizemos na sala uma "oficina culinária" para que as crianças pudessem experimentar e vivenciar na prática o processo de fabricação do iogurte, onde os mesmos poderiam estar fazendo em casa com família e utilizando diferentes sabores. No dia da mostra pedagógica foram expostas várias fotos em um cartaz para que as famílias pudessem conhecer o projeto desenvolvido com as crianças na escola, foi feito iogurte para as crianças e seus respectivos familiares e servido no decorrer das visitas para toda a comunidade escolar, no momento da visita os pais relataram que as crianças chegaram em casa enaltecendo o dia da produção do iogurte em sala, que foi uma aula muito gostosa, e que pediam para fazer o iogurte em casa, mas tinha que ser igual o que a professora fez na sala, as famílias ficaram muito felizes de ver o relato da aula

feito pelas crianças no dia da "oficina culinária", chegaram em casa todos alegres, e relatando todos os passos da receita do iogurte feito e pediram para fazer em casa com a família, no dia da Mostra pedagógica também foram disponibilizados para as famílias a receita caseira do iogurte.

### COMUNIDADE DE APRENDIZAGEM

**Descrição da comunidade de aprendizagem:** As atividades tiveram a professora e auxiliar, apenas comunidade interna.

**Apoiadores:** Comunidade escolar e familiares dos estudantes das respectivas turmas.

### ÍNDICE FINAL

**Como foi o índice final - O que descobrimos e aprendemos?** Através desse projeto as crianças tiveram oportunidade de conhecer como o iogurte é feito tanto o caseiro como o industrial, bem como todo seu processo de fabricação, produto este que é muito apreciado em todas mesas brasileiras tanto por crianças como adultos.

**Como foi a atividade integradora?** Durante o projeto foram realizadas oficinas culinária com a receita de iogurte trabalhando as unidades de medidas, quantidade de ingredientes, noções de temperatura quente e frio, observação de como acontece a fermentação do leite para até a finalização do iogurte.

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

**Período inicial:** 08/11/2023.

**Período final:** 09/11/2023.

**Narrativas dos protagonistas do projeto:** As crianças participaram ativamente de todas as etapas do projeto, ficaram encantados com a experiência da produção do iogurte em sala de aula, e depois no decorrer dos dias perguntavam quando iríamos fazer iogurte novamente por que eles amaram essa experiência que para eles se tornou muito enriquecedora e gostosa ao mesmo tempo, pois além de fazer o iogurte tiveram oportunidade de saborear a receita, que foi feita com a ajuda deles.

