Escola de Educação Básica Padre José de Anchieta

Sorvete da alegria

QUESTÃO NORTEADORA

Como se faz o sorvete? Pergunta feita por uma aluna no pátio da escola após saborearem e foi levada também em sala quando o material didático trouxe a parlenda Uni Duni Tê.

INTENÇÃO PEDAGÓGICA

Buscar conhecer as distintas formas de produção de sorvete, tanto artesanal quanto a industrial, apontando qual das formas é mais recomendada para uma alimentação saudável, demostrando assim suas peculiaridades e distinções no preparo, espessura, formas e sabores.

EXPEDIÇÃO INVESTIGATIVA

Tivemos várias expedições desde a produção em sala de aula com a produção de sorvete artesanal e saudável, quanto a produção industrial onde fizeram a expedição na Sorveteria Lima, assim aprenderam as diversas formas de produção e a diferença em determinados locais de produção.

CURRÍCULO

- **Língua Portuguesa:** parlenda Uni Duni Tê, leitura, roda de conversa e escrita.
- **Matemática:** produção de gráfico dos sabores preferidos, trabalhar as formas e cores, trabalhar com receitas como os ingredientes do sorvete e trabalhar as quantidades da receita.
- **Artes:** produção de cartazes, pinturas, recorte e colagens.
- **Natureza e Sociedade:** trabalhar sabores com o sentido do paladar e aprender sobre a confecção artesanal e industrial.
- **Ensino Religioso:** cooperação e solidariedade.

RESULTADOS

Durante toda a trajetória do projeto, foi observado o interesse e a curiosidade dos alunos pelo modo de produção do sorvete, tanto o artesanal quanto o industrial. Os alunos tornaram-se investigadores expondo as informações e questionando, comparando e tirando suas conclusões em equipe. O resultado foi satisfatório, pois suas dúvidas e questionamentos só aumentavam a cada descoberta e não tiveram vergonha e perguntaram sobre tudo o que viram. Além de observarem e relatarem as distinções de cada modo e de os próprios observarem a questão de alimento saudável e que o feito em sala não foi utilizado conservante como o da sorveteria que às vezes é gostoso, mas não é tão saudável. Foi possível perceber também o quantos se divertiram e aprenderam ao produzirem o sorvete e como foram participativos e cooperativos mediante ao desenvolvimento e o mais importante foi chegar em casa e relatar aos familiares e os mesmos quererem aprender a fazer o sorvete caseiro tanto os filhos falaram. Conclui-se então que em todo o processo do projeto os alunos demonstraram integração às novas descobertas, não saindo do contexto metodológico, estabelecendo o relacionamento com todas as áreas de conhecimento, onde aprenderam de forma prática divertida e saborosa como se dá a produção de sorvete.

FICHA TÉCNICA

MUNICÍPIO
Araputanga - MT

Nº DE ALUNOS
25

TURMA
Educação Infantil Nível II
Turma de 5 anos

TURNO
Vespertino

EDUCADORA RESPONSÁVEL
Aline Gonçalves Paiva

COORDENADORA PEDAGÓGICA
Eliana Ferreira dos Santos

GESTORA ESCOLAR
Cristiane Otília Colossi Bernhard

COORDENADORA LOCAL
Eliana Ferreira dos Santos

ASSESSORA PEDAGÓGICA
Cristiane Otília Colossi Bernhard