



# DIVULGAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS

E. E. PROFESSOR JOAO  
BAPTISTA DE BRITO

Eletiva @MasterBrito

Diretoria de Ensino - Região Osasco

12/06/2023

## **DIVULGAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS**

**E. E. PROFESSOR JOAO BAPTISTA DE BRITO**

**Diretor(a):** Rita Marina Lapenta Janzantti

**Nome do Projeto/Ação/Evento:** Eletiva @MasterBrito

**Objetivo do Projeto/Ação/Evento:** Conscientizar os estudantes sobre os benefícios que uma boa alimentação pode proporcionar para o ser humano. Aprender simples técnicas culinárias, saber manipular os alimentos de forma segura e evitando desperdícios, aprimorar o conhecimento sobre alimentos, expandindo o paladar experimentando sabores não convencionais.

Hipócrates, considerado o “pai da medicina”, cita a seguinte frase: “Que o teu alimento seja o teu medicamento e que o teu medicamento seja o teu alimento”. Assim, a Eletiva levará o estudante a refletir, pesquisar e vivenciar, o quanto o alimento pode trazer benefícios a saúde, bem como o reaproveitamento de cascas, talos , sementes, entre outros para preparar pratos nutritivos, saudáveis e com baixo custo.

**Descrição do Projeto/Ação/Evento:** Em contato com a participante da 7ª e 8ª temporada do programa

MasterChef Brasil, a Juliana Arraes, foi realizado o convite e a proposta do trabalho realizado na Eletiva. A ex participante aceitou o convite prontamente, sem ônus algum para a Unidade Escolar. Como já havia participado no ano anterior, dessa vez propôs um desafio as 07 equipes de estudantes. Cada equipe deveria preparar o Bolo Charlotte. A proposta foi levada aos estudantes e todos, sem exceção alguma, aceitaram esse desafio.

No decorrer das aulas de Eletiva, fizemos vários tipos de dinâmicas, aprimorando principalmente o olfato e paladar dos estudantes, preparo de lanche natural, realizaram com perfeição o desafio do bolo Charlotte e na culminância apresentaram os pratos preparados com sementes, talos e cascas de alimentos que normalmente são descartados.

Em todas as etapas proposta os estudantes se empenharam e mostraram inclusive aos familiares que é possível reaproveitar alimentos, bem como se desafiar na produção de pratos elaborados.

A participação da Juliana Arraes trouxe bastante expectativa aos estudantes e foi muito positiva a contribuição falando dos bastidores, experiências e das portas que se abriram para empreender na culinária.

**Data de realização: 12/06/2023**

**Público Alvo:** Estudantes da Eletiva sendo 8ºs e 9ºs anos

**Equipe Organizadora:** Professora Rosana de Cássia e Eliventon Santos

**Quantidades de Participantes:** 35

**Impacto nos Resultados Educacionais da Escola:** Os estudantes aprenderam a fazer o aproveitamento do alimento por completo, sem desperdício.

**Parcerias Envolvidas:** Ex participante do MasterChef Brasil - Juliana Arraes

## **Fotos**





29/05/2023

Profs Eli e Rosana



Arquivo recebido em: 16/09/2023 13:41:27