



DIVULGAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS

E. E. PROFESSORA MARIA
AUGUSTA SIQUEIRA
“Eletiva de Culinária”.

Diretoria de Ensino - Região Osasco
17/08/2023

DIVULGAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS

E. E. PROFESSORA MARIA AUGUSTA SIQUEIRA

Diretor(a): Karina Nunes Bezerra

Nome do Projeto/Ação/Evento: “Eletiva de Culinária”.

Objetivo do Projeto/Ação/Evento: Realizar uma eletiva envolvendo a arte da culinária, onde os alunos protagonistas através da vivência da manipulação dos alimentos e utensílios, possam aprender a internacionalizar conceitos e modificar comportamentos no seu dia a dia.

Descrição do Projeto/Ação/Evento: Durante as aulas trabalhamos com os estudantes a importância da alimentação nas nossas vidas, da percepção das quantidades certas a serem ingeridas e cuidados na preparação das receitas.

Destacamos a sequência correta de ingredientes, observação do resultado no prato e análise das características de cada receita, como exemplo quantidade de pessoas a serem servidas e ingredientes por porção.

Desenvolvemos as receitas e trabalhamos com os estudantes o raciocínio matemático, por meio da soma

de ingredientes, conhecimento sobre medidas, contagem de tempo e temperatura, entre outros aspectos. Trabalhamos em grupos e individualmente de forma colaborativa.

As receitas desenvolvidas foram escolhidas pelos alunos, assim como o planejamento de cada aula. Eles analisavam a receita e se organizavam em relação as quantidades dos ingredientes e os utensílios e equipamento de cozinha que seriam necessários para cada aula.

Data de realização: 17/08/2023

Público Alvo: Alunos das 1ª, 2ª e 3ª séries do Ensino Médio.

Equipe Organizadora: Camila Tognini de Oliveira - Professora de Matemática e Rosely Ceolin Rodrigues Professora de Geografia.

Quantidades de Participantes: 35

Impacto nos Resultados Educacionais da Escola: Formar estudantes protagonistas capazes de compreender que a culinária é uma área de

conhecimento que envolve saberes científicos e artísticos;

Reconhecer a importância de reaproveitar alimentos durante a execução de uma receita culinária; Buscar abrangência no paladar, através de experiências olfativas, gustativas e do tato;

Socializar entre os indivíduos, para que interagem e busquem formas de se expressar através das comidas.

Parcerias Envolvidas:

Fotos



Pizza doce e salgada



Guacamole com creme de queijo



Lanche com Rap10 e pão de forma – Estilo Mc Donald's / Taco



Mousse e Fondue

Arquivo recebido em: 03/11/2023 12:19:49