



PAULA  
**FRASSINETTI**

Escola Superior de Educação Paula Frassinetti

MESTRADO EM EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR

## **A CULINÁRIA COMO PROMOTORA DE ABORDAGENS INTERDISCIPLINARES NA EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR**

Relatório de estágio apresentado à Escola Superior de Educação Paula Frassinetti para obtenção de grau de Mestre em Educação Pré-Escolar

Ana Sofia da Cunha e Freitas Tino do Carvalhal 2013075

ORIENTADORA: Margarida Quinta e Costa

# Índice

Índice de Anexos .....	3
Agradecimentos .....	4
Resumo.....	5
Abstract .....	6
Lista Acrónimos e Siglas .....	7
Índice de Imagens .....	8
Introdução.....	9
Capítulo 1. Enquadramento Teórico .....	11
Educação Pré-Escolar .....	11
A Aprendizagem pela ação.....	12
Criança como ser competente .....	13
Aprender fazendo .....	14
Interdisciplinaridade no Contexto da Educação Pré-Escolar .....	14
A Ciência na Educação Pré-Escolar.....	17
Uma Sala Amiga das Ciências .....	18
Ensino Experimental das Ciências .....	20
A Aprendizagem Cooperativa.....	22
Educação Alimentar e Promoção da Saúde em Jardim de Infância .....	24
A Culinária na Educação Pré-escolar.....	25
Área de Conhecimento do Mundo.....	27
Área de Formação Pessoal e Social .....	28
Área de Expressão e Comunicação .....	28
Domínio da Educação Motora e Artística .....	28
Domínio da Linguagem Oral e Abordagem à Escrita.....	28
Domínio da Matemática.....	29
O Envolvimento Parental .....	29
Escolha do Tema .....	30
Capítulo 2. Metodologias de Investigação .....	32
2.1. Opções Metodológicas.....	32
2.2. Sujeitos Participantes no Estudo .....	35
2.2.1. Caracterização da Instituição .....	35

2.2.2. Projeto Pedagógico “Saber cuidar de mim” .....	36
2.2.3. Caracterização do grupo de crianças .....	37
2.3. Planificação das atividades.....	37
2.4. Instrumentos de Recolha de Dados .....	39
Capítulo 3 – Apresentação dos Resultados e Intervenção e Exigências Profissionais .....	40
3.1. Análise e Tratamento de dados .....	40
Considerações Finais .....	51
Bibliografia .....	54
ANEXOS .....	i

## Índice de Anexos

ANEXO I – Atividades Realizadas em Contexto de Estágio .....	ii
Registo de atividade n.º 1 – Dia da Alimentação Saudável: Queques de banana e mirtilo .....	iii
Registo de atividade n.º 2 – Fruta preferida .....	viii
Registo de atividade n.º 3 – Bolachas para o Evento Aldoar Peça a Peça .....	xi
Registo de atividade n.º 4 – Alimentos .....	xiv
Registo de atividade n.º 5 – Bolo Arco-Íris.....	xvii
Registo de atividade n.º 6 – Roda dos Alimentos .....	xxiii
Registo de atividade n.º 7 – Pãezinhos de Queijo.....	xxvi
Registo de atividade n.º 8 – Construções de esparguete e <i>marshmallows</i> .....	xxx
Registo de atividade n.º 9 – Salame de Chocolate.....	xxxiv
Registo de atividade n.º 10 – Bolo sistema solar e <i>cupcakes</i> Extraterrestres .....	xxxvii
ANEXO II – Caracterização Sociofamiliar.....	xl
ANEXO III –Entrevista à Educadora Cooperante .....	xliv
ANEXO IV – Projeto Pedagógico “Saber cuidar de mim” .....	xlix
ANEXO V – Quadro de Análise das Atividades Realizadas .....	lii

## Agradecimentos

Agradeço a quem me acompanhou neste percurso de aprendizagem e na conquista deste sonho.

Agradeço à minha família, em especial aos meus filhos e ao meu marido por toda a paciência que tiveram e entusiasmo que me transmitiram nas horas mais difíceis. Agradeço aos meus pais e irmãos por me ensinarem que nunca devemos desistir dos nossos sonhos. Agradeço a quem já cá não está mas que sei que são uma luzinha que tenho a iluminar-me.

Agradeço à minha supervisora, Mestre Margarida Quinta e Costa por todos os ensinamentos que me transmitiu.

Agradeço à Instituição onde realizei o estágio por me ter acolhido de forma tão carinhosa e em especial à Educadora Liliana Mack que me ajudou nas atividades realizadas, que acreditou em mim e sem a qual este trabalho não seria o mesmo.

Por último, agradeço a todo o grupo de crianças pela forma entusiástica com que recebiam tudo o que lhes propunha e de quem guardo para sempre um lugar no meu coração.

Obrigada!

## Resumo

Hoje existe a consciência de que a criança é um elemento ativo no seu processo de construção do conhecimento, defendendo-se assim, a aprendizagem pela ação. Quanto mais se envolver nas atividades educativas de forma dinâmica, interagindo socialmente, mais ela própria estará a contribuir para o seu desenvolvimento. Envolver a criança na “cozinha” é também uma excelente forma de lhe criar hábitos de alimentação saudável de um modo divertido.

O presente relatório tem como principal objetivo perceber de que forma a Culinária permite um trabalho interdisciplinar entre as várias áreas de conteúdo e, ao mesmo tempo desenvolver na criança competências tão importantes como a curiosidade, a cooperação, a motivação, o espírito crítico, a previsão, a experimentação, a avaliação de resultados, o cumprimento de regras tendo em vista uma melhor aprendizagem.

O trabalho foi desenvolvido com um grupo de crianças de 5 anos, tendo como objetivo compreender qual o impacto da culinária no seu dia-a-dia, refletindo sobre o que faziam e como o faziam. Deste modo, foi necessário conhecer os princípios da Instituição e o contexto em que se insere, como forma de percebermos a pertinência da sua natureza para o trabalho em causa. Para tal recorreu-se à análise de diversos documentos, ao registo de todas as atividades relacionadas com o tema e à realização de uma entrevista à Educadora Cooperante.

O grupo de crianças demonstrou ter um grande interesse pelo tema “Culinária”, estando sempre motivado e concentrado nas tarefas a realizar durante a execução das atividades propostas. De salientar, no final deste projeto, a forma natural como se organizavam autonomamente e de forma cooperativa. Foi possível constatar que, de facto, a Culinária permite uma interdisciplinaridade entre as várias Áreas de Conteúdo, cumprindo assim a ideia presente, nas Orientações Curriculares para a Educação Pré-Escolar (OCEPE) (DGE, 2016), que se deve procurar sempre privilegiar o desenvolvimento da criança e a construção articulada do saber, numa abordagem integrada e globalizante das diferentes áreas.

**Palavras-chave:** Educação de Infância, interdisciplinaridade, aprendizagem cooperativa

## **Abstract**

Currently, there is an awareness that the child is an active element in the process of knowledge construction, thus defending learning by action, and the more involved in the educational activities in a dynamic way, interacting socially, the more it is bound to contribute to its own development. Involving the child in the "kitchen" is also a great way to create healthy eating habits in a fun way.

The main objective of this report is to understand how Cooking allows an interdisciplinary work between the various content areas and, at the same time, to develop in the child such important competences as curiosity, cooperation, motivation, critical thinking, prediction, experimentation, evaluation of results, compliance with rules for better learning.

The work was developed with a group of 5 year-old children, aiming at understanding the impact of cooking in their daily life, reflecting on what they did and how they did it. In this way it was necessary to know the principles of the Institution and the context in which it is located, as a means of perceiving the importance of its nature for the work in question. To do so, we analyzed of several documents and registered all activities related to the topic. An interview with the Cooperating Educator was also conducted.

The group of children showed a great interest in the theme "Cooking", being always motivated and concentrated in the tasks to be carried out during the execution of the proposed activities. At the end of this project, we highlighted the natural way how they organized themselves in an autonomous and cooperative way. It was possible to verify that, in fact, Cooking allows an interdisciplinarity between the various Content Areas, thus fulfilling the present idea, in the Curricular Orientations for Pre-School Education (OCEPE) (DGE, 2016), which should always seek to privilege the development of the child and the articulated construction of knowledge, in an integrated and global approach of the different areas.

**Key words:** Nursery education, interdisciplinarity, cooperative learning

## **Lista Acrónimos e Siglas**

OCEPE: Orientações Curriculares para a Educação Pré-Escolar

EPE: Educação Pré-Escolar

PES: Prática de Ensino Supervisionada

IPSS: Instituição Particular de Solidariedade Social

PE: Projeto Educativo

RI: Regulamento Interno

PAA: Projeto Anual de Atividades

POER: Prever, observar, experimentar e refletir



## Índice de Imagens

Figura 1 - Trabalho cooperativo na realização do Salame de Chocolate .....	42
Figura 2 - Realização do Bolo Arco-Íris .....	44
Figura 3- Bolo Sistema Solar .....	45
Figura 4 - Construções de Esparguete (enquanto não está cozido).....	46
Figura 5 - Sentir a textura ao esmagar as bolachas.....	47
Figura 6 - Quadro de dupla entrada: Que fruta gostamos mais? .....	48
Figura 7 - Classificação do tipo de Alimentos.....	48
Figura 8 - Roda dos Alimentos.....	48

## Introdução

A infância é uma época de descobertas, aventuras e magia para as crianças. É nesta fase que contactam com as diferentes fontes de informação, cabendo ao educador valorizar os conhecimentos e a criatividade que elas trazem para a sala e compreender a importância existente no ato de elas explorarem, pesquisarem e criarem coisas novas. O que realmente importa para elas é o brincar aprendendo, é esperar curiosamente pelo inesperado, estar envolvida com o lúdico e com a possibilidade de sonhar e aprender, pois assim, elas aprendem sentindo-se mais realizadas e mais felizes. Como refere Brock e colaboradores “...a brincadeira é a ferramenta mais valiosa para a aprendizagem. A *motivação intrínseca* é valiosa porque ela resulta na *aprendizagem iniciada pela criança*.” (Brock, Dodds, Jarvis, & Olusoga, 2011, p. 37).

Este tema surge de uma junção de motivações, interesses e acima de tudo vontade de descobrir, cada vez mais, formas de cativar e envolver as crianças na sua própria aprendizagem.

À medida que, ao longo do curso de Mestrado em Educação Pré-Escolar (EPE) vamos trabalhando com crianças, percebemos a forma entusiástica como estas se envolvem em processos de descoberta e como esse entusiasmo aumenta quando a atividade é realizada pelas próprias crianças.

Todo o processo de ensino experimental caracteriza-se por uma atmosfera de liberdade de comunicação e cooperação, propícia à criatividade, em que as crianças expõem as suas ideias e modos de pensar sobre problemas ou questões que surjam, argumentando sobre os motivos das suas ideias, registando-as das mais variadas formas. Assim, a linguagem oral e “escrita”, tão importante nestas idades, desempenha um papel de fundamental importância neste processo.

Trabalhar de um modo interdisciplinar, mostra que é possível trabalhar o processo de ensino/aprendizagem como um todo e não em áreas fragmentadas. Durante todo este processo de aprendizagem, pretendemos perceber até que ponto, uma simples atividade pode envolver as mais diversas áreas de conteúdo. Assim, optamos por trabalhar um tema a culinária, que as crianças normalmente apreciam, e na forma como esta pode permitir trabalhar as diversas áreas de conteúdo, presentes nas OCEPE (DGE, 2016).

A ideia de realizar um trabalho de investigação sobre a abordagem interdisciplinar através do tema culinária, surgiu pelo facto de tentar investigar de que forma útil,

interessante e divertida poderemos desenvolver capacidades e conhecimentos nas crianças pela culinária, transmitindo-lhes ensinamentos vários, aprendendo a partilhar experiências, saberes e sabores. Tudo isto proporcionando que a criança desenvolva competências tão importantes como a curiosidade, a motivação, o espírito crítico, a previsão, a experimentação, a avaliação de resultados, tendo em vista uma melhor aprendizagem.

O conhecimento e o contacto das crianças com os alimentos, na sua essência original e o seu percurso na cozinha das famílias têm vindo a perder-se, como é referido por Costa e Colaboradores no livro *Hoje, o chefe sou Eu!* em que para além de referir este facto, mostra a sua importância, uma vez que, “O contacto com os aromas, com as cores, com as formas e com o processo de misturar estes ingredientes observando o resultado final contribui de forma marcante a percepção, por parte das crianças, da importância da alimentação no seu dia-a-dia.” (Costa, et al., 2009, p. 8). Através da culinária também trabalham vários conceitos associados às várias transformações observadas, daí que, como refere Armada Grant “A culinária requer todos os teus sentidos. Podes observar a comida, cheirá-la, tocá-la, saboreá-la e ouvi-la enquanto esta está a ser cozinhada.” (Grant, 2011, p. 8).

Com este trabalho pretende-se avaliar como a culinária pode ser um modo de promover o desenvolvimento das crianças que frequentam estes contextos educativos com a possibilidade de abordar de forma transversal todas as áreas de conteúdo. Uma vez que, pela pesquisa efetuada percebemos a existência de uma lacuna em relação a este tema, pretendemos que a culinária permita organizar toda a investigação, servindo de fio condutor, pois segundo Quivy e Campenhoudt devemos “procurar enunciar o projeto de investigação na forma de uma pergunta de partida, através da qual o investigador tenta exprimir o mais exatamente possível o que procura saber, elucidar, compreender melhor.” (Quivy & Campenhoudt, 1998, p. 32).

Uma receita culinária pode ser trabalhada em termos de interdisciplinaridade, no sentido em que pode desenvolver atividades de cada área de conteúdo. Acreditamos que o trabalho interdisciplinar pode apresentar resultados significativos na EPE, uma vez que torna possível aproveitar a ligação existente entre as diversas áreas de conteúdo.

## Capítulo 1. Enquadramento Teórico

Partindo das intencionalidades na EPE englobamos temas que consideramos pertinente serem abordados, uma vez que se relacionam de alguma forma com o tema em estudo. Dentro desta pesquisa teórica abordamos temas como a aprendizagem pela ação, uma vez que a criança, hoje, é vista como um ser ativo; falamos da própria interdisciplinaridade em contexto Pré-Escolar, e das diferentes Áreas de Conteúdo; investigamos sobre o ensino experimental das ciências e suas vantagens; procuramos perceber o que é trabalhar de forma cooperativa e, por último falamos sobre a importância de uma alimentação saudável para o próprio futuro das crianças.

### Educação Pré-Escolar

A Educação pré-escolar, ao longo dos tempos, tem vindo a ser encarada como uma etapa crucial no desenvolvimento das crianças. Assim, as relações e interações que a criança estabelece com as outras crianças e com os adultos que fazem parte de cada equipa pedagógica, bem como as experiências que estes lhes proporcionam, constituem oportunidades de aprendizagem, que contribuem para o seu desenvolvimento.

Apesar de, em Portugal, a EPE não fazer ainda parte da escolaridade obrigatória, constitui um contexto privilegiado de socialização, um espaço formal de desenvolvimento onde a criança pode interagir com situações, aprendizagens e vivências do seu quotidiano que contribuem para o seu desenvolvimento global.

Como nos dizem Hohmann, Banet & Weikart, “A criança em idade pré-escolar começa a tornar-se capaz *de reflectir sobre os seus próprios atos*, de evocar a experiência passada, de *prever* consequências em sequências habituais de causa-a-efeito, de *resolver* mentalmente certos tipos de problemas quotidianos, de se apoiar exclusivamente no processo físico de tentativa e erro...” (Hohmann, Banet, & Weikart, 1979, p. 15).

Klahr e colaboradores referem a importância de se proporcionar conhecimento científico e desenvolvimento cognitivo às crianças, mormente a nível EPE “A promoção de níveis elevados de conhecimentos científicos, capacidades cognitivas gerais e investigativas é essencial em qualquer nível de ensino, mas na escolaridade básica, pilar

e suporte do desenvolvimento, (...) aos alunos apropriarem-se de ferramentas essenciais para o seu futuro.” (Klahr, et al., 2011, p. 69).

Santos, Gaspar & Santos, no seu livro *A Ciência na Educação Pré-Escolar*, mostra-nos que o pensarmos que as crianças “não têm estruturas cognitivas para entender conceitos complexos e conseqüentemente difíceis de serem trabalhados e compreendidos” (Santos, Gaspar, & Santos, 2014) é um preconceito que poderá ser um constrangimento para que se atinjam os objetivos da abordagem às Ciências na EPE.

## **A Aprendizagem pela ação**

Durante muito tempo prevaleceu a ideia de que a criança era um mero recetor de saberes e conhecimentos, que lhes eram transmitidos pela família ou pela escola. Hoje em dia, existe a consciência, mesmo nos vários Modelos Educativos de que a criança é um elemento ativo no seu processo de construção do seu conhecimento, defendendo-se, assim, a aprendizagem pela ação. De acordo com Hohmann e Weikart “Através da aprendizagem pela ação – viver experiências directas e imediatas e retirar delas significado através da reflexão – as crianças pequenas constroem o conhecimento que as ajuda a dar sentido ao mundo.” (Hohmann & P. Weikart, 1997, p. 5).

Segundo (Hohmann, Banet, & Weikart, 1979, p. 51) para que as crianças cresçam e se desenvolvam, tanto social como intelectualmente precisam de um ambiente caloroso e amigável, e é necessário que os educadores apoiem as suas ações e deem atenção à sua linguagem, incentivando-as enquanto trabalham, brincam e comunicam, ajudando-as a sentirem-se bem com o que são capazes de fazer, falar com elas sobre o que estão a fazer, dando-lhes tempo para responderem e incentivando-as a explicarem ou mostrarem às outras crianças o que conseguiram fazer. É também importante que os educadores não façam pelas crianças o que elas sabem fazer sozinhas, dando-lhes oportunidade de errarem e conseqüentemente aprenderem com esses erros. Como afirma Júlia Formosinho, falando da importância do envolvimento na experiência para a “...construção da aprendizagem na experiência contínua e interativa. A imagem da criança é a de um ser com competência e atividade. A motivação para a aprendizagem sustenta-se no interesse intrínseco da tarefa e nas motivações intrínsecas das crianças.” (Oliveira-Formosinho, 2006, p. 28).

As crianças constroem os seus próprios modelos acerca da realidade e assim, como referem os autores do livro *Educar a Criança*: “A aprendizagem pela ação é definida como a aprendizagem na qual a criança, através da sua ação sobre os objetos e da sua interação com pessoas, ideias e acontecimentos, constrói novos entendimentos”. (Hohmann & P. Weikart, 1997, p. 22).

O papel dos adultos é apoiar o desenvolvimento das crianças, e assim, o seu principal objetivo é encorajar a aprendizagem ativa por parte das crianças, dando oportunidade às crianças de contribuírem e colaborarem na sua própria aprendizagem. Ao observarem as crianças estão atentos a reconhecer os interesses e capacidades de cada criança, apoiando-as mas, criando-lhes desafios.

O papel do professor (...) despertar a curiosidade da criança e estimular-lhe o espírito de investigação. Isto é conseguido através do encorajamento da criança para que coloque os seus próprios problemas, e nunca através de imposições de problemas para resolver ou do “impingir” de soluções. (...) O adulto deve continuamente encontrar novas formas de estimular a atividade da criança e estar preparado para adaptar a sua abordagem conforme a criança vai colocando novas questões ou imaginando novas soluções (Jean Piaget, citado por Hohmann & Weikart, 2011, p. 32).

## **Criança como ser competente**

Como as próprias OCEPE nos dizem:

O desenvolvimento e aprendizagem da criança ocorrem num contexto de interação social, em que a criança desempenha um papel dinâmico (...) as crianças são detentoras de um enorme potencial de energia, de uma curiosidade natural para compreender e dar sentido ao mundo que as rodeia, sendo competentes nas relações e interações com os outros e abertas ao que é novo e diferente (DGE, 2016, p. 9).

Devemos encarar a criança como sendo capaz de construir o seu desenvolvimento. Para isso devemos valorizar os seus saberes e competências, partindo das suas experiências de forma a desenvolver todas as suas potencialidades. Devemos então, ouvir de forma atenta a criança, deixando-a participar de forma ativa no seu próprio processo de aprendizagem.

Deve haver uma forte preocupação em desenvolver competências, as quais poderão ser consolidadas ao longo do processo de desenvolvimento da criança. Como refere o Ministério de Educação “Considerando que as competências não se ensinam por métodos transmissivos, é importante que a criança tenha a oportunidade de experimentar situações diversificadas e estimulantes, que lhe permitam desenvolver essas competências de forma integrada.” (Martins I. , et al., 2009, p. 5).

## **Aprender fazendo**

Zabalza diz-nos que é importante, para que a criança tenha um crescimento equilibrado, que construa uma imagem positiva de si mesma, que aprenda fazendo, e que, assim tenha “confiança crescente na sua capacidade para conseguir níveis adequados de êxito.” (Zabalza, 1998, p. 44). Assim como, entre outras, que possua capacidade comunicativa, falando e partilhando experiências com os outros.

Segundo Hohmann, Banet & Weikart, as experiências proporcionadas às crianças, em que estas exercem qualquer efeito sobre o mundo, onde percebem o processo de causa-efeito relacionado com alguma ação que exercem, são fundamentais para o desenvolvimento dos processos mentais, uma vez que a lógica das crianças se desenvolve a partir do esforço para interpretar a informação obtida através dessas experiências (Hohmann, Banet, & Weikart, 1979, p. 175).

Se pretendermos que as crianças se tornem capazes de resolver inteligentemente os problemas que lhes vão surgindo, é necessário dar-lhes oportunidades de trabalharem em problemas que lhes interessam, problemas esses que surjam das suas próprias tentativas de compreenderem o Mundo.

Sabemos que, quanto mais a criança se envolver, agindo nas atividades educativas de forma dinâmica, interagindo socialmente, estará ela própria a contribuir para o seu desenvolvimento.

## **Interdisciplinaridade no Contexto da Educação Pré-Escolar**

[A] troca recíproca e permanente entre todas as áreas curriculares [...] permite uma maior compreensão e integração dos saberes por parte dos educandos (Pierre Delatre, 2006 citado por Quinta e Costa, 2009, p.6).

Por interdisciplinaridade, como referem Pombo, Guimarães & Levy entende-se “qualquer forma de combinação entre duas ou mais disciplinas com vista à compreensão de um objeto a partir da confluência de pontos de vista diferentes e tendo como objetivo final a elaboração de uma síntese relativamente ao objeto comum.” (Pombo, Guimarães, & Levy, 1993, p. 13).

Um dos princípios educativos presente na EPE, será o de abordar as diferentes áreas do saber de forma globalizante e integrada. Assim, o objetivo principal da interdisciplinaridade é a integração das várias áreas curriculares, na construção de conhecimentos. A perspetiva interdisciplinar deve considerar como fator de relevância, o diálogo entre as áreas de conteúdo estabelecendo ligações de complementaridade e convergência entre conhecimentos.

Nos últimos anos, tem-se verificado uma busca de metodologias e procedimentos que desenvolvam a autonomia do educando num contexto sistémico, no sentido global da interdependência educativa, em busca do trabalho colaborativo. Perante este desafio, defendemos que o método experimental, integrado nos contextos educativos, permite o desenvolvimento dessa autonomia numa abordagem interdisciplinar (Quinta e Costa, 2009, p. 2).

Os mesmos autores referem que a interdisciplinaridade surge hoje nas escolas não como uma imposição, mas como algo que os professores e educadores sentem como necessário. Estes, por sua iniciativa, realizam, cada vez com mais frequência, experiências educativas que integram em si diferentes áreas de saber (Pombo, Guimarães, & Levy, 1993, p. 4).

Como nos diz o sociólogo francês Edgar Morin no seu artigo *É preciso educar os Educadores*, mudanças profundas ocorreram à escala mundial nas últimas décadas, entre elas o avanço da tecnologia de informação, por exemplo. Deste modo, defende que é urgente desenvolver uma nova conceção do próprio conhecimento, evitando a fragmentação de saberes em disciplinas de forma que se compreendam melhor os problemas do mundo. Refere mesmo que “As disciplinas fechadas impedem a compreensão dos problemas do mundo” (Morin E. , 2017). Vaideanu, citado por Quinta e Costa, Ribeiro e Monteiro 2015 afirma que “Na atualidade, a interdisciplinaridade é uma forma de abordagem do conhecimento, cada vez mais encarada não como um fim em si mesmo, mas como um modo de conceber e de organizar os conteúdos do ensino...” (Quinta e Costa, Ribeiro, & Monteiro, 2015, p. 780).



Santos, Gaspar & Santos salientam que através da Área de Conhecimento do Mundo facilmente se chega a todas as outras áreas, numa perspetiva de transversalidade do saber. Trabalhamos nomeadamente a matemática, a linguagem escrita e oral, a expressão dramática (com os jogos de imitação e representação), a dramatização de histórias, a expressão plástica (com a utilização de diferentes materiais), a expressão motora (através da manipulação de vários materiais e de jogos motores associados aos animais, plantas e à germinação) e a formação pessoal e social presente em todos os momentos deste tipo de trabalhos através das situações de cooperação, negociação, cumprimento de regras, participação na aprendizagem em grupo, partilha, entre outras. (Santos, Gaspar, & Santos, 2014).

As reflexões feitas acerca do conceito de interdisciplinaridade realizam-se como uma forma de sentir e estar no mundo, percebendo e compreendendo as suas múltiplas implicações e infinitas relações.

A interdisciplinaridade, ao contrário do que possa parecer, é um caminho para um futuro compensador. Promove o cruzamento de saberes disciplinares, estabelecendo pontes e articulações entre áreas que por vezes parecem estar tão distantes.

A importância desta deve-se ao facto de “A relação entre os conhecimentos científicos – interdisciplinaridade, que ao estabelecer a relação entre conhecimentos simples e complexos do mesmo tema ou de temas diferentes, promove a aquisição de conceitos mais amplos.” (Klahr, et al., 2011, pp. 45-46) Segundo estes autores, promover níveis elevados de conhecimentos científicos, capacidades cognitivas gerais e investigativas é essencial em qualquer nível de ensino, mas na escolaridade básica, ainda mais, pois é pilar e suporte do desenvolvimento, pois permite ao aluno apropriar-se de ferramentas essenciais para o seu futuro.

Se o Educador estiver atento, perceberá que, em determinada atividade, pode desenvolver diferentes competências, competências essas que envolvem essas diferentes áreas do saber.

Trabalhar com interdisciplinaridade, é envolver as várias áreas de conteúdo, em parceria com toda a Instituição mostrando, deste modo, que é possível trabalhar o processo de ensino-aprendizagem como um todo e não em áreas fragmentadas. O objetivo é que os educadores construam e ampliem os conhecimentos, envolvendo as demais áreas do saber.

Em suma, a interdisciplinaridade pode ser compreendida como uma forma de trabalhar em sala de aula na qual surge um tema que permite a ligação a várias áreas de

conteúdo, pois, como refere Quinta e Costa “A interdisciplinaridade é um eixo norteador das práticas de ensino.” (Quinta e Costa, Ribeiro, & Monteiro, 2015, p. 779).

## **A Ciência na Educação Pré-Escolar**

A criança, por meio de várias atividades, desenvolve a capacidade de sentir, de agir, de falar, de refletir e de imaginar, ao mesmo tempo que alarga a sua experiência, explora o mundo e estende os seus conhecimentos: a escola também responde à sua ânsia de aprender e estimula-a continuamente (Chauvel & Michel, 2006, p. 5).

Desde a mais tenra idade, a criança constrói-se, progressivamente, apropriando-se do seu corpo e das coisas. Um dos objetivos do jardim-de-infância deverá ser o de aproveitar essa sede de descoberta de modo a ajudar a criança a desenvolver as suas capacidades para pensar, a valorizar o seu desejo de aprender e fazê-la descobrir o prazer do conhecimento.

A abordagem das ciências na EPE motiva a criança para as ciências, tornando-a curiosa sobre o mundo que a rodeia e estimula-a a descobrir mais. A criança encontra-se, nesta idade, numa fase na qual a intuição desempenha um papel essencial e onde uma explicação não tem de ser necessariamente única. Como nos dizem as OCEPE:

“A introdução às diferentes ciências inclui, para além do alargamento e desenvolvimento de saberes da criança proporcionados pelo contexto de Educação Pré-Escolar e pelo meio social e físico em que esta vive, a abordagem de aspetos científicos que ultrapassam as suas vivências imediatas.” (DGE, 2016, p. 88).

A sociedade em que vivemos é, cada vez mais, científica e tecnológica, e a criança contacta, cada vez mais cedo com equipamentos fruto dessa evolução. Assim, tal como refere Martins e colaboradores, existe cada vez mais a necessidade de existir uma educação em ciências desde cedo, com vista a formar cidadãos capazes de lidar com os desafios e necessidades da sociedade atual (Martins I. , et al., 2009, p. 21).

Ao brincar, ao manipular objetos que tem à sua disposição, a criança estrutura a sua curiosidade natural e o desejo de saber mais sobre o Mundo que a rodeia. E é assim, desta forma “simples”, que a criança dá os primeiros passos em pequenas investigações.

No mesmo documento, editado pelo Ministério da Educação existem várias razões para estimular a educação em ciências na Educação Pré-escolar, tais como: 1) a criança

gosta de observar, de forma natural interpretando a natureza e os fenômenos que observam no seu dia-a-dia, devendo assim proporcionar-se atividades que estimulem essa curiosidade e interesse, bem como aprendizagens conceituais que, progressivamente vão trabalhando conceitos científicos; 2) ao promover um ambiente em que a criança aprecia a ciência e seja alvo de experiências positivas, faz com que a criança construa uma imagem positiva face à ciência; 3) um conviver com fenômenos científicos, desde cedo, permite que ela, mais tarde, adquira determinados conceitos de forma mais eficaz; 4) apesar de, à partida, determinados conceitos parecerem demasiado complexos para uma criança desta idade, vários estudos comprovam que conceitos abstratos e complexos podem ser explorados ao nível do pré-escolar, permitindo à criança desenvolver esses conceitos e adquirir novo vocabulário (Martins I. , et al., 2009, p. 8).

As OCEPE fazem referência à Área de Conhecimento do Mundo, como uma forma de sensibilizar para as Ciências, “...proporcionando às crianças experiências relacionadas com diferentes domínios do conhecimento humano.” (DGE, 2016, p. 86).

## **Uma Sala Amiga das Ciências**

Apesar de muitas das aprendizagens da criança acontecerem de forma espontânea no decorrer da vida desta, em contexto educativo existe uma intencionalidade educativa, através da disponibilização de um ambiente culturalmente rico e estimulante.

Através de diversos estudos, referidos por Santos, Gaspar & Santos, pode-se concluir, que as nossas salas apresentam uma qualidade média na promoção da literacia científica, mas também mostram a necessidade de serem criadas áreas das Ciências onde não existem e de colocar mais materiais nas salas que já têm essa área (Santos, Gaspar, & Santos, 2014, pp. 13-14).

Ao propor-se atividades divertidas e educativas que estimulam a criatividade e o pensamento da criança que desenvolve a sua curiosidade acerca do Mundo que a rodeia, aumenta-se a sua confiança e gosto pela capacidade de investigar. Assim, a criança habitua-se, desde cedo, a refletir e a tomar decisões diante de situações novas.

O espaço é por nós visto como um lugar de bem-estar, alegria e prazer, um espaço aberto às experiências plurais e interesses das crianças e das comunidades. Um espaço pedagógico aberto à natureza que se caracteriza pelo poder comunicativo da estética, poder ético de respeito por cada

identidade pessoal e social, refúgio seguro e amigável, aberto ao brincar e aprender, garante da aprendizagem cultural (Oliveira-Formosinho, 2006, p. 44).

A organização do espaço, a disposição dos espaços na sala e os objetos neles incorporados devem ser pensados tendo em atenção os múltiplos níveis do desenvolvimento que queremos potenciar na criança. Zabalza diz-nos que “A função do espaço é dar opção à iniciativa da criança. A função do educador é a de providenciar um clima de segurança e de reconhecimento que estimule as crianças e lhes combata a inibição.” (Zabalza, 1998, p. 127). Daí ser importante criar oportunidades para agir com os objetos, objetos esses que sejam manipuláveis. Oliveira-Formosinho refere que “Os materiais pedagógicos são fundamentais para promover o brincar e o jogar, o aprender com bem-estar... são um pilar central para a mediação pedagógica do educador junto da criança, permitindo (ou não) o uso dos sentidos inteligentes e das inteligências sensíveis.” (Oliveira-Formosinho, 2006, p. 45).

... através de fenómenos familiares e com um objetivo do domínio da afetividade, e permitindo a todas as crianças a sua participação ativa, foi possível que cada uma atribuísse significado ao que vê e experimenta, enriquecendo o seu universo e fazendo aprendizagens sistematizadas significativas. “ (Santos, Gaspar & Santos, 2014, p. 63).

Todos os educadores de infância beneficiariam de formação em Ciências de modo a valorizarem a existência de uma área de Ciências na sua sala, devidamente equipada com materiais diversificados, de modo a proporcionar situações de aprendizagem significativas, favorecendo a construção de conceitos mais rigorosos partindo dos saberes e interesses da criança e mobilizando as restantes áreas de conteúdo.

O próprio Ministério da Educação publica documentos onde se estabelece como razões a favor da Educação em ciências desde os primeiros anos de escolaridade:

Responder e alimentar a curiosidade das crianças, fomentando um sentimento de admiração, entusiasmos e interesse pela Ciência e pela atividade dos cientistas; Ser uma via para a construção de uma imagem positiva e refletida acerca da Ciência (as imagens constroem-se desde cedo e a sua mudança não é fácil); Promover capacidades de pensamento (criativo, crítico, metacognitivo,...) úteis noutras áreas/disciplinas do currículo e em diferentes contextos e situações, como, por exemplo, de tomada de decisão e de resolução de problemas pessoais, profissionais e sociais... (Martins I. I., et al., 2007, p. 32).

A riqueza estimulante de uma sala que cumpra todos os requisitos e preocupações aqui faladas é incontornável. Assim pretende-se que não haja um simples amontoar de objetos vários, mas antes uma estratégia formativa.

## **Ensino Experimental das Ciências**

O Ensino Experimental tem como objetivos desenvolver a curiosidade e espírito crítico da criança estimulando o seu desenvolvimento cognitivo e emocional e a vontade de conhecer e compreender o Mundo. Como exemplos das capacidades investigativas que se podem desenvolver com o ensino experimental, temos: medir, observar, interpretar dados simples, comparar, seriar, comunicar, organizar registos, investigar, pesquisar, questionar, formular hipóteses, planificar experiências, refletir. A criança recorre à aprendizagem de conceitos relacionados com as ciências como se tratasse de uma ferramenta e usa-a em situações: pela identificação de objetos do mundo físico; pela formulação de analogias; pela formulação de hipóteses e inferências, que levam ao alargamento do saber da criança e à elaboração de novas teorias pessoais.

Através do Ensino Experimental a criança desenvolve competências e conhecimentos conceptuais, procedimentais e altitudinais em momentos informais e desenvolve uma série de aprendizagens, ligadas a necessidades específicas, que relaciona e desenvolve em simultâneo. Assim de forma natural e através das aprendizagens informais chega-se às formais.

Com esta forma de agir, com as atividades do tipo POER (prever–observar–experimentalizar–refletir), por exemplo, a criança é confrontada com uma questão que lhe permite explicitar as suas ideias prévias e consciencializar-se do tema em estudo, bem como confrontar ideias, de forma a aproveitar, de forma consciente, as ideias científicas e deixar as ideias empíricas (Peixoto, 2010, p. 2).

Parece ser unânime o reconhecimento por parte dos responsáveis pela elaboração dos programas quanto ao papel relevante do trabalho experimental quer no ensino das ciências quer nas mais diversas áreas de conteúdo, e daí ser notória a necessidade de modificar as práticas de ensino, bem como o seu incentivo, nos primeiros anos de escolaridade.

A abordagem às ciências na primeira infância constitui um momento importante. Vários autores destacam um conjunto de competências relacionadas com esta idade e com o seu pensamento, destacando alguns motivos que incentivam e permitem desafiar o

pensamento científico da criança na sua aprendizagem. A sua motivação diretamente ligada à sua natural curiosidade de observação do mundo proporciona uma postura positiva face às ciências, sustentada na melhor compreensão dos conceitos científicos através da experimentação e de atividades às quais podem dar significado do que observam e do conhecimento do mundo que têm (Sá, 2000, p. 40).

Alcina Figueiroa salienta que a componente experimental é evidenciada ao salientar-se que será através da realização de pequenas investigações e experiências que a criança irá aprender e integrar, progressivamente, o significado de conceitos mais complexos (Figueiroa, 2016, p. 35).

O ensino experimental é importante, pois aproveita a tendência inata da criança para conhecer o meio que a circunda, através dos olhos, das mãos e dos sentidos, o que permite que coloque questões verbalmente.

As atividades e pesquisas que muitas vezes somos levados a fazer partem, quase sempre, de perguntas da criança, sendo o nosso papel incentivar e procurar explicações, fazendo-a expressar os seus pensamentos confrontando-os com os dos outros, para que, assim, as crianças se habituem a refletir e a pesquisar, sendo agentes ativos na construção do seu próprio conhecimento.

Mas a dúvida está em perceber até que ponto, na prática, se tiram e aplicam todas as vantagens do Ensino Experimental. Segundo Figueiroa, embora teoria e prática se complementem e se sustentem uma à outra, muitos profissionais negligenciam esta complementaridade, “privilegiando ora a vertente prática, ora a vertente teórica, utilizando o trabalho experimental, na maior parte das vezes, para comprovação e ilustração da teoria ensinada previamente, em vez de o usarem para “ensinar a pensar” (Figueiroa, 2016, p. 42).

Através do Ensino Experimental em geral, e das atividades POER em particular, a criança observa, formula hipóteses, compara, regista, coopera com os colegas, respeita as ideias dos outros.

O papel do Educador é fundamental, uma vez que a criança não consegue “descobrir” o conhecimento científico por ela própria, uma vez que este é mais do que uma simples descrição de como o Mundo funciona.

A atividade experimental deve surgir com a apresentação de uma situação problemática contextualizadora, de preferência do conhecimento do dia-a-dia da criança e que faça parte das suas vivências. Deste modo, para introduzir o tema a explorar, através

da atividade experimental, pode recorrer-se a diversas formas: textos, histórias, vídeos, diálogos, notícias, etc.

Com a formulação de uma questão-problema pretende saber-se acerca do tema em estudo. Posteriormente pede-se à criança uma opinião, ou seja, que faça uma previsão e que fundamente as ideias que já possui e que poderá vir a confirmar-se, através da experimentação. Esta antecipação de hipóteses explicativas pode constituir um forte incentivo à promoção da aprendizagem, pois auxiliam a estabelecer relações causais/explicativas.

A planificação da atividade inclui selecionar os materiais necessários e definir o que queremos saber. Após a realização da atividade, a criança tem a oportunidade de observar o fenómeno e registar o que se observou.

“Recorrendo-se ao diálogo, orienta-se o aluno na interpretação dos resultados, confrontando os comportamentos observados com os comportamentos previstos (ideias prévias), podendo construir uma nova explicação, no caso de os resultados obtidos contrariarem as previsões iniciais.” (Figueiroa, 2016, p. 27).

Por fim realiza-se uma conclusão que responda à questão-problema. No fim, é de primordial importância que em cada atividade se proceda à avaliação das aprendizagens, a qual poderá levar à colocação de novas questões sobre a temática explorada.

Dentro desta metodologia são de extrema importância as atividades do tipo POER, uma vez que promovem a reconstrução do conhecimento das crianças, começando por confrontá-las com uma questão que permita torná-las conscientes das suas ideias prévias, para depois os confrontar com dados empíricos, que permitem apoiar ou enfraquecê-las.

## **A Aprendizagem Cooperativa**

Trabalhar de forma cooperativa é uma forma de trabalhar a própria interação entre as crianças. É uma forma de trabalhar que desenvolve a interdependência positiva, a responsabilidade individual, as competências sociais, que fazem com que seja diferente de um simples trabalho de grupo. Através da aprendizagem cooperativa todos têm o seu papel para um fim comum.

Como refere Luísa e Cândido Freitas:

...deve desenvolver-se um sentimento de pertença, de identidade da turma, mas valorizando-se as diferenças individuais existentes. Todos se devem conhecer bem, devendo promover-se um bom clima entre todos,

desde os primeiros momentos, não descurando este aspeto durante o tempo em que se privilegia a aprendizagem cooperativa. Deve haver o sentimento de que se pertence a uma turma e não apenas a um grupo (Freitas & Cândido, 2003, p. 20).

Da nossa pesquisa sobre o tema, percebemos ser necessário promover a existência de diferentes competências (*skills*) como por exemplo: encorajar cada um a participar, olhar quem fala nos olhos, assumir a sua própria responsabilidade, expressar apoio e aceitação pelas ideias dos outros, para gerar perguntas a partir de respostas, estabelecer uma atmosfera aberta, identificar as discordâncias, apreciar as diferenças individuais, etc.

Um dos aspetos específicos que nos suscita interesse é a competição. Pela nossa experiência não somos a favor de todo o tipo de competição que muitas vezes se vê nas nossas escolas. Obviamente que, por vezes, existe uma competição saudável que faz com que as crianças cresçam. No entanto, pelos mais diversos motivos, seja pela própria postura dos profissionais de educação, seja pela própria maneira de ser das crianças, nem sempre se consegue essa competição positiva. Por esse motivo, pensamos que através da Aprendizagem Cooperativa esse objetivo é conseguido, porque todos trabalham para o mesmo fim comum e todos se sentem fazer desse processo. Consideramos que este modo cooperativo de trabalhar é um bom ponto de partida, “A escola deve procurar que todos tenham êxito, e por isso deve planificar estratégias que concretizem essa pretensão. E uma das mais eficazes é na verdade a aprendizagem cooperativa.” (Freitas & Cândido, 2003, p. 15).

A Aprendizagem Cooperativa desenvolve-se em pequenos grupos que trabalhem em conjunto para maximizarem a sua aprendizagem e a dos amigos. Assim todos interagem, trocam informações, mas podem ser avaliados de forma individual pelo seu trabalho. Cada criança é responsável não só por aprender o que está a ser ensinado, mas também por ajudar os outros, criando no grupo uma atmosfera de realização porque “As atividades de aprendizagem cooperativa permitem às crianças adquirir e desenvolver, simultaneamente, competências cognitivas e sociais.” (Lopes & Silva, 2008, p. 6). As competências sociais são as competências necessárias para as crianças saberem trabalhar em grupo. Elas precisam de saber escutar atentamente os outros, ter um papel ativo na realização do trabalho proposto, saber partilhar materiais e ideias, entreajudar-se, etc.

Reforçando o que foi dito atrás, como referem José Lopes e H. Silva “...para que a aprendizagem seja cooperativa é necessário que estejam presentes cinco elementos essenciais ou básicos: a interdependência positiva, a responsabilidade individual e de



grupo, a interação estimulada, preferencialmente face a face e a competência sadia.” (Lopes & Silva, 2010, p. 14).

Se se tiver presente diariamente esta forma de trabalhar “Quando as crianças sentem a necessidade de trabalhar com os outros, começam a comportar-se de maneira interdependente.” (Lopes & Silva, 2008, p. 6).

## **Educação Alimentar e Promoção da Saúde em Jardim de Infância**

A proteção da saúde de uma criança representa para os pais, para os seus educadores e para todos os que a acompanham, um enorme desafio nos dias de hoje. A alimentação é uma componente essencial do crescimento e desenvolvimento da criança porque a alimentação que faz hoje influencia e determina a sua saúde em adulto. É importante que, tanto pais como outros cuidadores sejam criativos e desenvolvam nas crianças o gosto por uma alimentação diversificada e de qualidade, uma alimentação colorida, atrativa, saborosa e nutritiva, utilizando para isso a brincadeira, a autoconfiança, a alegria e a boa disposição para uma melhor aprendizagem.

Numa época em que a obesidade emerge como um dos principais problemas do século XXI, segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), a identificação precoce dos fatores de risco é a chave do problema, pois, como referem Rêgo e Peças “...a prevenção de comportamentos de risco deve ser tida em conta desde os primeiros tempos de vida.” (Rêgo & Peças, 2012, p. 20).

A infância é a fase por excelência em que se adquirem hábitos e comportamentos alimentares, daí, ser de crucial importância que se proporcionem e estimulem hábitos de vida saudáveis. A educação alimentar pode ter resultados extremamente positivos, em especial quando desenvolvida com grupos etários mais jovens, no sentido da modelação e capacitação para escolher alimentos saudáveis. Os primeiros anos de vida de uma criança são de uma importância extrema. É neste período que existe um desenvolvimento ao nível da inteligência, da afetividade com terceiros e das suas relações sociais. A criança não conseguirá percorrer sozinha esse caminho, apesar de para ele contribuir de forma eficaz, mas evoluirá tanto mais com as situações de aprendizagem a que for exposta.

As autoras acima citadas referem que “A escola é um aliado fundamental e tem responsabilidade direta na educação de comportamentos sobretudo das crianças mais

pequenas, pelo que devemos sentir-nos obrigados a tomar consciência de que a abordagem deverá ser individual, familiar e comunitária.” (Rêgo & Peças, 2012, p. 13).

Deste modo, é de todo importante, de uma forma simples, lúdica, mas educativa, mostrar que desde cedo se pode ensinar a comer de tudo, com prazer e com regra, respeitando a nossa cultura, as características do crescimento da criança e as suas necessidades individuais.

A forma mais fácil de educar é ensinar a escolher tendo a noção, sempre presente, de que tudo se pode comer desde que na altura e na quantidade corretas. A Roda dos Alimentos dá-nos a proporção relativa em que cada grupo de alimentos deve ser diariamente ingerida. Este é um dispositivo que pode ser trabalhado, de forma lúdica, com crianças do Pré-Escolar. Como refere Von Cramm “O nosso corpo necessita de hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas e sais minerais... Os cientistas demonstraram que o consumo de muita fruta e legumes pode constituir um escudo protetor contra o cancro e outras doenças...” (Von Cramm, 2009, p. 3). Assim, educando para a correta alimentação promove-se uma qualidade de vida saudável.

## **A Culinária na Educação Pré-escolar**

Em consequentes pesquisas efetuadas percebemos que o tema “Culinária” é um tema que pode e deve ser trabalhado no 1º e 2º Ciclos, uma vez que permite trabalhar conceitos como densidade, carbono, oxigénio, evaporação, ebulição, congelação, moléculas, constituição das plantas, tipos de vegetais.

Por esse facto, como curiosidade, o próprio Centro Ciência Viva, situado no Pavilhão do Conhecimento, em Lisboa, tem um tema, dentro das oficinas que realiza, que se intitula “A Cozinha é um Laboratório”, onde se investiga, experimenta, se desvenda a Ciência na confeção dos alimentos, sendo que, no final, podem saborear as experiências, o que torna desde logo um fator aliciante para as crianças. Não é necessário ser cientista para fazer comida saborosa, mas pode-se aprender muito sobre ciência quando estamos a cozinhar. Aliás, ao longo da nossa pesquisa “descobrimos” Museus onde se podem fazer “...viagens de descoberta dentro do mundo dos alimentos. Há museus muito especiais e muito grandes, mas também há outros que, apesar de não serem tão “importantes”, são igualmente interessantes, já que aprenderás também curiosidades e dados acerca da agricultura, dos cereais, do óleo, etc.” (Von Cramm, 2009, p. 152). Como exemplos destes

Museus temos o Museu do Pão em Seia, o Museu do Queijo de Azeitão, o Museu do Açúcar no Funchal, o Museu Nacional da Massa, localizado em Roma, entre outros.

Estes projetos tornam-se ainda mais importantes para o conhecimento e o contacto da criança com os alimentos, na sua essência original porque o seu percurso na cozinha das famílias têm vindo a perder-se. O contacto com os aromas, com as cores, com as formas e com o processo de misturar estes ingredientes observando o resultado final contribui de forma marcante para a perceção, da importância da alimentação no seu dia-a-dia.

Envolver a criança na “cozinha” é uma excelente forma de lhe criar hábitos de alimentação saudável, de um modo divertido. Quando ela participa na preparação de uma receita de culinária é levada a provar aquilo que cozinha.

Com algumas regras de segurança, podemos cooperar e partilhar experiências com os outros, trabalhar a matemática, a linguagem e abordagem à escrita, podemos trabalhar a área do Conhecimento do Mundo, experimentando, pesquisando, etc. Como nos dizem Maria Barbosa e Cristina Silva “...cozinhar é muito mais do que seguir uma receita à risca.” (Barbosa & Silva, 2012, p. 12).

Deste modo, tendo em conta que cabe ao Educador, partindo daquilo que a criança já sabe e da sua curiosidade natural, articular as diferentes áreas de conteúdo e proporcionar oportunidades de aprendizagem que lhe permitam dar sentido ao que fazem, valorizamos o envolvimento da criança na realização das atividades considerando o que é citado no livro *A Ciência na Educação Pré-escolar*, “Outro aspeto a melhorar nas nossas salas, (...), é a preparação de alimentos ser feita pelos adultos na frente das crianças. (...), a preparação dos alimentos é feita em cozinhas (...) existe a necessidade de introduzir no currículo oportunidades para as crianças manipularem e explorarem os alimentos.” (Santos, Gaspar, & Santos, 2014, p. 27).

Uma simples receita culinária não se resume a um conjunto de ingredientes e à forma de os confeccionar. Ela permite diversos registos, usando alimentos oriundos de um determinado lugar, com uma história, produzidos por diferentes pessoas, de acordo com a sua origem e cultura.

Ao lermos o livro *O Fio da Meada* de Manuela Ferreira, deparamo-nos com a atividade de confeção de Aletria e sendo de todo interessante perceber como, numa simples receita se pode trabalhar várias áreas de conteúdo: na área das expressões a motricidade fina, ao ter cuidado de separar a gema da clara; na área de formação pessoal e social, na partilha de como cada família realiza esta receita, no escutar o que o outro

diz, esperando a sua vez; na matemática, através das noções de sequência, pela introdução dos ingredientes, ou através da correspondência termo a termo, pois cada criança tem de ter um prato; e no conhecimento do mundo através do ensino experimental em que as crianças observam o que acontece aos ingredientes quando se misturam (Ferreira, 1991, p. 75).

Desenvolvendo esta potencialidade interdisciplinar da culinária analisamos o seu contributo para as diversas áreas a desenvolver na criança em contexto pré-escolar:

## **Área de Conhecimento do Mundo**

A criança é por natureza um “cientista”, fazendo perguntas sobre tudo o que a rodeia. *Lisa Burke* diz-nos mesmo que as crianças “Observam com os olhos curiosos e inquisitivos, sem o preconceito do “conhecimento”. A ciência é exatamente isso – olhar em volta e perguntar “porquê”. As crianças fazem-no instintivamente.” (Burke, 2010, p. 2).

A ciência pode propor e explicar muitos dos mistérios que a criança tem, como por exemplo, como é que as plantas comem e bebem, como cresce um feijão, como se faz a farinha, como aumenta de tamanho a massa da *pizza*, ajudando-a mesmo a compreender e contribuir para um futuro melhor. E cozinhar é também fazer ciência, tirando assim partido de todas as vantagens do ensino experimental faladas anteriormente. Todos os alimentos, como sejam, frutos, frutas, legumes, água, cereais fazem parte do dia-a-dia das crianças, quer seja em casa, na escola ou numa festa. Na cozinha, a criança pode aprender conceitos como densidade, flutuação, fermentação, oxidação, temperatura, evaporação, ebulição, pressão do ar, o que é matéria, a importância da luz e do sol, assistir à germinação de sementes e crescimento de plantas, perceber o que é fruto e o que é legume.

Uma receita pode ainda ser sempre um ótimo pretexto para aprender algo sobre a cultura de uma região ou de um país de onde essa receita ou ingrediente são oriundos. Um livro de receitas não se resume a meras descrições de ações a serem executadas. É através da importância que cada alimento representa que concluímos que a comida é uma questão cultural e que pode ser por meio dela que chegamos à memória de uma sociedade. As receitas culinárias retratam, muitas vezes, lembranças, de gerações em gerações.

## **Área de Formação Pessoal e Social**

A abordagem de temas como a culinária podem permitir que se tenha em conta a motivação de cada criança, promovendo as suas capacidades, a sua criatividade, para que se torne responsável, interessada, autónoma, interventiva em tudo o que a rodeia e consciente do seu papel na sociedade. Devido ao compromisso e à necessidade de transmissão informativa de saberes e sabores, uma receita ou um livro de receitas transmite, também, valores socioculturais de uma família, comunidade, região ou país.

## **Área de Expressão e Comunicação**

### **Domínio da Educação Motora e Artística**

O domínio da Educação Motora e Artística é facilmente trabalhado em contexto de EPE. A Culinária pode ser, entre outras, uma atividade em que, no Domínio da Educação Motora proporciona o desenvolvimento da motricidade fina e da Educação Artística, no subdomínio das artes visuais, da criatividade, por exemplo na criação de um livro de cozinha ou na própria “decoreção” dos pratos confeccionados. Ao conhecer determinado alimento, podemos conhecer qual a sua origem, trabalhando os subdomínios da música, da dança e dramatização, desenvolvendo atividades resultantes de pesquisas realizadas sobre costumes artísticos e musicais desse país ou região.

### **Domínio da Linguagem Oral e Abordagem à Escrita**

Uma receita culinária tem como objetivo, instruir e direcionar através de etapas, ações a serem executadas, com o fim de atingir algo.

De um modo geral, as receitas culinárias apresentam duas etapas, os ingredientes e o modo de preparação. A primeira corresponde à lista de alimentos/produtos estabelecendo a medida/quantidade do que será utilizado. Já a segunda, consiste na descrição, passo a passo, do modo de fazer, trabalhando, assim, a própria linguagem.

Pode-se pedir à criança que interprete determinada receita ou até mesmo desafiá-la a elaborar de forma criativa as suas próprias receitas.

## **Domínio da Matemática**

A culinária permite que a criança perceba que a matemática está sempre presente no nosso dia-a-dia. Como nos diz Manuel Rangel,

A cozinha é uma divisão da casa onde as crianças, em geral, gostam de estar: gostam de ajudar a arrumar as compras, ajudar a cozinhar, fazer de conta que cozinham, observar e ler rótulos enquanto por ali andam ou tomam uma refeição. Todas estas situações representam excelentes oportunidades para trabalhar competências matemáticas (Rangel & Coimbra, 2006, p. 39).

Assim, cozinhando, trabalha-se a classificação, associando a arrumação à organização da “cozinha”, a criança familiariza-se com as diferentes grandezas e unidades de medida, trabalha com os números, com o cálculo.

Pela simples análise e interpretação de uma receita, podemos observar os dados numéricos existentes, como as quantidades, os tempos; podemos comparar quantidades incluídas nas receitas, como o que entra em maior quantidade ou perceber o que leva mais ou menos quantidade de farinha ou açúcar, por exemplo; comparar as quantidades mencionadas nas receitas com medidas familiares conhecidas, como pacotes, colheres, chávenas; aumentar ou reduzir receitas, estabelecendo proporções.

## **O Envolvimento Parental**

Trabalhando a culinária com as crianças em Educação Pré-Escolar, é uma forma de criar oportunidades de envolver os pais na vida escolar dos filhos, das mais diferentes formas. Já Teresa de Vasconcelos refere que “O envolvimento direto das famílias é de grande importância em educação de infância, em particular para o desenvolvimento de projetos em sala de atividades, constituindo um recurso valioso.” (Vasconcelos, 2011, p. 33).

O jardim-de-infância é um local por excelência, em que os pais e a equipa pedagógica podem trabalhar em conjunto, ajudando-se mutuamente. Os pais podem não só ver os filhos em ação, como também fazer tentativas de relacionamento com os filhos no ambiente mais neutro que a sala proporciona. “Os pais são os primeiros educadores das crianças. Antes de iniciarem a pré-escolar, já elas assimilaram e lidaram com uma quantidade incrível de informação e já dominaram uma vasta gama de saberes

complexos.” (Hohmann, Banet, & Weikart, 1979, p. 34). Hargraves refere como “essencial que se considere os pais como recursos indispensáveis para o apoio à aprendizagem dos filhos.” (Hargraves, 2004, p. 120).

## **Escolha do Tema**

Na escolha do tema “Culinária” na EPE, como forma de trabalhar a interdisciplinaridade, percebemos que a Culinária é trabalhada esporadicamente em vários Jardins-de-infância, cada vez mais, mas, muitas vezes apenas a propósito de datas significativas como o Dia da Mãe, Dia do Pai, Natal, etc. Os trabalhos acadêmicos que se encontram sobre alimentação, dizem respeito à importância de uma Educação Alimentar e não encontramos referência à culinária como tema aglutinador de uma abordagem interdisciplinar. Quanto à interdisciplinaridade, a sua importância e o porquê da sua importância, encontramos vários trabalhos e artigos bastante interessantes que comprovam as vantagens desta abordagem, mesmo em contexto de Educação de Infância.

A escolha do tema surgiu porque pretendemos, assim, perceber se, trabalhar, brincar, através da culinária permite o desenvolvimento de várias aprendizagens, interrelacionando-as entre si.

A nossa preocupação com a alimentação saudável e o nosso gosto pela culinária tornou-se um foco de interesse pelo facto de termos realizado estágio numa Instituição Particular de Solidariedade Social (IPSS) em que o meio envolvente, fator que influencia todo o sistema de desenvolvimento/aprendizagem, se caracterizava por grande parte das crianças e suas famílias residirem num bairro social e em zonas circundantes e em que, a maioria dos pais e encarregados de educação tinham o ensino básico e trabalho precário, pertencendo a um extrato social mais baixo, conforme Anexo II. Esta característica fez com que se percebesse, logo no início do estágio, menos cuidados ao nível de uma alimentação saudável e de higiene e, daí a existência do Projeto Pedagógico da própria Instituição para esse ano ser “Saber cuidar de Mim”, fator que também influenciou a nossa escolha do tema, mesmo como forma de sensibilizar crianças e famílias nesse sentido.

Para além desta justificação, trabalhar com a Culinária tem também outras vantagens que influenciaram a nossa decisão: o entusiasmo e motivação que provoca nas crianças por terem a ideia que se trata de uma atividade realizada pelos adultos e, assim, aumenta a sua autoestima. Para além disso, as crianças podem comer aquilo que

produzem, contribuindo para que construam o seu conhecimento sobre a alimentação saudável.

Quando questionamos a Educadora Cooperante, com quem realizamos o estágio em PES (Prática de Ensino Supervisionada) I e II, responsável da turma com quem realizamos as atividades, sobre a pertinência da nossa escolha, esta considerou que foi uma escolha acertada, por ser um género de atividade com um enorme potencial, pois transmite às crianças um entusiasmo e motivação fantástica e se enquadrou no Projeto da Instituição “Saber Cuidar de Mim”.

Iniciamos a investigação e fundamentamos a elaboração de uma questão de partida, que é a forma mais indicada de começar bem um trabalho de investigação, estruturando-se com coerência e exprimindo o mais exatamente possível aquilo que procura saber e compreender melhor. Como refere Quivy começar bem “Consiste em procurar enunciar o projecto de investigação na forma de uma pergunta de partida, através da qual o investigador tenta exprimir o mais exactamente possível o que procura saber, elucidar, compreender melhor.” (Quivy & Campenhoudt, 1998, p. 32).

Após a definição do tema para o estudo de caso e respetivo enquadramento teórico necessário para aprofundar a pertinência do tema, foi então realizada a pergunta: “A culinária permite trabalhar, numa abordagem interdisciplinar mas integradora, as várias áreas a desenvolver na criança em contexto de Educação Pré-Escolar?”



## Capítulo 2. Metodologias de Investigação

### 2.1. Opções Metodológicas

Segundo Sousa, investigação é a procura de respostas para algo que levantou interesse. Na educação é importante investigar para se obter resposta, acerca do ensino, da aprendizagem e da aprendizagem educacional (Sousa, 2005).

A metodologia utilizada ao longo da prática pedagógica, em contexto de estágio, foi a metodologia qualitativa, uma vez que as pesquisas qualitativas se interessam mais pelos processos do que pelos produtos finais: “Na investigação qualitativa a fonte direta de dados é o ambiente natural, constituindo o investigador o instrumento principal.” (Bogdan & Biklen, 1991, p. 47). “Para obter informação, é preciso observar. A observação constitui a espinha dorsal dos trabalhos de pesquisa.” (Deshaies, 1992, p. 295). Assim, com o objetivo de atingir os resultados a que nos propusemos, observamos e registamos incidentes, que incluem fotografias e o próprio registo das conversas das crianças, que “São breves relatos narrativos que descrevem um incidente ou comportamento considerado importante para ser observado e registado.” (Parente, 2002, p. 201), como por exemplo, conversas que surgem entre as próprias crianças ou episódios que nos levam a refletir sobre determinada criança.

No decorrer do estágio profissionalizante, adotamos uma postura de carácter investigativo. Assim, partimos pela observação direta que, como nos diz Pardal e Lopes, “A vida quotidiana e a nossa natural curiosidade levam-nos a observar constantemente o que se passa à nossa volta. Vemos, ouvimos, participamos. Observamos.” (Pardal & Lopes, 2011, p. 72). A observação incidiu sobre a Instituição, o meio envolvente, o próprio projeto pedagógico da Instituição intitulado “Saber cuidar de mim”, com o intuito de perceber os seus interesses, necessidades e características para uma prática pedagógica adequada e principalmente, no grupo de crianças e em cada uma delas e particular.

Assim, entre as técnicas de pesquisa qualitativa, a observação direta e participante foi a privilegiada, sendo uma metodologia de investigação fulcral em contexto de Jardim-de-infância, pois é das que melhor dá resposta às características do objeto em estudo. A observação direta coloca o investigador em contacto direto e aprofundado com o “público-alvo”, pois, como refere Quivy, “A observação engloba o conjunto das operações através das quais o modelo de análise (constituído por hipóteses e por conceitos) é submetido ao teste dos factos e confrontando com dados observáveis. Ao

longo desta fase são reunidas numerosas informações.” (Quivy & Campenhoudt, 1998, p. 157).

A observação, enquanto técnica qualitativa, permite obter informações descritivas e detalhadas sobre a evolução das crianças, permitindo a elaboração de fiáveis registos em termos de avaliação das várias áreas de conteúdo, sendo que, a observação direta e participante permite a recolha de dados e evidencia o comportamento e evolução das crianças, o que contribui para a tomada de decisões educativas mais adequadas, tendo em conta o grupo de crianças, permitindo também, a avaliação tanto do pequeno, como do grande grupo. Assim, foi esta postura que pretendemos assumir no registo das atividades presentes no Anexo I.

Como nos diz Cristina Parente “A observação direta de crianças envolvidas em atividades (...) é um procedimento útil para obter elementos sobre todas as áreas de desenvolvimento e informações que possam ser utilizadas para planear e adequar materiais e atividades aos interesses e necessidades das crianças” (Parente, 2002, p. 200) e daí esta ter sido a nossa opção metodológica por excelência.

A informação recolhida através dessa observação direta é de todo importante para o profissional de educação, pois sendo realizada em contexto natural pode servir como *feedback* à sua própria prática, podendo sentir necessidade de adequar o ambiente educativo e/ou a sua prática pedagógica.

Uma característica fundamental dos estudos qualitativos é a sua atenção ao *contexto*; a experiência humana se perfila e tem lugar em contextos particulares, de maneira que os acontecimentos e fenómenos não podem ser compreendidos adequadamente se são separados daqueles.

Os contextos de pesquisa são *naturais* e não são construídos nem modificados. O pesquisador qualitativo *localiza* a sua atenção em ambientes naturais. Procura resposta às suas questões no *mundo real* (Esteban, 2010, p. 129).

Propusemo-nos verificar se o tema “Culinária” permite essa interdisciplinaridade através da realização de determinadas atividades relacionadas com o tema em causa, conforme o quadro de análise das atividades realizadas, ver Anexo IV. A observação ocorreu durante a realização do estágio em Jardim de Infância, numa sala de 5 anos, num grupo de 16 crianças, sendo que, na sua realização tivemos como ponto de referência as próprias OCEPE.

O projeto foi desenvolvido durante dois semestres e em articulação com as atividades previamente planificadas. O objetivo final era perceber o potencial da culinária na aquisição de conhecimento e no desenvolvimento de competências das crianças nas diferentes áreas de conteúdo. Para o atingir, realizaram-se diversas atividades com as crianças, conforme se pode observar no Anexo I, com vista a tirar o maior partido dessas mesmas atividades. As atividades propostas devem ser abordadas, tanto pelos adultos, como pelas crianças, como uma forma simples, positiva e divertida de aprendizagem e não como uma obrigação. Dentro da temática trabalhada, é importante que as atividades sejam diversificadas e que vão de encontro aos interesses e necessidades das crianças, de forma que se sintam parte fundamental dessas mesmas atividades.

Uma vez que, “Em Investigação Qualitativa, as entrevistas podem ser utilizadas de duas formas. Pode constituir a estratégia dominante para a recolha de dados ou podem ser utilizadas em conjunto com a observação participante, análise de documentos e outras técnicas.” (Bogdan & Biklen, 1991, p. 134), consideramos que realizando uma entrevista à Educadora seria fundamental e pertinente para consolidar ou contrapor as nossas conclusões do presente relatório de estágio, em Anexo III, uma vez que “...as entrevistas exploratórias servem para encontrar pistas de reflexão, ideias e hipóteses de trabalho, e não para verificar hipóteses pré-estabelecidas.” (Quivy & Campenhoudt, 1998, p. 70) e ainda, que uma entrevista “...é utilizada para escolher dados descritivos na linguagem do próprio sujeito, permitindo ao investigador desenvolver intuitivamente uma ideia sobre a maneira como os sujeitos interpretam aspectos do mundo.” (Bogdan & Biklen, 1991, p. 134). A entrevista foi elaborada com carácter diretivo, orientada por perguntas fechadas (Anexo III). A entrevista foi pensada para confrontar a opinião da Educadora com os resultados obtidos na realização do projeto, razão pela qual optamos por colocar perguntas fechadas e diretivas. Procurávamos saber a perceção da Educadora quanto à importância do projeto na educação das crianças, nomeadamente, se foi inovador, se permitiu trabalhar de modo interdisciplinar e se promoveu o seu desenvolvimento. A entrevista foi realizada com o acordo da educadora após apresentação dos seus objetivos, numa sala da instituição, gravada, sendo posteriormente transcrita.

## **2.2. Sujeitos Participantes no Estudo**

A escolha dos sujeitos participantes no estudo, baseou-se no tema que se pretendia estudar, procurando-se perceber qual o impacto das atividades propostas e, conseqüentemente, do tema em causa. Assim, os sujeitos que participaram no estudo de caso foram o grupo de crianças da Instituição onde realizamos o estágio da Unidade Curricular de PES I e II.

### **2.2.1. Caracterização da Instituição**

Durante a frequência do estágio, para perceber as ideias e princípios da Instituição em causa, foi imprescindível a análise dos documentos do regime de autonomia, administração e gestão, como o Projeto Educativo (PE), o Regulamento Interno (RI) e o Plano Anual de Atividades (PAA). A Instituição em causa, tem acordo de cooperação celebrado com o Centro distrital de Segurança Social do Porto e com o Ministério de Educação para a resposta social de Jardim de Infância/Estabelecimento de Educação Pré-escolar. É assim uma Instituição Particular de Solidariedade Social (IPSS) fundada no decurso do ano de 1970. Surgiu para dar resposta às múltiplas problemáticas e necessidades da população residente nesta freguesia, considerando que “Como qualquer ação humana, a ação educativa é condicionada por diversos fatores, relacionados com o tipo de sociedade, o regime político, a natureza da instituição de ensino, a diversidade da população escolar (docente e discente), o envolvimento dos seus “atores”, bem como pela relação escola-meio” (Arroteia, 2008:18). Assim, a Instituição considera a família como agente educativo primordial do processo educativo, tendo em vista a inserção da criança numa sociedade como ser autónomo, livre e solidário. No entanto, teve de refletir sobre as características do meio envolvente, pois têm a consciência da forma como o meio influencia todo o sistema de desenvolvimento/aprendizagem das suas crianças. Assim, a Instituição esforça-se para responder com qualidade às necessidades das crianças, apesar de ser uma entidade sem fins lucrativos sendo que, “O papel da escola pública parece-nos de crucial importância na educação para a cidadania: é que a escola pública, por definição, acolhe todos, é parte integrante da vida da cidade democrática.” (Vasconcelos, 2011, p. 111).

Uma vez que o comportamento individual é indissociável do contexto em que ocorre, é importante conhecer esses mesmos contextos em que o ato educativo decorre, valorizando a sua realidade, para melhor compreensão e conseqüente adaptação ao ensino/aprendizagem. Todas as crianças possuem um conjunto de experiências e saberes que foram acumulando ao longo da sua vida, no contacto com o meio que as rodeia e por isso, para melhor conhecer e compreender as atitudes e comportamentos da criança, torna-se indispensável fazer um estudo aprofundado do meio que a envolve.

De um modo geral, tal como nos diz o próprio PE da Instituição e nos apercebemos já, quer pela consulta das fichas das crianças, quer em conversas que surgem com elas próprias, as crianças para o qual a Instituição remete a sua ação são residentes num Bairro Social e em zonas circundantes. Uma vez que não podemos falar das crianças sem referir o seu meio familiar, conforme Anexo II, podemos referir que os pais e encarregados de educação têm em grande maioria o ensino básico e trabalho precário, sendo que algumas famílias vivem do rendimento social de inserção, o que afeta a forma como vivem.

### **2.2.2. Projeto Pedagógico “Saber cuidar de mim”**

Pela análise da Caracterização sociofamiliar, descrita no Anexo II, podemos concluir que se trata de uma Instituição em que a maior parte das crianças pertence a famílias de um extrato social mais baixo, por vezes com menos cuidados ao nível de uma alimentação saudável e, daí a existência do Projeto Pedagógico para o ano de 2016/2017 “Saber Cuidar de Mim”. Assim, a existência deste projeto ajudou a que as atividades realizadas fossem oportunas no decorrer da nossa prática pedagógica.

O Projeto “Saber cuidar de mim” destina-se a cada membro da Comunidade Educativa e suas famílias.

A justificação do tema do Projeto Pedagógico deve-se ao facto de ter verificado que muitas das crianças têm alguns hábitos, sobretudo os alimentares que não são os mais adequados, daí procurar sensibilizar crianças e famílias nesse sentido. É fundamental que se coma bem, de forma equilibrada para que sejam futuramente adultos saudáveis. É na primeira infância que se adquire alguns hábitos que posteriormente são difíceis de serem moldados, como por exemplo, os hábitos alimentares dos pequenos-almoços e lanches que, por vezes, se verificam não serem os mais corretos e que se não contrariados, possivelmente são estes os hábitos que serão continuados futuramente.

### **2.2.3. Caracterização do grupo de crianças**

A realização das atividades sobre o tema Culinária com as crianças da sala dos cinco anos durante o decorrer do ano letivo, não causou qualquer alteração ao normal funcionamento do Projeto Curricular, uma vez que, como referido, o Projeto Pedagógico escolhido para este ano pela própria Instituição intitulava-se “Saber cuidar de mim”. O grupo sobre o qual incidiu este estudo era constituído por 16 crianças, nove raparigas e sete rapazes. É de notar que se trata de um grupo que, a grande maioria, já permanece junto desde as outras salas. Pelo facto de terem frequentado as mesmas salas nos anos anteriores é visível interação entre as próprias crianças e interação destas com os adultos, com o espaço e materiais.

### **2.3. Planificação das atividades**

Na planificação das nove atividades, definimos objetivos gerais, comuns a todas as atividades, e objetivos específicos para cada uma delas, organizados em tabela no anexo V. Consideramos importante que as crianças se sentissem motivadas e que a atividade fosse apresentada num contexto da vida deles. Assim, as atividades foram planeadas a propósito de dias comemorativos ou atividades integradas no Plano Anual de Atividades da instituição ou no Projeto Anual, com a intencionalidade final de partilhar o resultado da experiência com as outras turmas, com os pais ou com a comunidade envolvente. Também iniciamos atividades pela leitura de uma história ou com um jogo de imagens. As crianças participaram organizadas em grupo. A organização do grupo na realização das diferentes atividades, variou consoante o tipo de atividade e objetivos pretendidos. Como refere Folque:

“Nas salas de EPE, muitas das actividades que envolvem fundamentalmente a linguagem ocorrem em situações de grande grupo, em que o educador e o grupo se sentam durante o “tempo de círculo”, o “tempo de partilha”, “as reuniões de grande grupo” ou outras atividades do mesmo tipo.

...crianças de três e quatro anos aprendem, num contexto de grupo, a participar de forma adequada numa conversa. As crianças envolviam-se mais activamente na conversa e o educador assumia um papel menos dominante. Com o tempo, as crianças tornam-se

mais participativas intervindo mais frequentemente na interacção e também na introdução de assuntos.” (Folque, 2014, pp. 100-101).

Assim, realizamos duas atividades em grande grupo, na “manta” indo de encontro à definição atrás citada de atividade em grande grupo. As restantes cinco atividades foram realizadas com todo o grupo reunido à volta da mesma mesa, contribuindo cada uma com uma tarefa, mas todas para o mesmo fim, porque “No quotidiano do espaço sala, surge o trabalho colaborativo com base nas interações que envolvem a partilha de ideias que vão sendo construídas ao longo do tempo. Nesta partilha, a criança desenvolve o sentimento de pertença ao grupo e de confiança nas suas potencialidades.” (Dadas, 2014, p. 72). Uma atividade foi realizada em dois grupos que, entre eles organizaram-se da mesma forma que nas atividades anteriormente referidas. Por sua vez, “O momento de trabalho em pequenos grupos é entendido como um tempo que permite o alargamento das experiências de aprendizagem e a sua sistematização” (Oliveira-Formosinho, 2011, p. 92). Planificada mesmo em pequenos grupos, de cinco crianças cada, mas pensada, no entanto, para que trabalhassem cooperativamente, aconteceu apenas uma atividade. Assim, atividades descritas no Anexo I, como a do Registo de Atividade n.º 4, sobre a classificação dos Alimentos e a atividade descrita no Registo de Atividade n.º 6 foram realizadas em grande grupo, na “manta” indo de encontro à definição atrás citada de atividade em grande grupo. Outras atividades como a do Registo de Atividade n.º 1, dos queques para o Dia da Alimentação Saudável, a do Registo de Atividade n.º 2, das Bolachas para o Evento Peça a Peça, a atividade do Bolo Arco-Íris, Registo de Atividade n.º 5, a dos Pãezinhos de Queijo, Registo de Atividade n.º 7 e a atividade n.º 9, do Salame de Chocolate, contribuíram com tarefas para a realização do mesmo resultado final. A atividade das Bolachas para o evento Aldoar peça a peça, Registo de Atividade n.º 3, foi realizada em dois grandes grupos. Apenas na atividade Construções de Esparguete e *Marshmallows*, Registo de Atividade n.º 8, do Anexo I, foram organizadas em pequenos grupos, de cinco crianças cada.

Ao longo das nove atividades as crianças organizaram alguns resultados através do registo em tabela e pela construção de gráficos.

Por fim, planeamos uma décima atividade realizada com o objetivo de consolidar a avaliação o impacto do projeto nas aprendizagens das crianças e no seu desenvolvimento.

## 2.4. Instrumentos de Recolha de Dados

No estágio realizado foram utilizados vários tipos de registo e recolha de informação das crianças. Utilizaram-se registos de atividades significativas, registos de incidentes críticos, registos contínuos, fotografias das atividades, notícias para o Jornal de Parede.

Um dos principais instrumentos utilizados foi o registo realizado durante a observação participante. A observação permitiu perceber os comportamentos do grupo, bem como as interações existentes entre si e, desta forma, facilitar uma análise do tema em estudo. Tendo realizado vários registos de observação através de registos de atividades significativas, em Anexo I, realizadas com a temática trabalhada, irão completar a análise desta investigação, servindo de base a uma reflexão acerca das conclusões que nos foi permitido tirar após a realização do trabalho de investigação.

Ao longo de toda esta investigação estivemos muito atentas ao gestos, comportamentos e atitudes do grupo de crianças, uma vez que, “A interação da sala de aula vive dos seus contextos, vive da interpretação e compreensão intersubjectiva das pessoas, alunos e professores, vive da comunicação e é preciso repetir que, dessa comunicação, uma boa fatia vai para as formas de atendimento não verbal...” (Oliveira, Pereira, & Santiago, 2004, p. 114).

Nos registos das atividades que realizamos no âmbito do tema do presente relatório, para além de conversas que registamos no momento da sua realização, recolhemos informação dos dois Portefólios das Crianças que construímos e do qual fazem parte as atividades do Anexo 1.



## **Capítulo 3 – Apresentação dos Resultados e Intervenção e Exigências Profissionais**

### **3.1. Análise e Tratamento de dados**

A análise e reflexão detalhada dos dados recolhidos ao longo desta investigação permitiram-nos delinear um conjunto de conclusões. As crianças, por experiência própria em contexto de estágio, dizem nunca ter cozinhado, que os pais não deixam, porque é perigoso ou porque simplesmente não sabem. No entanto, depois de colocarem “mãos à obra”, o seu entusiasmo é enorme, pois sentem-se competentes nesta área, para muitos desconhecida.

O grupo de crianças demonstrou ter um grande interesse pelo tema “Culinária”, estando sempre motivado e concentrado nas tarefas a realizar durante a execução das atividades propostas, conforme se pode observar nas conversas dos Registos de Atividade 1, 2, 5, do Anexo I, em que as crianças afirmam que “Cozinhar é mesmo divertido” e expressam essa alegria também através da expressão corporal, como o sorriso que esboçam.

A culinária é uma atividade que, como nos foi possível constatar nas atividades realizadas, descritas no Anexo 1, como a que se pode observar na conversa no Registo de Atividade n.º 1, em que, pela conversa registada se percebe que as crianças não o fazem de forma regular, até porque os pais têm medo que eles cozinhem. No entanto, gostam de o fazer e assim que percebem que é essa a atividade a realizar, não conseguem conter o entusiasmo.

A Culinária é um tema que surge com muita frequência entre as crianças desta idade, mesmo em conversas sobre os hábitos alimentares de forma a fomentar uma alimentação saudável. Destas conversas podemos recolher e registar hábitos alimentares da criança e do grupo, trabalhando o domínio da Matemática, através do uso de tabelas, registando qual a sua fruta preferida, no Registo de Atividade n.º 2, em que referem que “...fizemos um quadro em que cada um de nós escolhia a sua fruta preferida”, o que permitiu que concluíssem “E as frutas que ganharam foi a banana e o morango”.

Foi frequente perceber que algumas das crianças, ao longo do correr do mês, não tomava o pequeno-almoço em casa e vinham, outras, frequentemente, a comer bolos logo de manhã. Foi também possível registar e, deste modo refletir, sobre o que comem com

mais frequência nas diferentes refeições, em particular ao pequeno almoço, Registo de Atividade n.º 6, a Roda dos Alimentos, em que, com o intuito de os despertar para a preocupação com o que comem se realizou um histograma e concluíram, eles próprios “Que a fila do leite e do pão estão a ganhar.” Ao explorar a própria roda dos alimentos, é possível estabelecer a relação entre espaço ocupado na figura e a quantidade de alimentos de cada tipo que se deve ingerir por dia, servindo como introdução intuitiva aos gráficos circulares.

A inclusão das crianças em ações do quotidiano e o envolvimento com a alimentação favorecem a construção de hábitos alimentares saudáveis e a relação positiva com os alimentos, como se pode observar nas conversas registadas no decorrer da realização das várias atividades, Registo de Atividade n.º 4, 6, do Anexo I em que o grupo de crianças, demonstrou já, de forma evolutiva, preocupação em consumir alimentos saudáveis e de ter consciência de que há alimentos que, apesar de os consumirem, não contribuem para o cuidado da sua alimentação, como se pode confirmar nas afirmações “E devemos comer muita fruta.”, “São cenouras. Fazem os olhos bonitos e bem à saúde, ou “Mas salsichas, maionese e *ketchup* já são alimentos que não fazem muito bem à saúde.”. A participação neste tipo de atividades proporcionou, também uma maior consciência para a criação de hábitos de higiene, sendo que, passou a ser normal ouvir, conforme Registo de Atividade n.º 5, quando lhes perguntava “Primeira coisa a fazer?” eles respondiam em coro “Arregaçar as mangas e lavar as mãos!”.

A trabalharmos o tema Culinária pudemos observar não só a capacidade de as crianças trabalharem de forma colaborativa, bem como a forma entusiasmante com que se envolviam em todas as atividades, conforme Registos de Atividade n.º 3, 5, 7, 8, 9 e 10, em que expressam as suas emoções como “Foi mesmo divertido fazer bolachas!”.

Da mesma forma, foi interessante perceber a sua própria iniciativa em colocar questões, quando apresentavam dúvidas, como se pode observar pelas questões do Registo de Atividade n.º 5, “E essa parte do ovo que parece óleo, o que é?” ou quando no Registo de Atividade n.º 4, lhes perguntamos se sabiam o que são produtos láteos e eles demonstraram um grande espanto e perguntaram o que é, que nunca tinham ouvido falar, ao que, após lhes dizermos que “É o grupo de alimentos que inclui leite e todos os seus derivados, ou seja, tudo o que é feito através do leite.” Responderam, “Então como produtos láteos quando como o iogurte de manhã.”

Como se pode observar, por exemplo, no registo da primeira atividade n.º 1, o Dia da Alimentação Saudável, apesar de conhecerem a razão do dia que estávamos a

comemorar, expõem as suas posições perante uma situação: “Pois é! É que nós sabemos que as gomas e os chocolates fazem mal aos dentes e à barriga, mas mesmo assim gostamos de comer!”

Foi também significativo o entusiasmo, dedicação e cooperação com que o grupo encarou a realização destas atividades, conforme Registo de Atividade 1, 5. Esse objetivo, o cooperar com os outros no processo de aprendizagem e partilha para um fim comum, aconteceu em todas as atividades, como uma forma de estar plenamente assumida pelas crianças (Figura 1). Ocorreu de forma natural e verificamos que se foi desenvolvendo desde a primeira atividade realizada. Foi interessante perceber que, a maioria das atividades realizadas foi feita em grande grupo, facto bastante referido na entrevista realizada à Educadora Cooperante, ver Anexo 3, que refere que o grupo se desenvolveu bastante ao nível do trabalho de grupo, sendo que se habituaram a organizar de forma autónoma, já nem sendo necessária a sua ajuda, no fim do estágio, para a realização das atividades. Assim, o trabalho com a Culinária permitiu, de facto, que o grupo de crianças trabalhasse de forma cooperativa. Essa organização também foi visível na partilha de tarefas, na forma como se ajudaram uns aos outros e no próprio manuseamento, organização e partilha do material a ser usado, conforme Registo de Atividade n.º 5 e 9, em que, dada a limitação do número de utensílios necessários para a realização da receita, de forma natural esperavam a sua vez e quando terminavam passavam as formas ao colega do lado: “E assim todos fazíamos!”.



*Figura 1 - Trabalho cooperativo na realização do Salame de Chocolate*

No decorrer das várias atividades realizadas, relacionadas com o tema “Culinária”, aproveitando assim para trabalhar o próprio Projeto Pedagógico “Saber cuidar de mim”, foi notório e gratificante o envolvimento do grupo de crianças e, foi marcante também

como, de forma natural, acabaram por se organizar de forma autónoma e cooperativa, em grande grupo, respeitando sempre a vez dos outros e onde por várias vezes se ouviu “faz tu que eu já fiz”. Este é aliás um dos pontos referido bastantes vezes pela Educadora Cooperante na entrevista realizada, “A forma como eles próprios se organizavam, como esperavam a sua vez pois sabiam que todos iam participar, porque sabiam que tu tinhas a preocupação de que todos participassem na atividade”. Referiu também que trabalhamos quase sempre em grande grupo, criando uma dinâmica de trabalho cooperativo bastante bom. Este entusiasmo e motivação é visível em quase todas as conversas dos registos de atividade, como por exemplo: no Registo de Atividade n.º 3, “A Ana dava-nos um bocado de massa a cada um, amassávamos e cortávamos com umas formas especiais! E depois dávamos aos amigos. E assim todos fazíamos!”.

Também de forma natural se ouviram conversas relacionadas com o Domínio da Matemática, como “eu fiz mais bolachas desta forma do que desta” ou “a farinha que pusemos pesava mais do que o açúcar”, conforme Registo de Atividade n.º 2, 5 do Anexo I., ou dando início à resolução de problemas simples do dia-a-dia, recorrendo à contagem e relacionando a adição com o juntar mais objetos, como no Registo de Atividade n.º 5, quando lhes perguntei “Quantas chávenas faltam?” e me respondem “Faltam uma, porque puseste duas e diziam que eram três!”. A culinária permitiu que a criança percebesse que a matemática está sempre presente no nosso dia-a-dia. Foi a Área de Conteúdo que mais se tornou perceptível a sua ligação com a Culinária. Em tudo o que se fez, em cada atividade, a Matemática estava lá presente. Todas as situações representaram excelentes oportunidades para trabalhar competências matemáticas. Assim, cozinhando, trabalhamos a classificação, a criança familiarizou-se com as diferentes grandezas e unidades de medida, trabalhou com os números, com o cálculo, com a ordem, com a organização e tratamento de dados.

As receitas culinárias tiveram como objetivo, instruir e direcionar através de etapas, ações a serem executadas, com o fim de atingir algo. Sendo que as crianças perceberam que enquanto a primeira fase das receitas tem função de nos dizer o que temos de utilizar, a segunda consistia na descrição, passo a passo, do modo de fazer, trabalhando, assim, a própria linguagem. A comunicação que existiu entre os pares e com os adultos da sala, expressando opiniões e descrevendo as próprias atividades, a aprendizagem de novo vocabulário, contribuíram, sem dúvida, para o desenvolvimento da linguagem e emergência da linguagem escrita, conforme Registo de Atividade n.º 4 e 5, atividades, Os Alimentos e o Bolo Arco-íris (Figura 2).



Figura 2 - Realização do Bolo Arco-Íris

Cozinhar foi também fazer ciência, tirando assim partido de todas as vantagens do ensino experimental faladas anteriormente. Todos os alimentos, como sejam, frutos, frutas, legumes, água, cereais fazem parte do dia-a-dia das crianças, quer seja em casa, na escola, numa festa. Assim, trabalhar com a culinária, é uma forma de propor à criança conhecer melhor esses alimentos, assistir a transformações que ocorrem através de experiências.

Podemos observar a relação da Culinária com a Área de Conhecimento do Mundo, por exemplo nas Atividades dos Pãezinhos de Queijo, na dos Alimentos ou na atividade de construção de um bolo com o Sistema Solar, em pasta de açúcar, para a festa de finalistas, em que ao construí-lo, de forma natural fizeram uma revisão sobre tudo o que aprenderam sobre o Projeto de Sala “O Espaço”, como se verifica em parte registo que apresentamos:

- Vou fazer o Saturno que é o planeta com anéis;
- Este não pode ser Marte, porque Marte é maior que o planeta que já fizemos (mercúrio);
- Vou fazer os planetas que têm a cor azul;
- E eu vou fazer a Terra! O verde das árvores e o azul dos mares;
- Este vai ser Marte, que é o planeta vermelho!

Trabalhar com a culinária, é uma forma de propor à criança conhecer melhor esses alimentos, assistir a transformações que ocorrem através de experiências ou propor explicação para fenómenos como quando compreenderam que a massa cozinhada não seria útil para fazer construções com os *marshmallows*.

Assim foi interessante percebermos como, apesar de terem 5 anos, não devemos de facto desvalorizar a sua capacidade de aprendizagem e que, de facto, a criança é um ser competente, capaz de intervir, de resolver as tarefas a que se propôs e de nos

surpreender com comentários e aprendizagens que atingem, mesmo em relação a temas que, à partida consideramos “avançados” para eles, como se pode observar com o comentário. “A massa tem bolinhas que são as células, que respiram como nós, por isso a massa aumentou de tamanho”, conforme Registo de Atividade n.º 7 do Anexo I.



Figura 3- Bolo Sistema Solar

Foi interessante ver o sorriso das crianças quando viram que existe ciência na cozinha, parecia que o que faziam era magia. Foi marcante como, através da realização da decoração de um bolo, fizeram de forma natural uma revisão a todos os temas relacionados com o Projeto de Sala “O Espaço” (Figura 3).

Pela análise das atividades realizadas pudemos concluir que as duas atividades que acontecerem na sequência de datas marcantes, como o Dia do Pai e da Mãe, Registos de Atividade n.º 7 e 9 do Anexo I, não se resumiram a atividades comemorativas e que foram mais além do que o simples cozinhar, servindo mesmo para começar a trabalhar o Ensino Experimental que foi exemplo o Registo de Atividade n.º 7 do Anexo I, em que as crianças puderam prever, observar e analisar o que aconteceu, com a fermentação da massa dos pães, por causa da levedura e das condicionantes como o calor, como podemos comprovar no extrato do registo da atividade:

“Estagiária: Agora misturem a levedura, o nosso fermento com esta parte da massa, e nesta não juntamos. O que será que vai acontecer a uma e a outra?

Bn: Uma se calhar vai crescer porque tem o fermento e a outra não!

No fim:

Estagiária: Vamos lá relembrar como fizemos a receita. O que fizemos primeiro?

Vi: Pusemos a levedura com água.

Cate: Mas tem que ser com água morna.

St: E começa a fazer bolhinhas.

Estagiária: E depois?

Gui: Depois misturamos na farinha.

Estagiária: E há farinha que poder ser feita através de quê?

Beatriz: Do milho, como vimos noutra dia.

Bn: Mas a que usamos nos bolos é de trigo.

Ct: Que também é um cereal.

Luciano: E depois juntamos os outros ingredientes.

Di: E depois tivemos que esperar algum tempo para a massa crescer.

Ct: Sim! Mas só cresceu a massa que tinha o fermento. Mas essa cresceu mesmo muito!

Gui: Parecia magia!”

As restantes atividades realizaram-se em resultado da normal planificação do dia-a-dia e partiram de motivações diferentes do que a comemoração desses dias.

A Culinária mostrou ser uma atividade divertida e muito adorada pelas crianças, assim como uma competência importante para a vida. A cozinhar as crianças desenvolveram a confiança e a consciência de que se ajudarem uns aos outros tudo se torna mais fácil, como se pode verificar na conversa registada na Atividade das Construções de Esparguete e *marshmallows*, Registo de Atividade n.º 8, em que referem “Ajudamo-nos uns aos outros para conseguirmos construir.” (Figura 4).



Figura 4 - Construções de Esparguete (enquanto não está cozido)

Foi também possível constatar que, contribuindo para a resposta à nossa pergunta de partida, de facto a Culinária permite uma formação integral entre as várias áreas de conteúdo percebendo que, em cada atividade se pode trabalhar mais do uma áreas de conteúdo, conforme se pode observar pelo Quadro de Análise das atividades realizadas,

Anexo V, sendo que podemos concluir que se a planificação das atividades tivesse sido feita de um modo mais aprofundado, poderíamos ter trabalhado ainda mais objetivos das diferentes Áreas de Conteúdo.

No entanto, na Área de Formação Pessoal e Social trabalhamos diferentes objetivos, em que, em todas elas o grupo teve de cooperar entre si para a realização da atividade proposta e, conforme era nossa intenção trabalhamos bastante as regras de higiene, bem como a importância de uma alimentação saudável, conforme Registo de Atividade n.º 1, 2 e 6 do Anexo I. O envolvimento da criança na cozinha aumenta os níveis de confiança e autoestima, uma vez que a criança vai sentir orgulho no que faz.

Na elaboração de um projeto acerca do tema culinária pressupõe trabalhar a Área da Expressão e Comunicação. A culinária foi uma atividade que, no Domínio da Educação Motora proporcionou o desenvolvimento, frequentemente, da motricidade fina no manuseamento dos materiais e utensílios, assim como no Domínio Artístico, a criatividade na “decoreção” dos pratos confeccionados, como se pode observar no Registos das Atividades, por exemplo, das Bolachas para o Evento “Aldoar Peça a Peça”, nos queques realizados no Dia da Alimentação Saudável. Na última atividade, em que avaliamos o impacto de todo o projeto, puderam modelar e construir um bolo sobre o tema “O Espaço”, respeitando tudo o que aprenderam. Assim, em grande parte das atividades as crianças de forma inconsciente trabalharam a motricidade, amassando, moldando, sentindo texturas diferentes, como por exemplo na realização do Salame de Chocolate, Registo de Atividade n.º 9 do Anexo I, em que o grupo de crianças, ao início, sentiu bastante dificuldade em esmagar com os dedos as bolachas, não desistindo e perguntando aos colegas que conseguiam, como o faziam (Figura 5).



*Figura 5 - Sentir a textura ao esmagar as bolachas*

Como já mencionamos anteriormente, a matemática foi uma das áreas de conteúdo que esteve presente em muitas das atividades, Registos de Atividade n.º 1, 2, 4, 5, 6, 7, como se apresentam exemplos nas Figuras 6, 7 e 8, o que solidifica a ideia de que a



matemática está presente em quase tudo, sejam atividades planificadas, seja na própria rotina do dia-a-dia.

Nome	Fruta 1	Fruta 2	Fruta 3	Fruta 4	Fruta 5
LUCIANO	+				
NÁDIA					x
KELLY			+		
RAFAEL					
MIA	+				
GONÇALO					+
CATARINA				+	
GUILHERME		+			
LIA		+			
VITÓRIA					+
SANTIAGO				+	
BERNARDO			+		
SOLANGE	+				
DIOGO	+				
MARIA					+
BEATRIZ	+				+

Figura 6 - Quadro de dupla entrada: Que fruta gostamos mais?

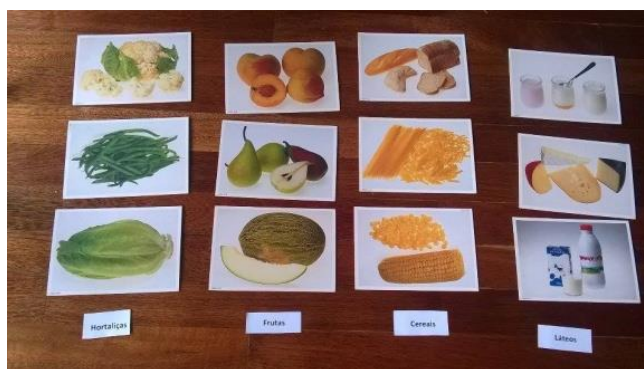


Figura 7 - Classificação do tipo de Alimentos

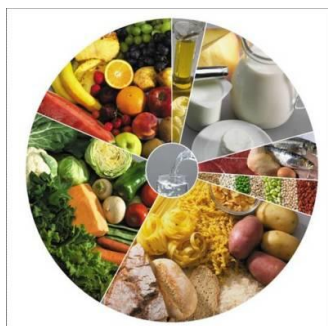


Figura 8 - Roda dos Alimentos

A Linguagem Oral e Abordagem à Escrita esteve também muito presente, uma vez que as crianças conversam entre si, constroem ideias, argumentam, e contactaram com diferentes funcionalidades da linguagem escrita, uma vez que procurei ter sempre presente os livros de culinária, conforme se pode observar nas conversas das várias atividades, como por exemplo a do Registo de Atividade n.º 3 do Anexo I:

“- Foi mesmo divertido fazer bolachas.

- Tínhamos duas bolachas diferentes.

- Sim! Umam eram de manteiga e outras de chocolates!

- A Ana dava-nos um bocado de massa a cada um, amassávamos e cortávamos com umas formas especiais.

- E depois pusemos todas em saquinhos!”

A Culinária requer também a utilização de todos os sentidos. Podemos observar a comida, cheirá-la, tocá-la, saboreá-la, conforme Registo de Atividade n.º 1, 3, 5, 7, 9 e 10 do Anexo I.

Cozinhar ajudou as crianças no seu desenvolvimento físico, nas suas capacidades motoras, na coordenação de movimentos, olhos e mãos. Ao utilizar uma tesoura, ao despejar a farinha para a tigela, ao esmagar as bolachas para o salame, ao pincelar com manteiga as formas dos queques, as crianças trabalham essas capacidades. Aprenderam a pesar na balança, mas que, também existem receitas que se podem medir em colheres, ajudando à sua contagem, aprenderam a partilhar comida em partes iguais, na parte que tocou a cada um de massa de bolachas, na massa do bolo arco-íris que tiveram de dividir em partes iguais para colorir. Compreenderam o conceito de tempo, por exemplo ao perceberem o tempo que demoravam a preparar a receita e esperar que esteja pronta.

Ao longo das atividades as crianças tornaram-se mais confiantes, uma vez que já sabiam o que estavam a fazer e por vezes o que iria ser feito a seguir, assim como o seu nível de atenção, despertando a sua curiosidade por saber o que desencadeia certos acontecimentos.

Quisemos confrontar a análise dos nossos resultados com a opinião da Educadora Cooperante que, durante a entrevista, Anexo III, e como resposta à pergunta se a Culinária foi uma forma de trabalhar a interdisciplinaridade entre as várias áreas de conteúdo, afirmou com convicção de que sim, de que foi bem visível o trabalho das diferentes áreas de conteúdo, afirmando mesmo que, ao refletir, pensa que as únicas que não foram trabalhadas foi a Dança e a Expressão Dramática. Afirmou que na Matemática trabalhamos as quantidades, a pesagem, as noções de tamanho e ordem, bem como a formação de conjuntos. Ao nível da Linguagem aprenderam novo vocabulário, a construção correta de frases completas. Na Formação Pessoal e Social trabalharam as noções de higiene, a partilha de ideias, o trabalhar em grupo, o esperar pela sua vez. O Conhecimento do Mundo, segundo a Educadora Cooperante, também, foi trabalhado

através do próprio ensino experimental e ao ter a oportunidade de verem de onde vinham determinados ingredientes, como foi o caso da farinha.

Nas receitas para o Dia da Mãe e Dia do Pai foi possível perceber o orgulho das crianças por terem sido elas a cozinhar e contentes pelo carinho e admiração que os pais demonstravam ao saberem que foram eles que cozinham. A Educadora Cooperante refere mesmo que o grupo de crianças ficava tão feliz, orgulho, sentindo-se responsáveis e crescidos por serem eles próprios a confeccionarem os lanches para os familiares.

Em suma, pudemos concluir que a interdisciplinaridade pode ser compreendida como uma forma de trabalhar em sala de aula, na qual surge um tema que tem ligação a várias áreas de conteúdo. A interdisciplinaridade mostrou ser um caminho para um futuro compensador porque promove o cruzamento de saberes disciplinares, estabelecendo pontes e articulações entre áreas que por vezes parecem estar tão distantes.

É de salientar a forma calma e eficaz como o grupo se organiza, tendo sido um processo evolutivo, a que podemos assistir ao longo do estágio: quer na escolha das áreas, espaços da sala, na qual têm bem presentes quantas crianças podem estar em cada uma e que escolhendo uma não podem andar a saltitar para outra, quer nas filas para irem para a sala ou para o refeitório, por exemplo; quer na forma como aceitam o trabalhar em pequeno grupo e esperam brincando a sua vez; quer na forma autónoma como se organizam quando estão na manta esperando pelas outras crianças, nos momentos de transição, e vão cantando uma música escolhendo, quando acabam, um amigo para cantar a seguir, ou pegam num livro e contam uma história para o resto do grupo. Esta evolução, ao longo do presente trabalho de investigação foi também reparada, conforme se pode verificar na entrevista à Educadora Cooperante, ver Anexo III.

É um grupo interessado, que se mostra recetivo e até bastante entusiasmado com as atividades a serem realizadas e que mostra acima de tudo vontade de aprender e de mostrar que esteve atento, trazendo materiais ou novidades sobre algum tema que tenha sido falado. É de salientar a forma como este grupo se envolve nos trabalhos e atividades que realiza. É frequente estarem a brincar nas áreas, mas, mal se chama para acabar algum trabalho, vêm de imediato sem questionar, voltando posteriormente à brincadeira.

## Considerações Finais

Ao longo do estágio profissionalizante, foi possível vivenciar muitas expectativas, aprendizagens e mesmo receios, próprios desta etapa de formação académica. Foram várias as vivências que possibilitaram a obtenção de competências pessoais e profissionais para o futuro desempenho como Educadora de Infância. A oportunidade de ter contacto direto com o dia-a-dia de um Jardim de Infância em geral e com um grupo de crianças em particular, fez com que esses receios iniciais fossem ultrapassados.

A par de toda a informação teórica que realizamos ao longo da nossa formação académica, a prática profissional de estágio é extremamente essencial para o crescimento pessoal e profissional enquanto futuros profissionais de educação, uma vez que é na própria interação com a realidade que a aprendizagem e conhecimento adquiridos se solidificam, pondo em prática todo o saber adquirido, contribuindo para o nosso crescimento. Também nas crianças foi possível observar uma evolução significativa ao longo de todo o estágio, fruto do projeto de investigação que desenvolvemos e, essa evolução faz-nos sentir que vale a pena todo o nosso esforço e empenho em promover projetos diferenciadores. Este género de atividades transmite-lhes o espírito cooperativo e desenvolve-lhes a autoestima. Assim, percebemos que, trabalhar e brincar, através da culinária permite o desenvolvimento de várias aprendizagens, interrelacionando-as entre si, proporcionando uma formação integral. Na planificação das atividades, realizadas durante o âmbito deste projeto, foi possível perceber, que existiram objetivos gerais propostos e planificados que foram atingidos, como o fomentar para a saúde, justificando algumas razões de práticas de higiene corporal, alimentar, como lavar as mãos antes das refeições, lavar os alimentos que se comem crus, evitar o uso excessivo de doces e refrigerantes; saber cuidar da sua alimentação; demonstrar confiança e experimentar atividades novas, propor ideias e falar num grupo que lhes é familiar. Estas foram-se desenvolvendo nas crianças ao longo do projeto. Já os objetivos específicos de cada atividade foram sendo desenvolvidos na sua realização.

No que se refere ao grande enfoque deste relatório e tendo em conta a pergunta de partida que nos propusemos verificar, as atividades realizadas tornaram-se o motor de toda a investigação, sendo de facto possível verificar e concluir sobre as múltiplas vantagens da utilização de práticas relacionadas com a culinária para uma formação integral da criança, trabalhando, em cada atividade, as diferentes áreas de conteúdo, contribuindo, assim, para o seu desenvolvimento global.

De entre as mais-valias da realização de atividades relacionadas com este tema, salientamos as suas potencialidades do empenho colaborativo do grupo e suas implicações para outras aprendizagens, nas várias áreas de conteúdo e a forma como as crianças se envolvem no momento de descoberta e consolidação dos conhecimentos, participando na própria organização da atividade, na sua realização e reflexão sobre as mesmas. O envolvimento da criança na cozinha aumentou os níveis de confiança e autoestima, uma vez que a criança sentiu orgulho no que fez. Com este trabalho incutimos na criança valores importantes, tais como responsabilidade, partilha, honestidade, espírito de ajuda para com o próximo, necessidade de regras e tudo o que a pode ajudar a tornar-se um ser saudável e equilibrado.

Apesar da sua importância, a interdisciplinaridade não é ainda uma atitude, totalmente consciente e presente no nosso sistema de ensino, uma vez que a escola ainda está organizada disciplinarmente. No entanto, pensamos ser na Educação Pré-escolar que mais facilmente se pode conseguir esta interdisciplinaridade e, quanto mais cedo for feita, maior é a probabilidade de as próprias crianças a fazerem, mesmo de forma natural.

A prática profissional de estágio foi de todo motivante e ainda mais enriquecedora, uma vez que todo o trabalho foi realizado em equipa, partindo de um tema que a estagiária mostrou interesse em desenvolver, mas assumido por todos, existindo troca de ideias e opiniões, e que todas as críticas positivas e negativas, foram refletidas, valorizadas e contribuíram para o nosso sucesso pedagógico.

É importante referir as técnicas de observação direta que escolhemos e tivemos oportunidade de realizar, durante e após a realização das atividades propostas, tão fundamentais para observar o grupo como um todo e cada um em particular, pois só assim conseguimos ter a noção dos interesses, motivações, necessidades e evolução de cada um.

Pensamos que a nossa investigação foi talvez uma primeira etapa indispensável à organização de uma intervenção que pretendemos seguir no nosso futuro profissional, sendo que, mesmo no estágio profissionalizante que se seguiu em PES em creche, foi possível realizar atividades relacionadas com o tema Culinária, e tendo deixado em execução um projeto que ajuda a consolidar o nosso tema de investigação.

Concluindo, esta experiência e toda a investigação e prática do tema proposto, proporcionaram momentos de grandes aprendizagens. No futuro, como educadora de infância, considero fundamental continuar este projeto dinamizando um número diversificado de atividades, contribuindo assim para, através de uma abordagem interdisciplinar, proporcionar uma formação integral da criança.



## Bibliografia

(s.d.).

Arroteia, J. (2008). *Educação e Desenvolvimento - Fundamentos e Conceitos*. Aveiro: Universidade de Aveiro.

Barbosa, M., & Silva, C. (2012). *Cozinhado por Miúdos*. Lisboa: Esfera dos Livros.

Bogdan, R., & Biklen, S. (1991). *Investigação Qualitativa em Educação*. Porto: Porto Editora.

Brock, A., Dodds, S., Jarvis, P., & Olusoga, Y. (2011). *Brincar: Aprendizagem para a vida*. Porto Alegre: penso.

Burke, L. (2010). *Minicientistas na Cozinha*. Porto: Civilização.

Chauvel, D., & Michel, V. (2006). *Brincar com as Ciências no Jardim-de-Infância*. Porto: Porto Editora.

Costa, R., Américo, L., Pessoa, H. S., Gemelli, A., Leite, M. P., Paula, R., . . . Matos, V. (2009). *Hoje, o Chefe sou Eu! Évora: Caminho das Palavras*.

Cramm, D. V. (2009). *As crianças querem saber... como e o que comer*. Rio de Mouro: Everest Editora.

Dadas, D. M. (2014). *Pedagogia da Consideração pela Criança*. Porto: Impulso Positivo.

Deshaies, B. (1992). *Metodologia da Investigação e Ciências Humanas*. Lisboa: Instituto Piaget.

DGE. (2016). *Orientações Curriculares para a Educação Pré-Escolar*. Lisboa: Ministério da Educação. Obtido de <http://www.dge.mec.pt/ocepe/>

Esteban, M. S. (2010). *Pesquisa Qualitativa em Educação*. São Paulo: Artmed.

Ferreira, M. (1991). *O Fio da Meada*. Rio Tinto: Edições ASA.

Figueiroa, A. (2016). *Trabalho Prático Investigativo no Ensino das Ciências: Experimental ou Laboratorial*. Santo Tirso: Whitebooks.

Folque, M. (2014). *O Aprender a Aprender no Pré-EScolar*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.

Freitas, L., & Cândido, M. (2003). *Aprendizagem Cooperativa*. Porto: Edições ASA.

Grant, A. (2011). *Escolinha de Culinária*. Estarreja: Mel Editores.

Hargraves, A. (2004). *O Ensino na Sociedade do Conhecimento - A educação na era da insegurança*. Porto: Porto Editora.

- Hohmann, M., & P. Weikart, D. (1997). *Educar a Criança*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.
- Hohmann, M., Banet, B., & Weikart, D. (1979). *A Criança em Ação*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.
- Klahr, D., Afonso, M., Alveirinho, D., Alves, V., Calado, S., Ferreira, S., . . . Tomás, H. (2011). *O Valor do Ensino Experimental*. Porto: Porto Editora.
- Lopes, J., & Silva, H. (2010). *O professor faz a diferença*. Lisboa: Lidel-Edições Técnicas, Lda.
- Lopes, J., & Silva, H. S. (2008). *Métodos de Aprendizagem Cooperativa para o Jardim-de-infância*. Maia: Areal Editores.
- Mandell, M. (1993). *Experiências simples na Cozinha: Descubra a ciência com alimentos disponíveis*. Lisboa: Bertrand.
- Martins, I. I., Veiga, M. L., Teixeira, F., Vieira, C., Vieira, R. M., & Couceiro, F. (2007). *Educação em Ciências e Ensino Experimental*. Lisboa: Ministério da Educação.
- Martins, I., Veiga, M. L., Teixeira, F., Vieira, C., Vieira, R., Rodrigues, A., . . . Pereira, S. J. (2009). *Despertar para a Ciência: Atividades dos 3 aos 6*. Lisboa: Ministério da Educação.
- Morin, E. (02 de 01 de 2017). *Edgar Morin: É preciso educar os Educadores*. Obtido em 31 de 01 de 2018, de <https://www.fronteiras.com/entrevistas/entrevista-edgar-morin-e-preciso-educar-os-educadores>: <https://www.fronteiras.com/entrevistas/entrevista-edgar-morin-e-preciso-educar-os-educadores>
- Morin, E. (Consultado em janeiro de 2017). *É preciso educar os Educadores. Espaço Pensar Contemporâneo*. Obtido em janeiro de 2017, de <http://pensarcontemporaneo.com/morin-educar-educadores/>
- Oliveira, L., Pereira, A., & Santiago, R. (2004). *Investigação em Educação: Abordagens Conceptuais e Práticas*. Porto: Porto Editora.
- Oliveira-Formosinho, J. (2006). *Modelos Curriculares para a Educação de Infância*. Porto: Porto Editora.
- Oliveira-Formosinho, J. (2011). *O Espaço e o Tempo na Pedagogia-em-Participação*. Porto: Porto Editora.
- Pardal, L., & Lopes, E. S. (2011). *Métodos e Técnicas de Investigação Social*. Porto: Areal Editores.
- Parente, C. (2002). Observação: Um percurso de formação, prática e reflexão. Em J. O. Formosinho, *A supervisão na formação de professores* (pp. 200-212). Porto : Porto Editora.



- Peixoto, A. (2010). Atividades Laboratoriais do tipo POER na Educação Pré-Escolar: um tema das ciências físicas. (E. S. Instituto Politécnico de Viana do Castelo, Ed.) *Revista Iberoamericana de Educación*, 1-9.
- Pombo, O., Guimarães, H. M., & Levy, T. (1993). *A Interdisciplinaridade: Reflexão e Experiência*. Lisboa: Texto Editora.
- Quinta e Costa, M. (2009). Contextos e Práticas - A experimentação acompanha o currículo. *Revista Saber & Educar/ Cadernos de Estudo*, 14.
- Quinta e Costa, M., Ribeiro, V., & Monteiro, I. (2015). A Promoção da Atitude Interdisciplinar no Ensino do Estudo do Meio - Um projeto de Invesigação. *Educação, Territórios e Desenvolvimento Humano: Atas do I Seminário Internacional* (pp. 779-789). Porto: Universidade Católica Portuguesa. Faculdade de EDucação e Psicologia.
- Quivy, R., & Campenhoudt, L. (1998). *Manual de Investigação em Ciências Sociais*. Lisboa: Gradiva.
- Rangel, M., & Coimbra, B. (2006). *Matemática no dia a dia: Projetos de Matemática para desenvolver em casa e na sala de aula*. Porto: Porto Editora.
- Rêgo, C., & Peças, M. (2012). *Crescer para Cima: Prevenção e tratamento da obesidade infantil*. Queluz de Baixo: Marcador Editora.
- Sá, J. (2000). A abordagem experimental das ciências no jardim de infância e no 1º ciclo do ensino básico: sua relevância para o processo de aprendizagem de educação científica nos níveis de escolaridade seguintes. *Inovação*, 13 (1), 57-67.
- Sá, J., & Varela, P. (2007). *Das ciências experimentais à literacia. Uma proposta didáctica para o 1º ciclo*. Porto: Porto Editora.
- Santos, M. L., Gaspar, M. F., & Santos, S. S. (2014). *A Ciência na Educação Pré escolar*. Lisboa: Fundação Francisco Manuel dos Santos.
- Socorro, C. B. (s.d.). *Projeto Educativo*.
- Sousa, A. (2005). *Investigação em Educação*. Lisboa: Livros Horizonte.
- Vasconcelos, T. (2007). A importância da Educação na Construção da Cidadania. (E. P. Frassinetti, Ed.) *Saber (e) Educar*, 12, pp. 109-117.
- Vasconcelos, T. (2011). *Trabalho por Projectos na Educação de Infância*. Lisboa: Ministério da Educação.
- Von Cramm, D. (2009). *As crianças querem saber...como e o que comer*. Rio de Mouro: Everest Editora.
- Zabalza, M. (1998). *Didática da Educação Infantil*. Porto: Edições ASA.

# **ANEXOS**

# **ANEXO I – Atividades Realizadas em Contexto de Estágio**

# **Registo de atividade n.º 1 – Dia da Alimentação Saudável: Queques de banana e mirtilo**

**Data:** 14 de Outubro de 2016

**Organização do grupo:** Grande grupo

**Objetivos:**

- Cooperar com os outros no processo de aprendizagem;
- Colaborar em atividades de pequeno e grande grupo, cooperando no desenrolar da atividade e/ou na elaboração do produto final;
- Demonstrar confiança em experimentar atividades novas, propor ideias e falar num grupo que lhe é familiar;
- Encarregar-se das tarefas que se comprometeu realizar, empenhar-se na sua realização e executá-las de forma autónoma;
- Fomentar para a educação para a saúde, justificando algumas razões de práticas de higiene corporal, alimentar, saúde (exemplos: lavar as mãos antes das refeições, lavar os alimentos que se comem crus, evitar o uso excessivo de doces e refrigerantes);
- Manifestar as suas opiniões, preferências e apreciações críticas, indicando alguns critérios ou razões que as justificam;
- Saber cuidar da sua alimentação;
- Desenvolver a motricidade fina;
- Perceber que a escrita e os desenhos transmitem informação;
- Alargar o capital lexical;
- Utilizar os números ordinais em diferentes contextos;
- Identificar semelhanças e diferença entre objetos (alimentos);
- Compreender que os objetos (alimentos) têm atributos medíveis.

## **Realização da Atividade**

De acordo com o Plano Anual de Atividades, dia 14 de Outubro assinalamos o Dia da Alimentação, com os objetivos de estimular para uma alimentação saudável;

realçar a importância de uma boa alimentação para o seu bom desenvolvimento, proporcionando momentos de convívio entre as crianças.

Assim, cada sala confeccionou uma receita saudável para depois serem partilhadas com as restantes salas da Instituição.

No caso da sala dos 5 anos, a receita escolhida foi queques de banana, aveia e mirtilos, procurando apenas ter como ingredientes saudáveis, por isso se utilizou farinha integral e se substituiu o açúcar por mel.

No início da atividade, em roda falamos sobre o tema Alimentação Saudável, e as crianças mostraram saber bastante sobre quais os alimentos saudáveis e não saudáveis. Realizamos um registo em papel conforme iam mencionando alimentos (Quadro 1), no entanto, teria sido ainda mais produtivo se esse registo dos diferentes alimentos na sua categoria tivesse ficado afixado na parede com as respetivas imagens associadas.

Registo da lista das escolhas realizadas:

<b>Alimentos saudáveis</b>	<b>Alimentos não saudáveis</b>
Tomate	
Arroz	Ovos Kinder
Alperce	Oreos
Carne	Gomas
Massa	Coca-cola
Água	
Laranja	
Bananas	
Pêra	
Maçã com casca	
Morangos	
Uvas	
Cenoura	
Kiwi	
Rabanete	
Melancia	

Na realização da receita, o grande grupo funcionou bem, partilhando as várias tarefas.

A intenção foi também envolver as crianças na cozinha, fazendo-as perceber que também podem ter um papel importante na escolha de uma alimentação saudável.

Durante a realização da receita foi também possível, de forma lúdica, introduzir conceitos matemáticos, por exemplo na ordem de introdução dos alimentos, ou então quando conseguiram chegar à conclusão que se uma receita precisa de 1 banana, iríamos

precisar de 8 bananas para fazer 8 receitas, através da contagem de bananas que fiz com eles chamando-lhes “receitas”.

Cada criança da sala levou para casa uma caixinha com o queque juntamente com a receita, de modo a alertar e a estimular a alimentação saudável nas famílias.

### **Registo da conversa:**

- Cozinhar é mesmo divertido!
- Pois é, a minha mãe não me deixa cozinhar com ela!
- Nem a minha. Diz que é perigoso!
- A minha também.
- E foi engraçado cozinhar com alimentos saudáveis!
- Pois é! É que nós sabemos que as gomas e os chocolates fazem mal aos dentes e à barriga, mas mesmo assim gostamos de comer.
- Mas também gostamos muito de comer alface e cenoura ao almoço.
- E comemos sempre sopa!
- Só não gosto muito de ervilhas.

### **Receita: Super-queque de banana, aveia e mirtilo**

“Uma porção de mirtilo contém tantos antioxidantes como cinco porções de cenouras, maçãs, abóboras ou brócolo.”

- 30g de flocos de aveia
- 85g de farinha de trigo integral
- ½ colher de sobremesa de farinha maizena
- ½ colher de sobremesa de fermento
- ½ colher de sobremesa de canela em pó
- 1 pitada de sal
- 1 banana bem madura esmagada
- 1 ovo
- 30g de manteiga derretida
- 2 colheres de mel
- 50g de mirtilos

Pré-aqueça o forno a 180°. Preencha duas formas para mini-queques (12 cada) com forminhas de papel.

Numa tigela grande misture os flocos de aveia, as farinhas, o fermento, a canela e o sal. Numa tigela separada misture a banana, o ovo, a manteiga e o mel. Envolve a mistura dos ingredientes secos, até formar uma massa, junte os mirtilos.

Deite a massa nas formas, enchendo apenas 3/4. Leve ao forno 12-14 minutos até crescerem e ficarem firmes.

Registo fotográfico:



*Figura 1.1 - A misturar frutos vermelhos*



*Figura 1.2 - A esmagar a banana*



*Figura 1.3 – A partir os ovos*



*Figura 1.4 - A colocar a massa nas formas*



*Figura 1.5 - Queques já prontos*



*Figura 1.6 - Caixas onde levaram os queques com a receita*



## Registo de atividade n.º 2 – Fruta preferida

**Data:** 10 de novembro de 2016

**Organização do grupo:** Grande grupo

**Objetivos:**

- Incentivar o desejo de ler;
- Proporcionar a importância do livro na descoberta do prazer da leitura;
- Conhecer e respeitar a diversidade cultural;
- Demonstrar confiança em experimentar atividades novas, propor ideias e falar num grupo que lhe é familiar;
- Despertar curiosidade pelo mundo que a rodeia, formulando questões sobre o que observa;
- Manifestar as suas opiniões, preferências e apreciações críticas, indicando alguns critérios ou razões que as justificam;
- Fomentar para a educação para a saúde, justificando algumas razões de práticas de higiene corporal, alimentar;
- Contar quantos objetos têm uma dada propriedade, utilizando gravuras, desenhos ou números para mostrar os resultados;
- Reconhecer os números como identificação do número de objetos de um conjunto;
- Utilizar a linguagem “maias” ou “menos” para comparar dois números;
- Interpretar dados apresentados em tabelas e pictogramas simples, em situações do seu quotidiano.

**Realização da Atividade**

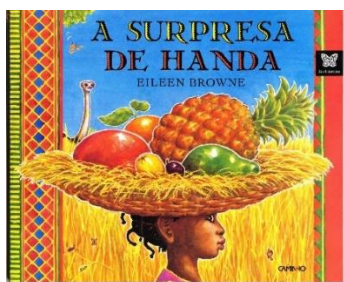


Figura 2.1 - Livro "A Surpresa de Handa"

Após a leitura do livro “A Surpresa de Handa” (Figura 2.1), aproveitamos para falar sobre a importância de ter uma alimentação saudável, interligando assim a atividade com o projeto anual da Instituição “Saber cuidar de mim”. Depois de todas as crianças terem concordado que a fruta faz parte dessa alimentação saudável começaram por, em conversa entre todos, fazer referência à fruta que gostavam e que não gostavam.

Assim, através de registo, em quadro de dupla entrada (nomes das crianças e imagens de frutas), conforme fotografia abaixo, foram votadas as frutas preferidas, esperando cada criança pela sua vez para colocar a cruz no sítio correto. No fim fizemos a contagem de quantas crianças gostavam de determinada fruta, sendo que tiveram 5 votos a banana e o morango.

No fim do registo ficou decidido, na semana seguinte, trazer uma receita culinária que tivesse como ingredientes as duas frutas. E foi assim que lhes fiz a surpresa e lhes levei para a sobremesa “Delícia de banana com gelatina de morango”.

Aquando da leitura do livro “A Surpresa de Handa” o grupo de crianças fez referência a que menina era “diferente”, no entanto também gostava de fruta como eles o que permitiu falar na diversidade cultural.

Registo fotográfico:

	Apple	Banana	Pear	Orange	Strawberry
LUCIANO		+			
NADIA					×
KELLY				+	
RAFAEL					
MIA	+				
GONÇALO					+
CATARINA				+	
GUILHERME		+			
LIA		+			
VITÓRIA					+
SANTIAGO				+	
BERNARDO			+		
SOLANGE		+			
DIOGO		+			
MARIA					+
BEATRIZ					+
	1	5	2	2	5

Figura 2.2 - Quadro de dupla entrada sobre a fruta preferida



*Figura 2.3 - Surpresa de "Delícia de banana e morango"*

**Registo da Conversa:**

- Lemos um livro muito giro de uma menina que morava num país diferente do nosso, mas que também gostava de fruta. Quis fazer uma surpresa a uma amiga, mas os animais foram-lhe pregando uma partida;
- E depois fizemos um quadro em que cada um de nós escolhia a sua fruta preferida.
- Eu escolhi laranja.
- E eu banana.
- E as frutas que ganharam foi a banana e o morango.
- E depois a Ana fez-nos uma surpresa e trouxe uma surpresa deliciosa que tinha as frutas que tiveram o número 5

## **Registo de atividade n.º 3 – Bolachas para o Evento Aldoar Peça a Peça**

**Data: 10 de novembro de 2016**

**Organização do grupo: 2 grupos**

**Objetivos:**

- Colaborar em atividades de pequeno e grande grupo, cooperando no desenrolar da atividade e/ou na elaboração do produto final;
- Desenvolver capacidades sociais (partilha, cooperação, iniciativa e respeito);
- Respeitar a diversidade e solidarizar-se com os outros;
- Desenvolver uma atitude interventiva relativamente ao que se passa no mundo que a rodeia;
- Reconhecer e valorizar laços de pertença social e cultural;
- Proporcionar contactos com a comunidade envolvente;
- Encarregar-se das tarefas que se comprometeu realizar, empenhar-se na sua realização e executá-las de forma autónoma;
- Obter um progressivo controlo da motricidade fina;
- Utilizar diferentes materiais para modelar;
- Desenvolver uma progressiva habilidade e agilidade manual;
- Reconhecer os números como identificação do número de objetos de um conjunto;
- Comparar tamanhos, comprimentos, pesos e grandezas de objetos;
- Utilizar a linguagem “mais” ou “menos” para comparar dois números.

### **Realização da Atividade**

Apesar desta atividade não estar planificada, uma vez que a Instituição iria participar no evento “Aldoar Peça à Peça”, tendo uma “barraquinha” onde iria vender produtos alimentares caseiros, aproveitei a oportunidade e lembrei-me de fazer com as crianças bolachas para serem vendidas.

Desde o início, em que lhes expliquei o que iriam fazer, para que ocasião e qual a razão, se mostraram orgulhosos por estarem a contribuir para ajudar a própria Escola.

Para além disso adoraram poder pôr “a mão na massa”! Até porque dizem que não costumam ajudar na cozinha e talvez por este motivo mostram bastante entusiasmo quando a atividade implica Culinária.

Para a realização da atividade, dividi o grupo em dois, e à vez amassavam o pedaço de massa que lhes dava, e com cortadores de várias formas cortavam as bolachas e ficavam surpreendidos com o resultado final, ou seja, a forma da bolacha ser a mesma do cortador.

A atividade correu com bastante calma, apesar do entusiasmo havendo até elementos do primeiro grupo que queriam participar no segundo.

No fim do almoço, depois da sobremesa ainda comeram umas bolachinhas.

#### Registo fotográfico:



*Figura 3.1 - Realização de Bolachas*



*Figura 3.2 - A amassar a massa*



*Figura 3.3 - A preparar a massa para cortar*

**Registo da conversa:**

- Foi mesmo divertido fazer bolachas.
- Tínhamos duas bolachas diferentes.
- Sim! Umas eram de manteiga e outras de chocolates!
- A Ana dava-nos um bocado de massa a cada um, amassávamos e cortávamos com umas formas especiais.
- E as bolachas ficavam com a mesma forma!
- E depois dávamos as formas aos amigos.
- E assim todos fazíamos.
- E depois pusemos todas em saquinhos!
- Ah pois foi, porque estas bolachas foram para ajudar a Escola a vender e receberem dinheiro!
- Mas depois do almoço ainda partilhamos umas bolachas!
- Estavam deliciosas!

## **Registo de atividade n.º 4 – Alimentos**

**Data:** 22 de fevereiro de 2017

**Nome da Atividade:** Alimentos

**Local:** Na manta

**Intervenientes:** Estagiária e grande grupo

### **Objetivos:**

- Alargar o capital lexical;
- Incentivar a construção de frases corretas;
- Estimular a comunicação oral para expressar opiniões e gostos;
- Classificar um grupo grande alimentos em diversas categorias;
- Reconhecer os números como identificação do número de objetos de um conjunto;
- Utilizar a linguagem “mais” ou “menos” para comparar dois números;
- Identificar quantidades através de diferentes formas de representação;
- Fomentar a descoberta do ambiente natural;
- Colaborar em atividades de grande grupo;
- Desenvolver uma atitude interventiva relativamente ao que se passa no mundo que a rodeia;
- Cooperar com os outros no processo de aprendizagem;
- Demonstrar confiança em experimentar atividades novas, propor ideias e falar num grupo que lhes é familiar;
- Manifestar as suas opiniões, preferências e apreciações críticas, indicando alguns critérios ou razões que as justificam;
- Saber cuidar da sua alimentação;
- Contactar com diferentes alimentos e saber os benefícios/prejuízo deles.

### **Realização da Atividade**

Para a realização desta atividade levei um dispositivo pedagógico da biblioteca, composto por diversas imagens de alimentos. Ao verem as imagens, que só por si são

sugestivas, as crianças quiseram logo saber o que íamos fazer e mostraram interesse em mostrar as palavras que já conheciam e gostaram de aprender palavras novas. Conforme conversa que se segue atropelavam-se a falar nos alimentos que fazem bem e que costumam comer e como os costumam comer.

Posteriormente fizemos a classificação dos alimentos em grupos: hortaliças, frutas, cereais e laticínios.

Terminamos com o jogo de colocar 4 cartas e as crianças escolhiam a que não pertencia ao grupo de alimentos representado pela maioria de cartas. Não mostraram dificuldade em realizar este jogo.

### **Registo da Conversa:**

Estagiária: Sabem o que são produtos láteos?

Todos: Não!!! O que é? Explicas?

Estagiária: É o grupo de alimentos que inclui o leite e todos os seus derivados, ou seja, tudo o que é feito através do leite.

Vi: Como os iogurtes?

Estagiária: Exatamente

Ct: Então como produtos láteos quando como o iogurte de manhã.

Sol: Isso são cenouras. Fazem os olhos bonitos.

Di: E fazem bem à barriga.

Ke: Fazem bem à saúde.

Cate: E devemos comer muita fruta.

Estagiária: Mr, tu costumavas comer fruta?

Mr: Sim como sempre.

(ao ver o melão)

Nd: Eu gosto tanto de melão.

Sol: Eu não!

Todos: Alface

Lu: Todos comemos ao almoço e gostamos

(ao ver o milho)

Bn: É milho. Também temos milho no Continente e pode transformar-se em pipocas.

Estagiária: E sabem o que também se pode fazer através do milho?

Todos: Não



Estagiária: A farinha!

Estagiária: Mas a farinha que usamos nos bolos é feita de trigo.

Gon: Então através do milho faz-se bolos!

Estagiária: Nos bolos usamos farinha, que é feita do milho. E amanhã vão ter uma surpresa que tem a ver com isso.

(ao ver a massa)

Di: Massa é o meu alimento preferido.

Lia: E o meu também. Quer dizer é cachorro!

Gon: Eu gosto de comer a massa com maionese e *ketchup*.

Estagiária: Mas salsichas, maionese e *ketchup* já são alimentos que não fazem muito bem à saúde.

Bia: Mas a massa faz muito bem.

Estagiária: A massa faz. Os atletas até a comem antes de fazer exercício. Sabem que a massa é um cereal porque é feita através de milho.

### Registo Fotográfico

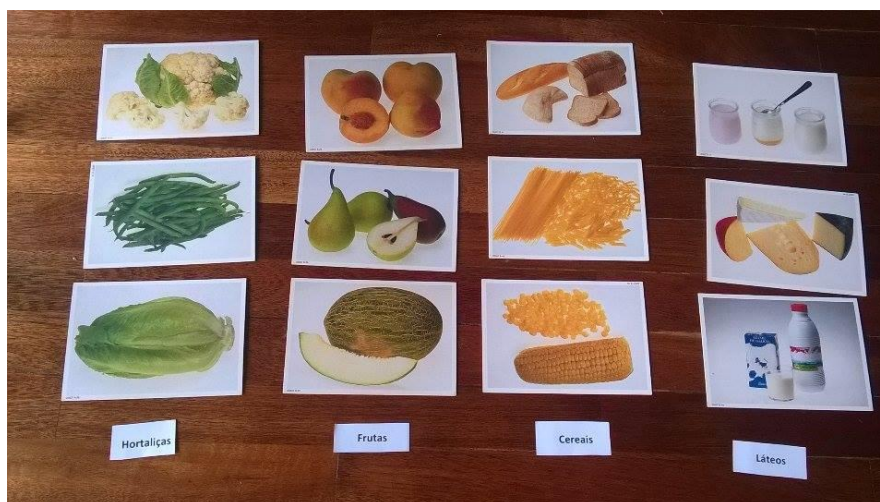


Figura 4.1- Classificação dos Alimentos

Foi interessante o decorrer desta atividade, pois para além dos jogos propostos, trabalhando essencialmente a Matemática e a Linguagem Oral, as crianças mostraram interesse e conhecimento sobre os alimentos que devem comer para o bem da sua saúde e como os costumam comer, sendo que a forma com expuseram as suas ideias e preferências foi muito interessante.

## **Registo de atividade n.º 5 – Bolo Arco-Íris**

**Data:** 23 de fevereiro de 2017

**Nome da Atividade:** Bolo Arco-Íris

**Local:** Na sala, mesas agrupadas

**Intervenientes:** Estagiária e grande grupo

### **Objetivos:**

- Colaborar em atividades de grande grupo, cooperando com os outros;
- Demonstrar confiança em experimentar atividades novas, propor ideias e falar num grupo que lhe é familiar;
- Descobrir e explorar o mundo que nos rodeia através da observação, da pesquisa e das experiências;
- Relatar a atividade realizada;
- Contactar com diferentes funções do código escrito;
- Facilitar a emergência da linguagem escrita;
- Identificar quantidades através de diferentes formas de representação;
- Utilizar os números ordinais em diferentes contextos;
- Reconhecer os números como identificação do número de objetos de um conjunto

### **Realização da Atividade**

Como já aconteceu anteriormente este é um tipo de atividade que suscita entusiasmo nas crianças. Com esta atividade pudemos trabalhar a matemática, quer em relação às quantidades, quer ordem de introdução na receita. As crianças estiveram também atentas ao que a receita lhes dizia para fazer, relembrando os ingredientes que tinham sido já usados e os que ainda faltava.

Estagiária: Hoje vamos fazer uma atividade diferente.

Gon: Eu já sei! É um bolo!

Estagiária: Como sabes?

Li: Porque ontem nos explicaste que a farinha se podia fazer do milho e do trigo e depois disseste que hoje tínhamos uma surpresa que íamos usar farinha.

Estagiária: Muito bem! Estavas atenta. Vamos fazer um bolo Arco-Íris para a festa de Carnaval. Quantas cores tem o arco-íris?

Bia: 6

St: 5

Gui: 7

Estagiária: Sim, são 7, mas vamos fazer o bolo apenas com algumas cores do arco-íris.

Estagiária: Primeira coisa antes de cozinhar?

Ná: Arregaçar as mangas;

Di: E lavar as mãos;

Estagiária: Então vamos lá para começar.

(Acharam curioso a receita nos ingredientes dizer colheres de... e chávenas de... e aproveitei para lhes explicar que existem várias formas de medir, para além de usarmos o peso.)

Estagiária: Partir os ovos. Como se chama a parte amarela do ovo?

Lu: gema

St: E essa parte que parece óleo, o que é?

Estagiária: Como se chama a parte branca quando comes um ovo cozido ou estrelado?

St: Ah, já sei! Clara!

Estagiária: Ora vamos lá ver se falta algum ingrediente!

Bn: Falta o açúcar porque na receita diz que se junta a manteiga, as gemas dos ovos e o açúcar, e ainda não pusemos o açúcar.

Estagiária: Boa! Agora a farinha. Quantas chávenas faltam?

Gui: Falta uma, porque puseste 2 e diz que são 3.

Ná: E como fica com cor?

Estagiária: Como temos 4 cores vamos dividir a massa em 4 taças e depois....

Todos (após colocar a primeira cor): Uauuuuu! Está a ficar vermelho!!!

...

Estagiária: Agora vamos pôr na forma. Temos de pôr cada cor nova mesmo em cima da cor que pusemos antes.

Todos: Está mesmo bonito!

Registo fotográfico



*Figura 5.1 - A ouvir a explicação do que íamos fazer*



*Figura 5.2 - A misturar as claras em castelo*



*Figura 5.3 - A ouvir com atenção quais os ingredientes*



*Figura 5.4 - Observação do que acontece*



*Figura 5.5 - A misturar o cor de laranja*



*Figura 5.6 - A misturar o verde no vermelho*



Figura 5.7 - A misturar o laranja no verde



Figura 5.8 - As quatro cores juntas

### **Registo das conversas:**

Nesta atividade analisamos em especial duas crianças, com as quais realizamos os portefólios das crianças como documento de registo do estágio. As crianças fizeram, posteriormente, o registo da receita.

Durante a conferência criança-criança:

Gui: O bolo arco-íris! Foi mesmo fixe! Primeiro pusemos o vermelho, depois o verde, depois o amarelo e por fim o roxo. Ficou tão giro!

St: E estava bom! E fiz a receita num papel.

Gui: Eu também tenho essa. Deixa-me procurar. Tinha três ovos, as quatro cores, duas chávenas de açúcar e aqui... o que era Ana?

Estagiária: Quatro colheres de manteiga.

**Receita:**

Esta é a receita de um bolo que deixa as crianças muito felizes e surpreendidas com o resultado, quando cortam a primeira fatia e descobrem um verdadeiro Arco-Íris escondido no seu interior!

2 Ovos

4 Colheres de sopa de manteiga

2 Chávenas chá de açúcar

2 Chávenas de chá de leite

3 Chávenas de chá de farinha

1 Colher de sopa de fermento em pó

Corantes com as cores do arco-íris

Bater as gemas, a manteiga e o açúcar durante 5 minutos.

Acrescentar a farinha e o leite e bater até a massa ficar homogénea.

Por último misturar as claras batidas em castelo e o fermento.

Separar porções de massa de acordo com a quantidade de cores. Uma das porções deverá ser maior. Em cada porção colocar algumas gotas dos corantes com várias cores.

Untar com manteiga uma forma para bolo redonda.

A massa deve ser introduzida na forma com uma concha para sopa.

A primeira cor a ser introduzida na forma deve ser a que se fez em maior quantidade.

Colocar a massa no centro da forma.

Colocar a massa com a próxima cor por cima (isso mesmo, por cima) da massa com a cor anterior. Não mexer, como ficar, deixar estar. Colocar a massa da terceira cor por cima da segunda e assim sucessivamente.

Colocar a forma no forno e cozer durante 30 minutos.

## Registo de atividade n.º 6 – Roda dos Alimentos

**Data:** 16 de março de 2017

**Nome da Atividade:** Roda dos Alimentos

**Local:** Primeiro na manta em grande grupo e posteriormente em pequeno grupo

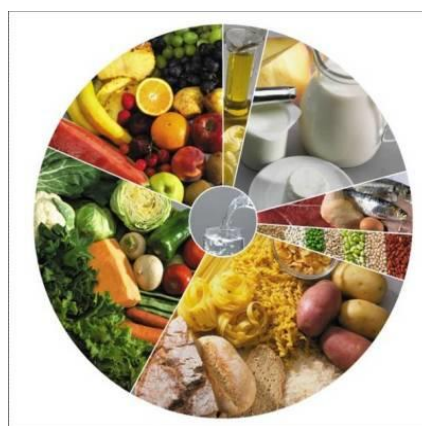
**Duração:** 20 minutos

**Intervenientes:** Estagiária e grande grupo

### Objetivos:

- Sensibilizar para os hábitos alimentares;
- Contactar com diferentes alimentos e saber os benefícios/prejuízo deles;
- Estimular para uma alimentação adequada;
- Recolher e registar hábitos alimentares;
- Participar na recolha de dados acerca de si próprio e dos outros, organizando-os na forma de histograma;
- Interpretar um gráfico circular.

### Realização da Atividade



*Figura 6.1 - Roda dos Alimentos*

Aproveitando a festa do Dia do Pai, uma vez que para essa manhã estava planificado a realização de uma receita culinária, pãezinhos de queijo, para a festa,



proveitei para abordar o tema da Roda dos Alimentos, com o intuito de trabalhar o projeto da Instituição “Saber cuidar de mim”.

Nenhuma das crianças tinha ouvido falar desta imagem, explicando-lhes assim em que consistia, sendo que as crianças perceberam que tinham de comer um pouco de todos os alimentos representados e que os que “são maiores” são mais importantes para a saúde, como eles próprios referiram. Fizeram questão de à medida que falava de cada grupo referirem que comiam esses alimentos. Foi possível perceber que sumos e coca-cola são frequentemente bebidos pelas crianças. Com o objetivo de os despertar para o que comem construímos um histograma com os alimentos que comem ao pequeno-almoço, as crianças demonstraram que já interpretam o histograma referindo mesmo que a fila e do leite e do pão tem mais nomes do que..., que a da fruta tem menos do que... e a das guloseimas não tem nenhum nome, como referiu o Bn. “a fila do leite e do pão estão a ganhar”.

#### **Registo da Conversa:**

##### Ao verem a Roda dos Alimentos:

Gui: No meio da Roda tem a água porque devemos beber muita!

Bia: Pois é, ela é muito importante para a nossa saúde!

Gon: Nós costumamos comer legumes na sopa.

Di: Sim e comemos muitas vezes alface aqui na escola.

St: Mas eu também bebo coca-cola!

Estagiária: Muitas vezes?

St (corando): Algumas.

Cate: Eu bebo sumo.

Estagiária: Mas sumo natural?

Cate: Aquele que vem naqueles pacotes!

Estagiária: o que faz bem é o que é feito de fruta mesmo. O de pacote é como a coca-cola.

##### Ao preencherem o histograma:

Bn: A fila do leite e do pão estão a ganhar

A Roda dos Alimentos ficou afixada na parede, junto do Jornal de Parede, para regularmente falarmos sobre a importância de uma alimentação saudável e de certa forma responsabilizá-los a terem presente essa importância, em relação à sua alimentação.

## **Registo de atividade n.º 7 – Pãezinhos de Queijo**

**Data:** 16 de março de 2017

**Nome da Atividade:** Pãezinhos de Queijo

**Local:** Nas mesas, em grande grupo

**Duração:** 30 minutos

**Intervenientes:** Estagiária e grande grupo

### **Objetivos:**

- Colaborar em atividades de pequeno e grande grupo, cooperando no desenrolar da atividade e/ou na elaboração do produto final;
- Desenvolver capacidades sociais (partilha, cooperação, iniciativa e respeito);
- Apropriar-se do processo de desenvolvimento da metodologia científica nas suas diferentes etapas: questionar, colocar hipóteses, prever como encontrar respostas, experimentar e recolher informação, organizar e analisar a informação para chegar a conclusões e comunica-las;
- Identificar quantidades através de diferentes formas de representação;
- Utilizar os números ordinais em diferentes contextos;
- Reconhecer os números como identificação do número de objetos de um conjunto;
- Utilizar a linguagem “mais” ou “menos” para comparar dois números.

### **Realização da Atividade**

No decorrer dos preparativos para a festa do Dia do Pai, procedemos à realização da receita culinária. Devido ao facto de já termos realizado algumas receitas culinárias, as crianças organizam-se autonomamente, organização essa que também é visível na partilha de tarefas e no próprio manuseamento e organização do material a ser usado.

Aproveitamos para realizar a experiência sobre o efeito da levedura, sendo que quando lhe chamei fermento a Cate referiu que costumava usar o fermento quando cozinhava com a mãe para os bolos crescerem. Expliquei que este fermento é diferente e ouviram atentamente o porquê de fazer aumentar a massa.

## Registo da conversa:

Conversas que foram surgindo:

Estagiária: Hoje, vamos preparar uma receita para o Dia do Pai

Todos: Viva a Ana! Adoramos cozinhar!

...

Estagiária: Para que serve a balança?

Gon: Serve para ver os kg;

Cate: O fermento faz crescer muito a massa, eu costumo usar quando cozinho com a minha mãe para fazer crescer os bolos;

Estagiária: Sim é verdade. Quando se faz bolos também se usa fermento, mas é um fermento diferente. Que só faz o bolo crescer no forno.

Estagiária: Temos de ter 14g de levedura. Que números têm de aparecer na balança?

Mar: Um 1 e um 4

Estagiária: Agora misturem a levedura, o nosso fermento com esta parte da massa, e nesta não juntamos. O que será que vai acontecer a uma e a outra?

Bn: Uma se calhar vai crescer porque tem o fermento e a outra não!

No fim:

Estagiária: Vamos lá relembrar como fizemos a receita. O que fizemos primeiro?

Vi: Pusemos a levedura com água.

Cate: Mas tem que ser com água morna.

St: E começa a fazer bolhinhas.

Estagiária: E depois?

Gui: Depois misturamos na farinha.

Estagiária: E há farinha que poder feita através de quê?

Beatriz: Do milho, como vimos noutra dia.

Bn: Mas a que usamos nos bolos é de trigo.

Ct: Que também é um cereal.

Luciano: E depois juntamos os outros ingredientes.

Di: E depois tivemos que esperar algum tempo para a massa crescer.

Ct: Sim! Mas só cresceu a massa que tinha o fermento. Mas essa cresceu mesmo muito!

Gui: Parecia magia!

A receita e consecutivamente a experiência realizada despoletou grande entusiasmo. Numa próxima vez devo registar o que pensavam que iria acontecer ao juntar a levedura. Faltou fazer esse registo.

Apercebemo-nos de que as crianças gostaram e perceberam a experiência, pois assim que um adulto entrava na sala explicavam o que estava a acontecer, como diz a Ct “a massa tem bolhinhas que são as células, que respiram como nós”. Ficaram muito admirados quando viram a massa aumentar tanto. Observaram também que a massa em que não foi incorporada levedura não cresceu.

Num dia posterior, ao verem as fotografias:

- Aqui foi quando fizemos pãezinhos para os nossos pais.
- Pois foi, era Dia do Pai!
- E foi muito engraçado, ver a diferença das duas massas.
- Sim, uma pusemos aquele fermento e à luz e cresceu.
- E na outra não pusemos e não pusemos na janela ao sol e ficou pequena. Nem a aproveitamos.

#### Registo fotográfico



*Figura 7.1 - A misturar a levedura*



*Figura 7.2 - A diluir a levedura em água morna*



*Figura 7.3 - Pãezinhos de queijo já prontos*

## **Registo de atividade n.º 8 – Construções de esparguete e *marshmallows***

**Data:** 19 de abril de 2017

**Nome da Atividade:** Construções de esparguete e *marshmallows*

**Local:** Nas mesas, em pequenos grupos

**Duração:** 30 minutos

**Intervenientes:** Estagiária e pequenos grupos

### **Objetivos:**

- Trabalhar de forma cooperativa;
- Cooperar com os outros no processo de aprendizagem;
- Demonstrar confiança em experimentar atividades novas, propor ideias e falar num grupo que lhe é familiar;
- Apropriar-se do processo de desenvolvimento da metodologia científica nas suas diferentes etapas: questionar, colocar hipóteses, prever como encontrar respostas, experimentar e recolher informação, organizar e analisar a informação para chegar a conclusões e comunica-las;
- Reconhecer e utilizar figuras geométricas (retângulo, quadrado, triângulo).

### **Realização da Atividade**

Com o intuito de proporcionar nas crianças experiências que desenvolvam a prática de Aprendizagem Cooperativa, propus a construção de estruturas de esparguete e *marshmallows*. Esta foi sem dúvida uma experiência muito interessante. Comecei por dividir as crianças em 3 grupos de 4 crianças cada e foi curioso observar a interação que houve em cada um deles. Alguns começaram por fazer uma construção cada um, sendo preciso lembrar, mais que uma vez que o objetivo era todos colaborarem na mesma construção. De referir um dos grupos (Bn, Mr, Gon e a Li) que funcionou bastante bem

desde o início, quer na forma como se entenderam entre eles, quer na forma como perceberam como fazer a construção.

No dia a seguir mostraram orgulhosamente a exposição das construções realizadas às crianças da sala dos 4 anos que vieram à nossa sala.

Este é, sem dúvida, um tema que, no pouco tempo que falta, pretendo tentar pôr em prática, criando entre as crianças este espírito tão saudável que é o da Aprendizagem Cooperativa. Assim, tenho pesquisado em livros sobre o tema como o poderei fazer da melhor forma.

De forma a despertar o interesse pelo ensino experimental, e a relacioná-la com o tema do meu trabalho de investigação, após a realização desta atividade, já noutro dia, resolvi perguntar-lhes o que aconteceria se em vez de termos utilizado a massa crua, como utilizamos anteriormente, utilizássemos a massa como a costumamos comer, ou seja cozida. Ao que responderam prontamente que não conseguiriam construir porque fica “mole”. É minha intenção realizar uma receita culinária em que se espetam os fios de esparguete ainda crus em salsichas e se levam a cozer para eles verificarem realmente o que aconteceria.

### **Registo da conversa:**

- Esta atividade foi o máximo!
- Ajudamo-nos uns aos outros para conseguirmos construir!
- Mas!!! Houve grupos que funcionaram melhor, pois ajudavam-se mais

### Registo fotográfico



*Figura 8.1 - Grupo I a construir*





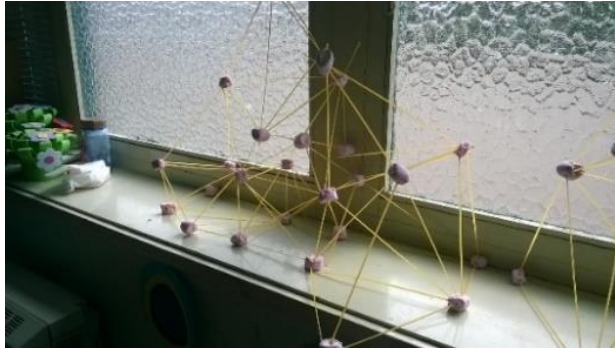
Figura 8.2 - Grupo II a construir



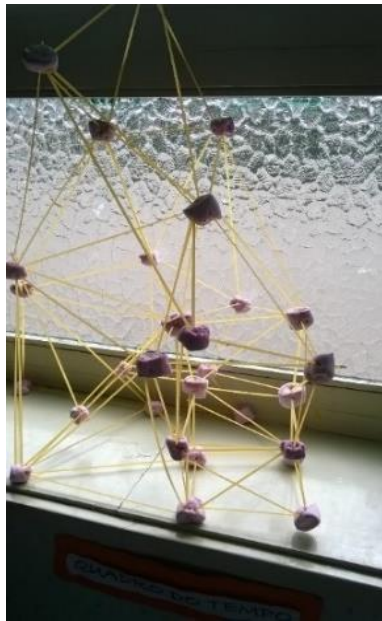
Figura 8.3 - Grupo III a construir



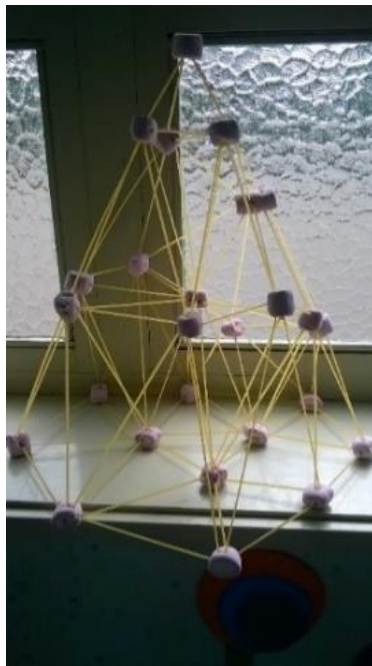
Figura 8.4 - A construir as estruturas



*Figura 8.5 - Construção final Grupo I*



*Figura 8.6 - Construção final Grupo II*



*Figura 8.7 - Construção final Grupo III*

## **Registo de atividade n.º 9 – Salame de Chocolate**

**Data:** 4 de maio de 2017

**Nome da Atividade:** Salame de Chocolate

**Local:** Nas mesas, em grande grupo

**Intervenientes:** Estagiária e grande grupo

### **Objetivos:**

- Trabalhar de forma cooperativa;
- Cooperar com os outros no processo de aprendizagem;
- Demonstrar confiança em experimentar atividades novas;
- Trabalhar a motricidade com diferentes “materiais”.

### **Realização da Atividade**

Conforme planeado para o lanche do Dia das Mãe, confeccionamos salame de chocolate. Assim, conforme tem sido habitual quando realizamos alguma receita culinária, as crianças autonomamente vão lavar as mãos e organizam-se, de forma calma e organizada à volta da mesa.

Para além de trabalhar a matemática, comparando quantidades e referindo a ordem dos ingredientes a serem utilizados na confeção da própria receita, assim como a abordagem à linguagem escrita, pois já sabem para que serve um livro de culinária, que faço questão de levar e que desfolharam com bastante interesse, foi interessante assistir à forma como a própria culinária também se pode relacionar com a área das Expressões, pela forma como com as suas mãozitas não conseguiam, no início, esmagar as bolachas, pela forma como moldavam com as mãos a própria massa do salame e sentiam a sua textura, trabalhando a motricidade, bem como exploraram o barulho e o brilho do papel de alumínio.

Fizemos o salame em forma de corações para fazer ligação com as prendas que fizeram para dar às mães, os sabonetes.

Uma vez que o meu trabalho de investigação aborda o tema da culinária como promotora da interdisciplinaridade na Educação Pré-Escolar, e uma vez que as crianças demonstram bastante interesse neste género de atividade é, minha intenção ainda conseguir realizar uma ou outra atividade relacionada, até mesmo trabalhando, através da culinária, a Aprendizagem Cooperativa.

Não posso deixar de fazer referência à forma de como este tipo de atividades tem contribuído para o saberem trabalhar em grande grupo. Neste caso específico, foi notável a forma como calmamente esperavam a sua vez para mexer, amassar, utilizar a forma de coração.

### Registo fotográfico



*Figura 9.1 - Distribuição de tarefas*



*Figura 9.2 - A esmagar a bolacha*



*Figura 9.3 - A incorporar a bolacha no chocolate*

## **Registo de atividade n.º 10 – Bolo sistema solar e *cupcakes* Extraterrestres**

**Data:** junho de 2017

**Nome da Atividade:** Bolo Sistema Solar e *cupcakes* Extraterrestres

**Local:** Nas mesas, em grande grupo

**Intervenientes:** Estagiária e grande grupo

### **Objetivos:**

- Trabalhar de forma cooperativa;
- Fazer uma revisão do projeto lúdico;
- Cooperar com os outros no processo de aprendizagem;
- Demonstrar confiança em experimentar atividades novas;
- Trabalhar a motricidade com diferentes “materiais”.

Apesar do estágio já ter terminado, uma vez que o grupo de crianças era finalista e me propus a colaborar na festa da sala, aproveitei a ocasião para planificar uma atividade que, durante a sua realização, serviu como avaliação de impacto do que tinham aprendido com o projeto de sala “O Espaço”. Para além disso, para recebermos os pais e respetivas famílias das crianças na festa da sala e como forma de mostrarmos o que aprendemos com o projeto lúdico “O Espaço”, propusemos às crianças a realização de um bolo que representasse o Sistema Solar, sendo a decoração feita por todas as crianças em conjunto e um *cupcake* para cada com a decoração de um Extraterrestre.

### **Registo da conversa:**

O resultado desta atividade foi surpreendente, dada a conversa que surgiu de forma natural, entre o grupo de crianças e que permitiu uma reflexão e revisão de tudo o que aprenderam sobre “O Espaço”:

- Vou fazer o Saturno que é o planeta com anéis;
- Este não pode ser Marte, porque Marte é maior que os outros planetas que já estão feitos;
- Vou fazer os planetas que têm a cor azul;
- E eu vou fazer a Terra! O verde das árvores e o azul dos mares;
- Este vai ser Marte, que é o planeta vermelho!

### Registo fotográfico:



*Figura 10.1 - A amassar a pasta de açúcar*



*Figura 10.2 - A escolher as cores para os planetas*



*Figura 10.3 - O Bolo "O Sistema Solar"*



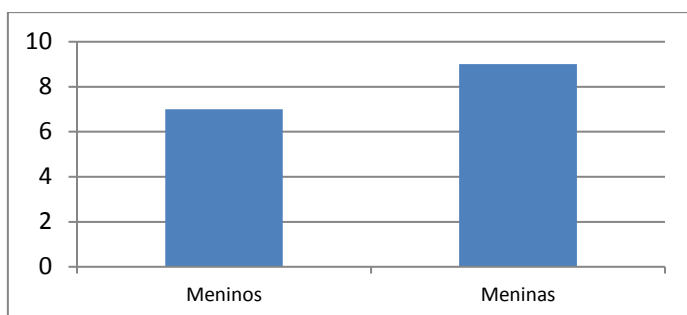
*Figura 10.4 - Os "Extraterrestres"*



## **ANEXO II – Caracterização Sociofamiliar**

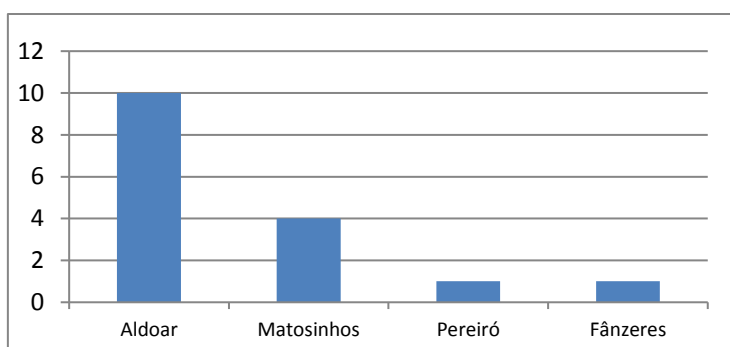
## Caracterização Sóciofamiliar da Sala dos 5 Anos

**Gráfico 1 - Número e sexo das crianças**



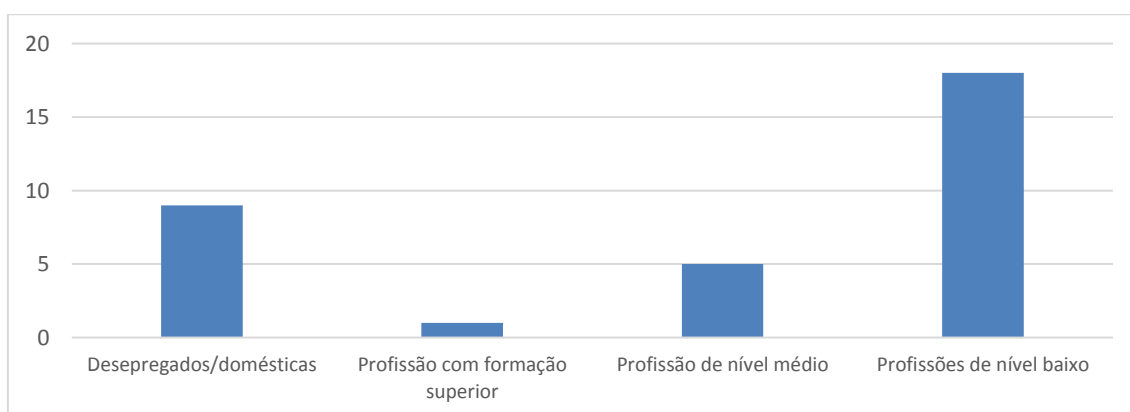
Através da análise deste Gráfico 1 podemos verificar que o grupo é bastante equilibrado. Só existem mais dois rapazes do que raparigas.

**Gráfico 2 - Área de residência**



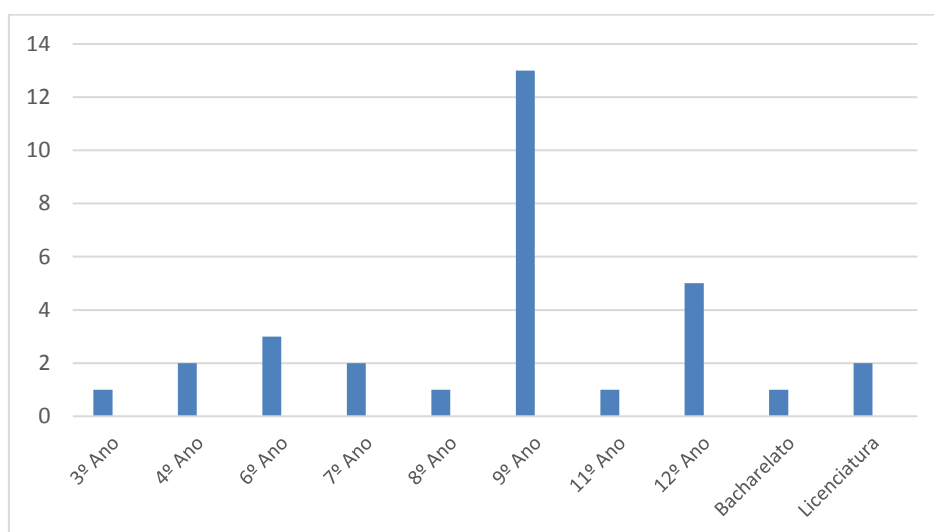
Pela análise do Gráfico 2, a maior parte das crianças reside na zona da Instituição e cerca de metade moram no Bairro social.

**Gráfico 3 - Profissão dos pais**



Podemos verificar no Gráfico 3 que existe um número significativo de pais desempregados.

**Gráfico 4 - Habilitações Académicas dos Pais**



Através da análise do Gráfico 4 verifica-se que a maioria dos pais apenas tem o 9º ano de escolaridade ou até mesmo grau inferior. Apenas 3 pais concluíram o Ensino Superior.

## **ANEXO III –Entrevista à Educadora Cooperante**

## **Registo da Entrevista à Educadora Cooperante**

### **Considera que o meu trabalho trouxe algo de novo ao grupo de crianças?**

Sem dúvida que trouxe e muito! O entusiasmo das crianças quando realizaste este tipo de atividades era fantástico. A forma como se organizavam. A quantidade de coisas que trabalhaste em cada atividade foi fantástica. A forma como eles próprios se organizavam, como esperavam a sua vez pois sabiam que todos iam participar. Trabalhaste imenso em grande grupo e criaste uma dinâmica de trabalho cooperativo muito bom. Lembro-me muito bem da atividade com o esparguete, foi fantástico a forma como se entreajudaram. Eles evoluíram imenso no trabalho em grupo.

Para além do mais, o trabalho com a Culinária, contribuiu imenso para que desenvolvessem os hábitos de higiene, o lavar sempre as mãos antes de tocar nos alimentos, o saber que não podiam pôr as mãos no chão, nem na boca senão tinham de as ir lavar novamente para ajudarem a cozinhar. Falaram muito mais conscientemente na importância de lavar os dentes depois de comer.

A autoestima das crianças também foi algo para o qual o teu trabalho com a Culinária contribuiu bastante. Eles ficavam tão felizes, orgulhosos e sentiam-se responsáveis, crescidos por serem eles próprios a confeccionarem os lanches para as mães e para os pais, ou mesmo por terem feito bolachas para ajudar a Instituição no Evento Aldoar Peça a Peça. A alegria deles ao mostrar aos pais o que fizeram era mesmo muita.

Nas atividades que realizaste variaste imenso no que foi feito, permitindo que saboreassem o doce e o salgado, que vissem ingredientes novos, diferentes texturas, novos sabores.

### **Pensa que foi a Culinária foi uma forma de trabalhar a interdisciplinaridade entre as várias áreas de conteúdo?**

Foi com toda a certeza. Foi bem visível o trabalho das diferentes áreas de conteúdo. Mostrou ser um tema que dá para trabalhar as diferentes áreas de conteúdo.

Penso, assim de repente, que as únicas que não trabalhaste foram a dança e a expressão dramática.

Na Matemática trabalhaste as quantidades, a pesagem, a utilização do número de colheres para medir a quantidade de ingredientes, trabalhaste as noções de tamanho, de peso, de quantidade, a ordem, as próprias ações. Trabalhaste os conjuntos de alimentos e dá para trabalhar imenso a formação de conjuntos, por exemplo, os doces e os salgados, diagramas de Venn. Fizeste histogramas.

Ao nível da Linguagem aprenderam novo vocabulário, desenvolveram a construção correta de frases com a descrição das atividades que realizavam, contactaram com livros de receitas e, assim, com uma das funcionalidades da linguagem escrita.

Quanto à Formação Pessoal e Social trabalharam as noções de higiene, partilha de ideias, o trabalhar em grupo, o esperar pela sua vez. O terem noção que todos têm de cooperar.

A Área de Conhecimento do Mundo, foi trabalhada mesmo através do ensino experimental, por exemplo na massa dos pãezinhos que aumentou de tamanho com o fermento e o calor, ao passo que a que não tinha fermento, nem calor, não cresceu. Adorei todas as experiências que realizaste! Tiveram também a oportunidade de ver de onde vinham determinados ingredientes, como a farinha. Esta área também foi dinamizada ao participarem nas festividades, ao serem eles a cozinhar para os pais.

### **No que pôde assistir, foi notória alguma evolução no desenvolvimento das crianças através do trabalho com a Culinária?**

Como já referi anteriormente eles desenvolveram-se imenso ao nível do trabalho em grupo. Habitaram-se a se organizar de forma autónoma. Foi notório, ao longo das atividades, que cada vez mais se organizavam por eles próprios, sendo que, mesmo tu, nas últimas atividades, já nem precisavas de nós, fazias a atividade tu e eles, pois eles já sabiam o que iam fazer a seguir. As crianças calmamente esperavam a sua vez, porque sabiam que tu tinhas a preocupação de que todos participassem na atividade. Houve mesmo muita evolução ao trabalhar este tema, tornaram-se mais autónomos.

**Pensa que foi uma boa escolha a minha escolha deste tema?**

Acho que escolheste e escolheste muito bem, pois mostrou ser um género de atividades com um enorme potencial, que transmite às crianças um entusiasmo e uma motivação fantásticas. As atividades corriam sempre bem e no fim já as realizavas sozinha com o grande grupo. Sim, porque trabalhaste sempre com o grande grupo, o que nem sempre é fácil.

Foi mesmo muito interessante trabalhar a Culinária e foi um tema que se enquadrou com o projeto da própria Instituição “Saber Cuidar de Mim”, e fez com que as crianças ganhassem a consciência da importância de uma alimentação saudável e de terem reforçado os hábitos de higiene.

## **ANEXO IV – Projeto Pedagógico “Saber cuidar de mim”**



Neste anexo apresentamos em termos gerais o Projeto Pedagógico “Saber cuidar de mim”, referindo, em resumo, os pontos que consideramos importantes na relação com este trabalho de investigação.

O Projeto pedagógico “Saber cuidar de mim” destina-se a cada membro desta Comunidade Educativa, procurando dar respostas às expectativas da mesma. Destina-se também às suas famílias e encarregados de educação, bem como à comunidade envolvente, pois podemos sempre contar com o seu apoio.

De um modo geral, podemos dizer que as crianças para o qual o Centro remete a sua ação são residentes no Bairro de Aldoar e de zonas circundantes, o intervalo de idades destas crianças vai dos três aos treze anos (Jardim de Infância e ATL).

Na Instituição em causa, os pais e encarregados de educação têm em grande maioria o ensino básico e trabalho precário o que afeta a forma como vivem e sobrevivem. Algumas famílias vivem do rendimento social de inserção. As crianças deste meio social estão muitas vezes entregues a familiares menos diretos como os avós, o que em termos educativos influencia o modo de ser de cada criança, os avós tendem ser um pouco mais permissivos e facilitam em alguns aspetos educativos. Por esta mesma razão, podemos também acrescentar que notamos ausência de estímulo familiar em relação à maior parte das crianças.

Esta abordagem sucinta, foca a Instituição em relação ao trabalho que teremos que desenvolver, uma vez que, sabendo de antemão para quê e para quem trabalhamos torna-se um pouco mais fácil pôr em prática o nosso plano de ação e, quem sabe, colher o que de mais positivo este projeto se propõe.

Decidiram abordar este tema na medida em que verificaram que muitas das suas crianças têm alguns hábitos, sobretudo alimentares que não são os mais adequados. Assim, com este projeto, pretendeu-se sensibilizar as crianças e por conseguinte, os seus pais/encarregados de educação.

Como se costuma dizer, “nós somos aquilo que comemos”, portanto, é fulcral que se coma bem, de forma equilibrada para que sejam futuramente adultos saudáveis. É na primeira infância que se adquire alguns hábitos que posteriormente são difíceis de serem moldados, referimo-nos por exemplo, aos hábitos alimentares dos pequenos-almoços e lanches, que verificamos não serem os mais corretos e que possivelmente são estes os hábitos que serão continuados futuramente e, por conseguinte, nas suas gerações posteriores.

Como sabemos, o índice de obesidade no nosso país é bastante elevado, e pretenderam com este projeto elucidar as crianças para este facto tentando deste modo alertar para estes perigos de modo a que estes incentivem os seus pais a fornecer-lhe alimentos mais saudáveis. Ensinar as nossas crianças a fazerem escolhas mais acertadas será certamente um desafio muito grande mas, no entanto, muito motivador.

Para além desta questão da alimentação, pretenderam também sensibilizar para os hábitos de higiene e de todos os cuidados a ter tanto em casa como na rua. Saber a importância de tomar banho todos os dias (algo que nem sempre acontece), saber lavar as mãos sempre antes das refeições, entre outros. São estes hábitos essenciais à sua saúde e que verificam que não são sempre cumpridas. Pretendemos, com este projeto que ao sensibilizar as crianças estas incentivem os seus pais.

É papel da educação, estimular as crianças a serem autónomas e a saber cuidar deles. Assim, pretenderam que estas sejam capazes de fazer as melhores escolhas e saibam se comportar em sociedade, não correndo riscos.

Ao longo deste ano letivo, pretendemos abordar algumas temáticas que ajudem as crianças a saberem cuidar de si, a saberem fazer as escolhas mais acertadas e ter todos os cuidados necessários quando se tem que tomar decisões. É importante explicar às nossas crianças a saberem comer bem e quais os benefícios/prejuízos dos produtos que eles escolhem.

As crianças devem compreender a importância dos bons hábitos, que tipo de alimentos devem optar nas suas refeições, assim como proceder a uma higienização adequada, tanto dos alimentos como a sua própria higiene.

Deste modo, a abordagem deste tema torna-se crucial para que se tomem posturas mais adequadas em relação ao seu próprio bem-estar.

## **ANEXO V – Quadro de Análise das Atividades Realizadas**

## **Quadro de Análise das Atividades Realizadas**

### **Objetivos comuns a todas as atividades:**

- Cooperar com os outros no processo de aprendizagem;
- Demonstrar confiança em experimentar atividades novas, propor ideias e falar num grupo que lhe é familiar;
- Colaborar em atividades de pequeno e grande grupo, cooperando no desenrolar da atividade e/ou na elaboração do produto final;
- Encarregar-se das tarefas que se comprometeu realizar, empenhar-se na sua realização e executá-las de forma autónoma;
- Fomentar para a educação para a saúde, justificando algumas razões de práticas de higiene corporal, alimentar, saúde (exemplos: lavar as mãos antes das refeições, lavar os alimentos que se comem crus, evitar o uso excessivo de doces e refrigerantes)
- Saber cuidar da sua alimentação;

No quadro seguinte apresenta-se, para cada atividade, porque aconteceu, os objetivos específicos de cada atividade (o que foi feito de diferente), o que estava planificado e o que observamos que não estava planeado.

Atividade	Por que aconteceu	Objetivos específicos de cada atividade (o que foi feito de diferente)	O que estava planejado	O que não estava planejado
<p><b>Queques de Banana e Mirtilo</b></p>	<p>Dia da Alimentação Saudável</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manifestar as suas opiniões, preferências e apreciações críticas, indicando alguns critérios ou razões que as justificam</li> <li>- Desenvolver a motricidade fina;</li> <li>- Perceber que a escrita e os desenhos transmitem informação;</li> <li>- Alargar o capital lexical</li> <li>- Utilizar os números ordinais em diferentes contextos;</li> <li>- Identificar semelhanças e diferença entre objetos (alimentos);</li> <li>- Compreender que os objetos (alimentos) têm atributos medíveis.</li> </ul>	<p>O que tinha planejado para esta atividade, passava por que conseguissem exprimir as suas preferências, tendo noção de quais os alimentos que fazem parte numa alimentação saudável; Percebessem que o seguir uma receita diz respeito aos números ordinais</p>	<p>Aquando da planificação não me surgiu que a própria culinária trabalhasse tanto a motricidade fina, partindo ovos e esmagando a banana neste caso específico. Fui surpreendida pela forma como resolveram o problema que lhes surgiu quando precisavam de saber quantas bananas utilizar para oito receitas e de como vão adquirindo vocabulário novo, por se tratar de um tema com que não estão familiarizados.</p>

Atividade	Por que aconteceu	Objetivos específicos de cada atividade (o que foi feito de diferente)	O que estava planejado	O que não estava planejado
<b>Fruta preferida</b>	Leitura do livro “A surpresa de Handa”	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incentivar o gosto pelos livros;</li> <li>- Conhecer e respeitar a diversidade cultural;</li> <li>- Despertar curiosidade pelo mundo que a rodeia, formulando questões sobre o que observa;</li> <li>- Manifestar as suas opiniões, preferências e apreciações críticas, indicando alguns critérios ou razões que as justifiquem;</li> <li>- Contar quantos objetos têm uma dada propriedade, utilizando gravuras, desenhos ou números para mostrar os resultados;</li> <li>- Reconhecer os números como identificação do número de objetos de um conjunto;</li> <li>- Utilizar a linguagem “mais” ou “menos” para comparar dois números;</li> <li>- Interpretar dados apresentados em tabelas e pictogramas simples, em situações do seu cotidiano.”</li> </ul>	Com a leitura do livro “A surpresa de Handa” pretendi, quando planejei a atividade, para além de trabalhar o domínio da matemática com a votação para a escolha da fruta preferida, contactarem com a diversidade cultural, uma vez que a menina do livro é de pele escura, o que de facto aconteceu, uma vez que referiram que a menina é “diferente”, mas que apesar disso gosta na mesma de fruta como eles.	Na conversa que tivemos após a leitura do livro, de notar o à vontade cada vez maior com que as crianças participam nas conversas, expõe as suas ideias, ouvem os pares e esperam de forma organizada pela sua vez. Foi muito interessante o quão ficaram satisfeitos por as suas escolhas terem sido levadas em consideração na escolha da receita a realizar, sentindo-se valorizados por isso.

<b>Atividade</b>	<b>Por que aconteceu</b>	<b>Objetivos específicos de cada atividade (o que foi feito de diferente)</b>	<b>O que estava planejado</b>	<b>O que não estava planejado</b>
<p><b>Bolachas para o Evento “Aldoar Peça a Peça”</b></p>	<p>Evento “Aldoar Peça a Peça”</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respeitar diversidade e solidarizar-se com os outros;</li> <li>- Desenvolver uma atitude interventiva relativamente ao que se passa no mundo que a rodeia;</li> <li>- Reconhecer e valorizar laços de pertença social e cultural;</li> <li>- Proporcionar contactos com a comunidade envolvente;</li> <li>- Obter um progressivo controlo da motricidade fina;</li> <li>- Utilizar diferentes materiais para modelar;</li> <li>- Desenvolver uma progressiva habilidade e agilidade manual;</li> <li>- Comparar tamanhos, comprimentos, pesos e grandezas de objetos;</li> <li>- Utilizar “mais” ou “menos” para comparar dois números.</li> </ul>	<p>O domínio da matemática é uma área de conteúdo muito trabalhada com o tema “Culinária”</p>	<p>Foi marcante a forma como as crianças encararam esta atividade, com um espírito de interajuda e solidariedade para com a própria Instituição, o que lhes aumentou a própria autoestima.</p> <p>Reconheceram e valorizaram os laços de pertença a uma Instituição que necessita da ajuda e solidariedade de todos para prosseguir em frente.</p> <p>Foi uma atividade que não estava planificada, surgiu da necessidade de contribuir para um evento solidário.</p> <p>Possibilitou interagir com a comunidade envolvente.</p>

Atividade	Por que aconteceu	Objetivos específicos de cada atividade (o que foi feito de diferente)	O que estava planejado	O que não estava planejado
<b>Alimentos</b>	Atividade do dia-a-dia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alargar o capital lexical;</li> <li>- Estimular a comunicação oral para expressar opiniões e gostos;</li> <li>- Classificar um grupo grande de alimentos em diversas categorias;</li> <li>- Reconhecer os números como identificação do número de objetos de um conjunto;</li> <li>- Identificar quantidades através de diferentes formas de representação;</li> <li>- Fomentar a descoberta do ambiente natural;</li> <li>- Contactar com diferentes alimentos e saber os benefícios/prejuízos deles.</li> </ul>	O domínio da matemática é uma área de conteúdo muito trabalhada com o tema “Culinária”	<p>As crianças demonstraram bastante interesse em aprender palavras novas e aplicá-las no seu contexto.</p> <p>Para além de trabalhar a matemática, a classificação dos alimentos, fez com que as crianças se inteirassem dos vários grupos: laticínios, hortaliças, frutas e cereais, fomentando a descoberta da diversidade alimentar que o meio natural nos oferece. As crianças mostraram bastante interesse e conhecimento sobre os alimentos que devem comer e como os costumam comer. A forma como expuseram as suas ideias e preferências foi muito interessante</p>



Atividade	Por que aconteceu	Objetivos específicos de cada atividade (o que foi feito de diferente)	O que estava planejado	O que não estava planejado
<b>Bolo Arco-Íris</b>	Carnaval	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descobrir e explorar o mundo que nos rodeia através da observação, da pesquisa e das experiências;</li> <li>- Relatar a atividade realizada;</li> <li>- Contactar com diferentes funções do código escrito;</li> <li>- Identificar quantidades através de diferentes formas de representação;</li> <li>- Utilizar os números ordinais em diferentes contextos;</li> <li>- Reconhecer os números como identificação do número de objetos de um conjunto.</li> </ul>	<p>Nesta atividade, como em muitas das que foram realizadas, trabalha-se a linguagem oral e abordagem à escrita. No entanto tive esses objetivos mais presentes aquando da planificação, pois iria ser uma receita para posteriormente falarem e contarem aos amigos das outras salas como a fizeram.</p> <p>Mais uma vez a matemática também esteve bem presente, principalmente pela ordem de cores que foi colocada na forma.</p>	<p>Esta atividade teve bem presente a área de Conhecimento do Mundo, pois aproveitamos para falar no próprio arco-íris e como, através do ensino experimental, com mistura dos corantes de diferentes cores, conseguimos dar cor à massa do bolo.</p> <p>Foi interessante a relação que houve com a atividade anterior, relacionando a farinha com o milho.</p> <p>Apesar da matemática estar sempre presente em todas as atividades, nesta foi interessante perceberem que existem várias formas de medir.</p>

<b>Atividade</b>	<b>Por que aconteceu</b>	<b>Objetivos específicos de cada atividade (o que foi feito de diferente)</b>	<b>O que estava planejado</b>	<b>O que não estava planejado</b>
<b>Roda dos Alimentos</b>	Atividade do dia-a-dia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilizar para os hábitos alimentares;</li> <li>- Contactar com os diferentes alimentos e saber os benefícios/prejuízos deles;</li> <li>- Estimular para uma alimentação adequada;</li> <li>- Recolher e registar hábitos alimentares</li> <li>- Participar na recolha de dados acerca de si próprio e dos outros, organizando-os na forma de histograma;</li> <li>- Interpretar um gráfico circular.</li> </ul>		Esta atividade permitiu que, apesar de terem já uma noção da importância de ter uma alimentação saudável, essa noção fosse mais consistente e permitiu-lhes fazerem a leitura do gráfico circular e preenchimento de histograma.

<b>Atividade</b>	<b>Por que aconteceu</b>	<b>Objetivos específicos de cada atividade (o que foi feito de diferente)</b>	<b>O que estava planejado</b>	<b>O que não estava planejado</b>
<b>Pãezinhos de Queijo</b>	Dia do Pai	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apropriar-se do processo de desenvolvimento da metodologia científica nas suas diferentes etapas: questionar, colocar hipóteses, prever como encontrar respostas, experimentar e recolher informação, organizar e analisar a informação para chegar a conclusões e comunicá-las;</li> <li>- Utilizar os números ordinais em diferentes contextos;</li> <li>- Utilizar a linguagem “mais” ou “menos” para comparar dois números.</li> </ul>	A forma como se organizam automaticamente para as atividades culinárias e a forma como naturalmente usam a matemática é de salientar.	<p>Nesta atividade foi possível as crianças apropriarem-se do processo de desenvolvimento da metodologia científica nas suas diferentes etapas.</p> <p>Foi extremamente interessante a observação que fizeram, com ou sem a inclusão de levedura e de calor.</p>

Atividade	Por que aconteceu	Objetivos específicos de cada atividade (o que foi feito de diferente)	O que estava planejado	O que não estava planejado
<p><b>Construções de esparguete e marshmallows</b></p>	<p>Atividade do dia-a-dia</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabalhar de forma cooperativa;</li> <li>- Apropriar-se do processo de desenvolvimento da metodologia científica nas suas diferentes etapas: questionar, colocar hipóteses, prever como encontrar respostas, experimentar e recolher informação, organizar e analisar a informação para chegar a conclusões e comunica-las;</li> <li>- Reconhecer e utilizar figuras geométricas (retângulo, quadrado, triângulo).</li> </ul>		<p>Com esta atividade acima de tudo foi possível dar início à aprendizagem cooperativa, tendo sido esse o principal objetivo da atividade planejada. Foi também interessante terem chegado à conclusão que apesar de o esparguete for o mesmo, se sujeito ao calor fica diferente e já não seria possível realizar o trabalho proposto.</p> <p>As crianças sentiram-se muito orgulhosas das suas construções, da ajuda que deram uns aos outros e mostraram entusiasticamente a “exposição” aos colegas da sala dos 4 anos que acabaram por fazer também a atividade.</p>

Atividade	Por que aconteceu	Objetivos específicos de cada atividade (o que foi feito de diferente)	O que estava planejado	O que não estava planejado
<b>Salame de chocolate</b>	Dia da Mãe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabalhar a motricidade com diferentes materiais;</li> <li>- Trabalhar de forma cooperativa.</li> <li>- Demonstrar confiança em experimentar atividades novas;</li> <li>-Trabalhar a motricidade com diferentes “materiais”.</li> </ul>		<p>Para esta atividade, realizada em grande grupo como todas as outras, era contudo necessários instrumentos (cortadores) em forma de coração, o que havia em muito pouca quantidade. A forma como esperaram a sua vez, de atividade para atividade, com serenidade é de facto de enaltecer.</p> <p>Não estava de todo planejado, por isso ainda mais interessante como, enquanto esperavam, se lembraram de fazer do papel de alumínio um instrumento musical.</p>

<b>Atividade</b>	<b>Por que aconteceu</b>	<b>Objetivos específicos de cada atividade (o que foi feito de diferente)</b>	<b>O que estava planejado</b>	<b>O que não estava planejado</b>
<b>Bolo do Sistema Solar</b>	Festa de Fim de Ano	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fazer uma revisão sobre o projeto de sala “O Espaço”;</li> <li>- Trabalhar de forma cooperativa;</li> <li>- Demonstrar confiança em experimentar atividades novas;</li> <li>- Trabalhar a motricidade com diferentes “materiais”.</li> </ul>	Estava planejado trabalharem a motricidade, amassando e construindo os elementos do Sistema Solar	Realizada já depois do fim do estágio. No entanto, para além de trabalhar a motricidade fina, com a construção dos planetas, estrelas... em pasta de açúcar, foi muito interessante, pois nessa construção, fizeram, de forma natural, uma revisão acertada a toda a aprendizagem relacionada com o Projeto Lúdico.