

|  |
| --- |
| **DISCIPLINA ELETIVA** |
| **TÍTULO** |
| **CULINÁRIA NA ESCOLA** |
| **DISCIPLINAS** |
| MATEMÁTICA, FÍSICA, HISTÓRIA, GEOGRAFIA, QUIMICA |
| **PROFESSORES** |
| SOLANGE, MARÍLIA, PEDRO |
| **COMPETÊNCIAS GERAIS DA BASE** |
| Pensamento científico, crítico e criativo; Argumentação; Autoconhecimento e autocuidado |
| **TEMAS INTEGRADORES** |
| TI03 – Educação Ambiental; TI04 – Educação Alimentar e Nutricional; TI08 – Saúde; |
| **JUSTIFICATIVA** |
| Tomando como ponto de partida o Projeto de Vida dos alunos, a Eletiva: Repensando hábitos e mudando atitudes: Nutrição, visa contribuir para o fortalecimento da escola em Tempo Integral. Além disso, entende-se que, às vésperas do terceiro milênio, é possível perceber por meio de pesquisas que grande parte da humanidade passa por problemas relacionados a alimentação, como obesidade, distúrbios alimentares, má distribuição do alimento pelo mundo, e a perspectiva com relação a produção mundial e no Brasil de diversos alimento, para fins de enriquecimento cultural, de aprofundamento e/ou atualização de conhecimentos específicos que complementem a formação acadêmica do educando, a disciplina Eletiva vem para ampliar as possibilidades de aprendizagem e contribuir para o Projeto de Vida através da interdisciplinaridade, tendo como objetivo buscar possibilitar aos alunos experiências que permitam a ampliação de seus conhecimentos, em especial, de Matemática, Física, de Química, de Geografia de História e de Educação física. Durante o desenvolvimento da Eletiva, teremos a oportunidade de trabalhar temas relevantes contribuindo para a formação de jovens protagonistas, bem como, no incentivo da conquista dos Projetos de Vida dos mesmos. Preparamos nossas aulas estimulando a participação ativa dos educandos, em especial, na preparação e apresentação dos trabalhos para a Culminância, fazendo assim aplicação dos 4 Pilares da Educação (Aprender a Ser, Fazer, Aprender e Conviver). |
| **OBJETIVOS** |
| Nosso objetivo inicial era utilizar a cozinha da escola como temática principal para trabalhar a matemática (disciplina com maior defasagem em nossa escola), abordar biologia, química e física por meio dos alimentos e seus processos de preparação e digestão. Ao preparar pratos regionais teríamos a oportunidade de desenvolver aspectos de geografia e história, além da área de linguagens durante as atividades, fomentando o interesse dos estudantes pelas quatro áreas de conhecimento, com receitas simples e regionais, que eles pudessem replicar em casa sem grandes dificuldades, da mesma maneira que fazem arroz e feijão, macarrão de comitiva etc. Nesse sentido, planejamos ações flexíveis que foram divididas em dois eixos temáticos: cozinha afetiva e cozinha regional. O eixo afetivo nos permitiu o desenvolvimento de atividades simples, mas que permitissem o desenvolvimento criativo dos estudantes. Na produção de pão, por exemplo, estudamos medidas e proporções, transformações químicas e físicas por meio dos processos de fermentação. A cozinha virou um laboratório: “se colocar mais água será que a massa cresce?”, “qual fermento devo usar, será que cresce do mesmo jeito?”, “formato e tamanho influencia no tempo do forno?”, “dá certo se rechear?”, “quanto custa para fazer o suficiente para servir a escola inteira?”. Essas ações afetivas buscam também abrir espaço para a participação de membros da comunidade externa, como avós dos estudantes, mães de professores e até a gestão escolar e, por fim, uma apetitosa degustação. No eixo regional, o contexto histórico e geográfico por trás dos pratos são os principais elementos de estudo da aula, oportunizando a participação de chefs da cozinha regional na escola, compartilhando o patrimônio imaterial gastronômico regional, suas experiências de vida e algumas técnicas da gastronomia. |
| **HABILIDADES E COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS** |
| • Pensamento computacional • Compreensão da cultura e do mundo digital;• Capacidade de utilizar e produzir tecnologia com significado e ética em contextos acadêmicos, pessoais, sociais e profissionais; • Pensamento crítico e criatividade; • Empatia, colaboração, responsabilidade e cidadania; • Elaboração e gestão de projetos; • Abertura a novas experiências |



|  |
| --- |
|  |
| **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO** |
|  |
| **METODOLOGIA** |
|  |
| **RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS** |
|  |
| **PROPOSTA PARA A CULMINÂNCIA** |
|  |
| **AVALIAÇÃO** |
|  |
| **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS** |
|  |