

Escola Municipal Nossa Senhora das Graças

| Temperos naturais

QUESTÃO NORTEADORA

O que temos na horta que podemos utilizar para dar sabor às receitas?

INTENÇÃO PEDAGÓGICA

O objetivo do projeto era trabalhar os saberes curriculares interdisciplinarmente, propondo que os alunos conhecessem a importância dos temperos, bem como o prazer do cultivo de forma lúdica e saudável. Dialogando sobre os alimentos que comemos diariamente e como os temperos colocados fazem a diferença em cada refeição.

EXPEDIÇÃO INVESTIGATIVA

A expedição aconteceu no momento em que fomos preparar uma receita de pizza para uma aula prática e, ao irmos à horta da escola, nos deparamos com temperos que dão sabores aos alimentos.

Ao trabalharmos sobre o cultivo dos temperos naturais propiciamos responsabilidade, cuidado com o meio ambiente e qualidade de vida.

Conversamos sobre o nome dos temperos que eles já conheciam e conhecemos novos temperos e o tipo de sabor eles ressaltam, dependendo do alimento preparado.

Realizamos o passeio na horta, o cultivo dos alimentos, aprendemos os cuidados diários com as plantas e no final produzimos cartazes.

CURRÍCULO

Durante o semestre trabalhamos as disciplinas de:

- **Língua Portuguesa:** por meio dos textos informativos, leitura e interpretação;
- **Matemática:** por meio da resolução dos problemas de adição e subtração;
- **Ciências:** por meio dos estudos sobre o meio ambiente e as plantas;
- **Artes:** por meio da confecção de cartazes, pintura e colagem.

RESULTADOS

Ao terminar o projeto, verificamos que tanto alunos como seus familiares se envolveram e houve o despertar para o sabor dos temperos em suas refeições.

A atividade integradora possibilitou que cada um pudesse expor suas ideias sobre o cultivo dos temperos.



FICHA TÉCNICA

MUNICÍPIO
Comodoro – MT

ETAPA DE ENSINO
2º ano do Ensino Fundamental

NÚMERO DE ALUNOS
24

TURMA
A

EDUCADORA RESPONSÁVEL
Fabiana Ferrari

ASSESSORA PEDAGÓGICA
Marcia Regina Simpioni Carraro