

# **Prática Pedagógica: Meu Bolo de Cenoura**

**Etapa:** Educação Infantil — G4 e G5

**Unidade:** E.M. Professor Oscar de Almeida Redondo — Suzano/SP

**Período de realização:** entre março e abril (culminância próxima à semana da Páscoa)

## **1) Apresentação e Enquadramento**

Este documento descreve uma **prática/vivência pedagógica transversal**, mas que integra o currículo da Educação Infantil e passa a compor o **PPP** da escola. Embora tenha emergido do contexto cultural da Páscoa em nossa comunidade escolar, **não se trata de um “projeto de Páscoa”**. A proposta centra-se em objetivos pedagógicos próprios da etapa, em consonância com a **BNCC**, destacando **gêneros textuais (receita), proporções e medidas, noções numéricas e autocuidado/alimentação saudável**.

## **2) Histórico e Justificativa**

- 1. Contexto comunitário:** Em Suzano/SP, é recorrente que famílias esperem vivências escolares alusivas à Páscoa (adereços, chocolates etc.). Em anos passados, tais práticas ocorreram, até que orientação administrativa desaconselhou a distribuição de chocolates e as atividades correlatas.
- 2. Tensão pedagógica:** A escola é laica e o **currículo não deve ser pautado por datas comemorativas** de modo acrítico. Entretanto, o currículo **também emana da cultura e da comunidade**, e a BNCC prevê a **articulação** das vivências familiares e comunitárias às propostas pedagógicas da Educação Infantil.
- 3. Transição equilibrada:** Para evitar tanto a adesão mecânica ao calendário quanto uma ruptura radical com a cultura local, optou-se por uma **transição suave**: realizar, **na época da Páscoa**, uma prática que dialoga com símbolos culturais (cenoura/chocolate) **sem conotação religiosa**, com foco pedagógico e de **Educação Alimentar e Nutricional**.
- 4. Memória afetiva:** O **bolo de cenoura** é alimento de forte memória afetiva em muitas famílias. A cobertura de chocolate evoca a doçura associada à data, enquanto a **cenoura** conecta o imaginário infantil (coelho) ao **tema de alimentação saudável**.

**Síntese:** A prática “Meu Bolo de Cenoura” responde a um anseio comunitário, mas está ancorada em objetivos e princípios pedagógicos da Educação Infantil, articulando **interações e brincadeiras** (eixos) e **direitos de aprendizagem**, com ênfase em **letramento, matemática inicial e hábitos saudáveis**.

### 3) Fundamentos Pedagógicos e Normativos

- BNCC — Educação Infantil:
  - **Eixos estruturantes:** interações e brincadeiras.
  - **Direitos de aprendizagem:** conviver, brincar, participar, explorar, expressar e conhecer-se.
  - **Campos de Experiência:**
    - O eu, o outro e o nós.
    - Corpo, gestos e movimentos.
    - Traços, sons, cores e formas.
    - Escuta, fala, pensamento e imaginação.
    - Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações.
  - **Objetivos de aprendizagem (seleção para G4/G5):** EI03EO03; EI03CG04; EI03CG05; EI03EF01; EI03EF03; EI03EF07; EI03ET02; EI03ET04; EI03ET06; EI03ET07; EI03ET08.
- **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil (DCNEI):** reforçam a **complementaridade família–escola** e a necessidade de **documentação pedagógica** que dê visibilidade às aprendizagens.
- **PNAE e Educação Alimentar e Nutricional (EAN):** a alimentação escolar visa promover **práticas alimentares saudáveis**; a EAN é **transversal e contínua**, devendo integrar o cotidiano pedagógico, com ênfase em alimentos **in natura** ou minimamente processados e no preparo **caseiro**.

### 4) Título da Prática

**Meu Bolo de Cenoura — uma vivência de leitura de mundo, letramento e alimentação saudável na Educação Infantil.**

### 5) Objetivos

#### 5.1 Objetivo Geral

Promover aprendizagens significativas em **gêneros textuais (receita), noções de número, medida e proporção, e hábitos de autocuidado e alimentação saudável**, por meio de uma prática de culinária **participativa, lúdica e interativa**, adequada à faixa etária de G4 e G5.

## 5.2 Objetivos Específicos (com referência BNCC)

1. **Ampliar relações interpessoais**, desenvolvendo **cooperação e participação** nas atividades coletivas (EI03EO03).
2. **Adotar hábitos de autocuidado** relativos à **higiene e alimentação** antes, durante e após o preparo (EI03CG04).
3. **Desenvolver coordenação motora fina** em ações de manipular, misturar, despejar e organizar utensílios (EI03CG05).
4. **Expressar ideias e sentimentos** sobre a vivência culinária por meio de fala, desenhos, escrita espontânea e fotografias (EI03EF01).
5. **Escolher e folhear livros** e materiais com receitas, reconhecendo palavras familiares e a estrutura do gênero (EI03EF03; EI03EF07).
6. **Observar e descrever mudanças** de estado e textura da massa ao forno (EI03ET02) e **registrar** observações/medidas em múltiplas linguagens (EI03ET04).
7. **Relacionar números às quantidades** (copos/colheres) e **noções de sequência** (antes/depois/entre) (EI03ET07).
8. **Expressar medidas** (tempo de forno, unidades de medida) e **construir gráficos simples** (preferências, contagens) (EI03ET08).
9. **Valorizar práticas alimentares saudáveis**, reconhecendo o **preparo caseiro** como alternativa preferível a produtos ultraprocessados (sínteses da BNCC e EAN).

## 6) Princípios Didáticos

- **Centralidade da criança:** escuta ativa das hipóteses, escolhas e preferências infantis.
- **Ludicidade e interação:** os conceitos emergem de **situações brincantes e parcerias** entre crianças e adultos.
- **Contextualização cultural:** diálogo com a **memória afetiva** e o repertório familiar.

- **Transversalidade EAN:** promoção de escolhas alimentares conscientes, valorizando preparo **caseiro** e ingredientes **in natura**.
- **Documentação pedagógica:** visibilidade aos processos (portfólios, registros, fotos autorizadas, textos das crianças).

## 7) Metodologia e Etapas

### 7.1 Organização Geral

- **Turmas:** todas as turmas de G4 e G5.
- **Agrupamento:** **duplas de salas** para potencializar interação e otimizar a organização.
- **Parcerias:** APM no provimento de insumos; equipe gestora no apoio logístico; merendeiras/cozinha para assar os bolos; nutricionista do PNAE para validação de substituições, quando necessário.
- **Ambiente:** sala ambientada como **cozinha pedagógica** (bancadas baixas, utensílios adequados, cartazes).

### 7.2 Etapas - (tempos sugeridos)

#### Etapa 1 — Sensibilização e escuta (1 semana)

- Rodas de conversa sobre vivências familiares relacionadas a bolo de cenoura e à época do ano.
- Contação/recontação de histórias (faz-de-conta do coelhinho, quem “come cenoura”).
- Conversas sobre **alimentação saudável** (quem come cenoura? por quê?).
- Levantamento das hipóteses das crianças sobre bolo e **o que é uma receita**.

#### Etapa 2 — Investigação sobre o gênero “receita” (2 a 3 dias)

- Exposição de **receitas visuais** (título, ingredientes, modo de fazer, medidas, sequência).
- Leitura compartilhada e **escrita/reescrita** coletiva de trechos.
- Jogos com **sequências** (antes/depois), **contagens** e **quantidades** (copos/colheres).
- Conversas sobre **origem dos alimentos** (trigo/cenoura) e **utensílios/eletrodomésticos** (para que servem e como usar com segurança).

#### Etapa 3 — Planejamento da produção (1 a 2 dias)

- Definição de **lista de ingredientes e materiais** com as crianças.
- Combinados de **higiene e segurança** (lavar mãos, toucas para adultos, distância de tomadas/forno).
- Ajustes para **alergias/restricções** (substituições, participação em etapas não alimentares quando necessário) com anuência das famílias e orientação da nutrição escolar.

#### **Etapa 4 — Experiência culinária (1 dia)**

- Organização em **estações**: quebrar ovos, medir cenoura/óleo/açúcar/farinha, bater no liquidificador/batedeira, misturar, preparar a forma.
- As crianças **participamativamente**, com mediação docente e apoio de auxiliares.
- O bolo é assado **na cozinha da escola** (apenas adultos operam forno/objetos quentes).

#### **Etapa 5 — Degustação, convivência e Educação Alimentar e Nutrição (1 dia)**

- Degustação compartilhada, combinados de **partilha e convivênciarespeitosa**.
- Conversa sobre **moderação do açúcar** e valorização do **preparo caseiro** (diferenças para produtos industrializados).
- Envio às famílias de **registro** (receita ilustrada) e sugestão de preparo em casa com a criança.

#### **Etapa 6 — Registro e socialização (contínua e 1 dia de culminância por ciclo)**

- Produções das crianças: desenhos, escritas espontâneas, listas, tabelas simples e **gráficos** (preferências, contagens).
- Mural da turma e **portfólios**; circulação de **relatos pedagógicos**.
- Socialização entre as duplas de salas e com a comunidade escolar (exposição de registros e fotos com autorização).

### **8) Avaliação**

#### **8.1 Princípios**

- **Formativa e processual**, centrada nas **interações e brincadeiras**.
- Valorização do **progresso individual e coletivo**.

#### **8.2 Instrumentos e Evidências**

- **Observação participante** com registros anedóticos.
- **Portfólios** das crianças (desenhos, escritas, fotos autorizadas).
- **Rubricas** simples para: participação, respeito aos combinados, uso de linguagem (receita), contagens/medidas, registros e socialização.
- **Gráficos/tabelas** produzidos coletivamente (contagens, preferências).

### **8.3 Devolutiva às Famílias**

- Relatos sintéticos da vivência e **documentação pedagógica** acessível, evidenciando os processos de aprendizagem.

### **9) Inclusão, Acessibilidade e Proteção**

- **Alergias e restrições:** mapeamento prévio, **autorização** das famílias e **substituições** compatíveis, com orientação nutricional.
- **Participação ampliada:** quando a criança não puder ingerir o bolo, garantir **participação nas etapas não alimentares** (medir, misturar, registrar, desenhar).
- **Segurança:** crianças **não operam forno** nem manipulam itens potencialmente perigosos; uso de equipamentos sob supervisão direta de adultos.
- **Laicidade e respeito à diversidade:** a vivência **não possui caráter religioso**, focando cultura, linguagem e Educação Alimentar e Nutrição.

### **10) Cronograma Sugerido**

- **Semana 1:** Sensibilização e escuta (rodas, histórias, hipóteses).
- **Semana 2:** Gênero receita e planejamento (exposição, leitura, escrita, lista, combinados).
- **Semana 3:** Produção (culinária), degustação/partilha, registros e socialização.

Observação: o ciclo pode ser repetido por **duplas de salas** até contemplar todas as turmas.

### **11) Organização das Turmas e Papéis**

- **Duplas de salas G4/G5** em cada ciclo de produção.
- **Professoras(es) regentes:** mediação pedagógica nas etapas, avaliação e registros.

- **Equipe gestora:** coordenação logística, comunicação com famílias, garantia de condições.
- **APM:** provimento de insumos e materiais.
- **Merendeiras/cozinha:** operação de forno e apoio na segurança alimentar.
- **Nutrição escolar (PNAE):** orientações para alergias/substituições e adequações nutricionais.

## 12) Recursos e Materiais

### 12.1 Didático-pedagógicos

- Livros de histórias (coelhinho, alimentação saudável, faz-de-conta).
- Cartazes de **receitas** (letras ampliadas, pictogramas), quadros de contagem, tabelas e modelos de gráfico simples.
- Materiais de desenho/escrita (papéis, lápis de cor, canetas hidrográficas, cliques, pranchetas).

### 12.2 Culinária (exemplo por dupla de salas)

- **Ingredientes:** cenouras, ovos, óleo, açúcar, farinha de trigo, fermento químico, **cobertura de chocolate (opcional)**.
- **Utensílios:** liquidificador, batedeira, tigelas, colheres, espátulas, peneira, copos/colheres de medida, formas, luvas descartáveis para adultos, panos limpos.
- **Higiene e segurança:** água e sabão para higiene das mãos; aventais/toucas (para adultos); álcool 70% para superfícies; lixeiras com tampa.

Ajustar quantidades conforme número de crianças e orientações da nutrição escolar.

## 13) Matriz de Alinhamento (Atividade × BNCC)

<b>Atividade</b>	<b>Direitos de Aprendizagem</b>	<b>Campos de Experiência</b>	<b>Objetivos BNCC</b>
Rodas de conversa (sensibilização)	Conviver, participar, expressar	O eu, o outro e o nós; Escuta, fala, pensamento e imaginação	EI03EO03; EI03EF01

Contação/recontação de histórias	Brincar, expressar	Escuta, fala, pensamento e imaginação; Traços, sons, cores e formas	EI03EF01; EI03EF03
Exploração do gênero “receita”	Participar, explorar	Escuta, fala, pensamento e imaginação; Espaços, tempos, quantidades...	EI03EF03; EI03EF07; EI03ET07
Medidas e quantidades (copos/colheres)	Explorar, participar	Espaços, tempos, quantidades...	EI03ET07; EI03ET08
Preparação da massa (estações)	Brincar, participar	Corpo, gestos e movimentos; O eu, o outro e o nós	EI03CG05; EI03EO03
Observação do forno/mudanças	Explorar	Espaços, tempos, quantidades...	EI03ET02; EI03ET04
Registros (desenho, escrita, tabelas, gráficos)	Expressar, conhecer-se	Traços, sons, cores e formas; Escuta, fala, pensamento e imaginação	EI03EF01; EI03ET04; EI03ET08
Degustação e partilha	Conviver, participar	O eu, o outro e o nós	EI03EO03; EI03CG04
Conversa sobre EAN (preparo caseiro x ultraprocessados)	Participar, conhecer-se	O eu, o outro e o nós	Sínteses BNCC; EAN

#### 14) Resultados Esperados

- Engajamento e **participação cooperativa** nas etapas da prática.
- Reconhecimento da **estrutura do gênero receita** e de palavras/elementos-chave.
- Uso de **noções de contagem, medida e sequência** nas tarefas.

- Produção de **registros multimodais** (desenhos, escritas espontâneas, tabelas, gráficos).
- Compreensão de princípios de **alimentação saudável** e valorização do preparo **caseiro**.
- Fortalecimento de vínculos **família–escola**, com devolutivas claras e documentação pedagógica acessível.

## **15) Monitoramento e Indicadores (exemplos)**

- **Participação:** % de crianças que atuam em ao menos 3 estações da culinária.
- **Letramento:** % de crianças que identificam elementos da receita (título/ingredientes/modo de fazer).
- **Medidas e contagem:** % de crianças que realizam contagens/associações número–quantidade em atividades dirigidas.
- **Registros:** número e variedade de registros por criança (desenho/escrita/tabela/gráfico).
- **Educação Alimentar e Nutrição:** evidências de verbalizações sobre preparo caseiro/moderação do açúcar e escolhas saudáveis.

## **16) Documentação Pedagógica**

- **Instrumentos:** portfólios individuais e coletivos; mural; registros fotográficos com **autorização**; relatos descritivos; amostras de escrita/desenho.
- **Finalidade:** dar **visibilidade** aos processos, favorecer **avaliação formativa** e **comunicação com as famílias**, e subsidiar a reflexão docente.

## **17) Comunicação com as Famílias**

- Envio de **comunicado** prévio com objetivos pedagógicos, cronograma e orientações de **higiene/segurança**.
- **Autorização** para participação e uso de imagens (quando pertinente).
- Devolutiva com **receita ilustrada** e sugestões de preparo **em casa** com a criança.

## **18) Considerações Finais**

A prática “Meu Bolo de Cenoura” integra o currículo da Educação Infantil na perspectiva da BNCC, equacionando o diálogo com a cultura local e a

centralidade das **aprendizagens essenciais**. Trata-se de uma vivência **lúdica, significativa e segura** que reforça vínculos, amplia repertórios e promove **habitos saudáveis**, com **alta potência de letramento e matemática inicial**.

## **19) Referências Normativas e Bibliográficas (seleção)**

- **BNCC — Educação Infantil.** Ministério da Educação.
- **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil — Resolução CNE/CEB nº 5/2009.**
- **Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 6/2020 (PNAE)** — Educação Alimentar e Nutricional na escola.
- **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas** (MDS/MS, 2012).
- Materiais de apoio à **documentação pedagógica** em Educação Infantil (cadernos e guias técnicos).