

MISTURANDO COISAS DÁ PRA... VER, MUDAR OU FAZER OUTRAS.

Ana Clara F. Paulino Castilho

Cláudia Helena Paulino Bogas

Email: aninha_acfp@hotmail.com

claudiabogas@gmail.com

INTRODUÇÃO

A aplicação das atividades foi realizada com alunos do CEMEI João Jorge Marmorato, da Rede Municipal de Ensino de São Carlos, com uma turma de 15 alunos de fase 5 (alunos que completarão 5 anos até dezembro) do período da tarde. O presente trabalho foi realizado por duas professoras da educação infantil.

Escolhemos como tema, as transformações que acontecem com algumas misturas. Essas misturas pertencem ao cotidiano dos alunos, sendo uma receita culinária, a produção de massa de modelar e a mistura das cores primárias, originando as secundárias.

A escolha do tema teve como objetivo proporcionar às crianças momentos lúdicos e de aprendizagem, tendo como produtos três experiências prazerosas: um doce, a massa de modelar para brincar e a apreciação das misturas de cores.

Através da realização de experimentos ou atividades simples, com o propósito de estimular a organização do pensamento oral, ampliação do vocabulário, a argumentação, os questionamentos e conclusões, estimula-se desde a Educação Infantil, o desejo pelas descobertas, o senso de investigação e levantamento de hipóteses. Capacidades essas muito importantes no trabalho com Ciências e outras disciplinas do currículo.

Segundo publicado em Educação por Pedagogia ao Pé da Letra, em 06/04/2013:

“É necessário que se recrie o método de ensino de ciências baseado em uma proposta de ensino para a vida, um método que permita uma nova abordagem, que sensibilize o aluno para o mundo natural, mas que não se limite a isso, que também faça com que esse aluno aprenda, pense, questione e principalmente queira saber mais. É necessário aulas e professores que estimulem e proporcionem dúvidas aos alunos durante as aulas a fim de que recebam e assimilem as várias informações transmitidas, para que viagem por diversos lugares, diferente aspectos que não se resumam à mera descrição dos ossos de nosso corpo ou das partes de uma árvore, mas que proporcione

enxergar além destes aspectos restritos. É necessário um ensino de ciências que faça com que o aluno tenha oportunidade de ver os detalhes das coisas, como uma flor ou espinhos de cacto, que nunca parariam para prestar atenção, por falta de oportunidade, tempo ou motivação. Além disso, e principalmente, ter espaço para satisfazer suas dúvidas e curiosidades.”

OBJETIVOS

O desenvolvimento das atividades tem por objetivos levar os alunos a:

- Compreender que alguns alimentos ou produtos quando misturados transformam-se em outros;
- Reconhecer diferentes sabores, cheiros e texturas de produtos utilizados nas misturas.

Identificando os ingredientes do docinho de festa:

Uma das professoras preparou em casa metade de uma receita de docinho de festa, o docinho de leite em pó.

Levamos para a turma e logo que viram disseram que as bolinhas eram docinhos. Fizemos uma roda de conversa (conforme figura 1) e propusemos a primeira questão:

Professora 1)

- Crianças, nós trouxemos aqui uma coisa e queremos que vocês nos ajudem a fazer algumas descobertas.

Figura1- Roda de conversa para iniciar a discussão



Foto tirada pela Prof.ª Ana Clara

Os olhares foram de estranheza, mas logo começaram a falar:

- É um doce! A gente vai comer? (aluno 1)

Professora 1)

- Como sabem que é doce?

Alunos disseram que já comeram em festas de aniversário e que era doce, porque tinha uma farofinha por cima, etc.

Professora 2)

- Será que não é salgado? Quando é um doce, o que a gente usa pra fazer?

Aos poucos pensaram e mencionaram o termo “açúcar”.

Professora 2)

- Como vocês acham que a professora Ana fez para montar, fazer essas bolinhas?

Nesse momento eles só observavam de perto a tigela com os docinhos, sem visualizar os ingredientes utilizados.

E foram dando várias respostas para a pergunta acima:

- Coco, coisa de festa, massa, sal, chocolate, manteiga, ovo, banana, papel (referindo-se às forminhas), é sobremesa... come depois do bolo...

- Acho que tem leite

- Tem farofa

- Não é de chocolate! Não é preto!

- Com esse cheiro, eu “tô” lembrando de outro dia... que comi doce de leite!

- Ela fez assim (e a aluna Isadora fez o movimento de enrolar massa com as mãos), e outros concordaram.

Depois oferecemos os docinhos para provarem e sugerimos que fizessem bem devagar, sentindo bem os sabores que ele tinha. E assim foi.

Professora 2)

- E agora dá pra saber o que tem no docinho?

Eles foram verbalizando:

- Açúcar... gosto de farofa (aluno 2)

- Vem na cesta da minha mãe (leite em pó) (aluno 3)

- Doce de leite (aluno 4)

- Não tem chocolate, não. Tem gostinho de bolacha! (aluno 5)

Em seguida, colocamos os ingredientes em uma carteira (figura 2) para que visualizassem, enquanto fizéssemos outra metade da receita e confirmassem quais ingredientes foram usados.

Foram verbalizando sozinhos o que viram:

Fig.2 Apresentação dos ingredientes para a massa do doce



Foto tirada pela Prof.^a Ana Clara

Manteiga, leite, açúcar, outros diziam sal, farofa (referindo-se ao leite em pó).

Diante da dúvida colocada por eles quanto ao sal ou açúcar, pois a aparência e consistência de ambos são iguais, colocamos uma porção de açúcar num pires e cada um experimentou um pouquinho.

Professora 1)

- Agora dá pra saber o que é isso?

Responderam que sim e era doce, era açúcar.

Fizemos então a mistura dos ingredientes para a produção dos docinhos aos poucos, de modo que todos participassem e observassem as mudanças que estavam acontecendo.

✓ Ingredientes do doce (para o preparo de meia receita feita em aula):

- 1/2 lata de leite em pó
- 1/2 lata de açúcar (mesma medida do leite)
- 1/2 colher de sopa de margarina

- 1/2 copo de leite

E a mistura foi se transformando em massa.

Cada aluno amassou um pouco e com a porção toda pronta, cada um recebeu um pouquinho para montar o docinho (figuras 3 e 4). Reservamos para comer ao término dessa atividade, pois não queríamos interromper a sequência do trabalho.

No momento que degustaram os docinhos, as professoras pediam para comerem devagar, sentirem bem os sabores. Os alunos diziam que tinha gosto de leite, açúcar, igual ao doce experimentado no início da atividade.

Figura 3 - Sentindo a textura da massa do doce



Foto tirada pela Prof.ª Cláudia

Figura 4 - Amassando e enrolando a massa com as mãos



Foto tirada pela Prof.ª Cláudia

Preparando massa de modelar caseira.

Professora 1)

- Agora nós vamos fazer outra coisa. Vocês gostam de brincar de massinha, não é? (mostramos uma caixinha de massa de modelar industrializada)

- Vamos ver se dá pra fazer uma massinha para brincar?

Ficaram muito empolgados.

Nesse momento colocamos os ingredientes que seriam utilizados para a massa de modelar. Queriam brincar com a massa pronta, que conhecem.

Não haviam compreendido que é possível fazer uma massa para esse fim.

Os ingredientes novamente apresentados: farinha, sal, óleo, água e gelatina.

De novo demos um pouquinho de sal a cada um, para perceberem a diferença através do paladar entre o sal e açúcar, conforme mostra figura 5.

Figura 5 – Provando um pouquinho de sal



Foto tirada pela Prof.ª Cláudia

Para eles ainda falta do vocabulário para farinha e o leite em pó, utilizados no docinho.

Explicamos os nomes dos ingredientes, e que nessas receitas não falamos “farofa” e sim farinha e leite em pó (para o docinho).

E o processo da mistura novamente começa a acontecer, com a contagem das medidas (3 colheres, 4 xícaras, etc), conforme figura 6.

- Uma xícara de sal
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 ½ xícara de água
- 2 caixinhas de gelatina em pó sabor uva
- 3 colheres de sopa de óleo

Figura 6 - Preparando a massa de modelar



Exploramos também a cor da caixinha de gelatina (roxa). Além da cor, a associação ao suco de uva.

Então diziam:

- A massinha vai ser roxa? (aluno 6)
- Vamos misturar pra ver? Professora 2 (comprovar)

Novamente todos participam do processo da mistura de alimentos virando massa, sentiram a textura e cheiro da mesma. (figuras 7 e 8)

Fig. 7 – Sentindo a textura da massa, verificando a cor e o cheiro de uva.



Foto tirada pela Prof.^a Cláudia

Figura 8 – Apresentando a mistura com gelatina roxa, conversando sobre a cor.



Foto tirada pela Prof.^a Cláudia

- Essa massa é pra comer? Questiona a professora.
- Não! Diz Ryan - Essa é pra brincar!
- Vamos repetir o que usamos pra essa massa?
- Gelatina roxa, óleo, sal, água e farinha. (Agora usaram o termo “farinha”).

Exploraram a textura da massa, o cheiro de uva, compararam com chiclete do sabor, falaram da cor roxa em outros objetos e materiais existentes na sala (alfabeto, mochilas, roupas, chinelo), brincaram muito com a massinha, criando formas diferentes (figuras 9 e 10).

Figura 9 – Sentindo a massinha e criando formas



Foto tirada pela Prof.ª Ana Clara

Figura 10 - Minhocas, cobras, pizzas e outras formas com cheirinho de uva.



Foto feita pela Prof.ª Cláudia

Misturando cores, tintas com água... dá pra ver...

Outra proposta de atividade para explorar o tema mistura, foi criar algumas cores secundárias (verde, laranja e roxo), a partir da mistura de cores primárias

em tintas e água com os materiais utilizados, apresentados à turma (figuras 11 e 12)

Utilizamos:

- Três copos plásticos com a metade da capacidade de água;

No primeiro copo colocamos:

- Uma colher de sobremesa de tinta guache amarela com uma colher de chá de tinta guache azul. E a mistura gerou a cor verde (fig. 13);

No segundo copo:

- Uma colher de sobremesa de tinta guache amarela com uma colher de chá de tinta guache vermelha. Criando a cor laranja;

E no terceiro copo:

- Uma colher de sobremesa de tinta guache azul com uma colher de chá de tinta guache vermelha. Originando a cor roxa.

**Fig.11 – Apresentação dos materiais aos alunos:
guache, água, copo, colheres.**



Foto tirada pela Prof.ª Ana Clara

Fig.12 – Apresentando uma mistura de tinta e água



Foto tirada pela Prof.ª Ana Clara

Fig.13 – Após a mistura de tintas azul com amarelo, a transformação das misturas de cores em verde.



Foto tirada pela Prof.ª Ana Clara

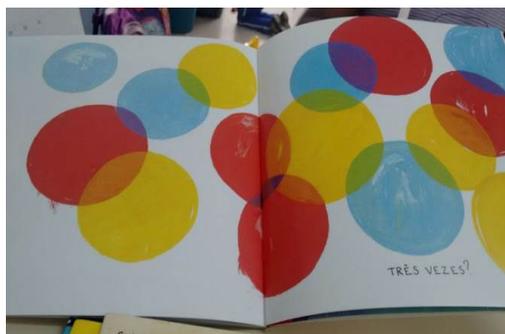
Leitura do livro Aperte Aqui

Para finalizarmos o trabalho e enriquecer o tema, a professora Ana leu para a turma o livro “APERTE AQUI” de Hervé Tullet, com tradução de Elza Mendes, publicado pela editora Ática.

A proposta do autor é fazer uma provocação constante em experiências sensoriais, e assim sendo, achamos interessante finalizar com a contação de história.

Uma bola amarela ao centro de uma página branca e um convite para o leitor apertar e virar a página faz com que a todo o momento ele interaja com a leitura, esfregando, assoprando, batendo palmas, e assim verão bolas coloridas se multiplicando, se movendo e misturando suas cores (figuras 14 e 15).

Fig . 15 trabalhando o livro: aperte aqui



Fotos tiradas pela profª Ana Clara

Resultados/Conclusões

Ao questionar os alunos sobre o modo de fazer o doce e a massa de modelar, eles aos poucos diziam os nomes dos ingredientes utilizados e que tudo havia sido misturado. Portanto, percebemos que os alunos compreenderam como algumas “coisas” são produzidas a partir da mistura de outras (um doce, a massa de modelar, as cores secundárias),

Eles apreciaram muito o desenvolvimento das atividades apresentadas e respondiam com entusiasmo aos questionamentos feitos pelas professoras.

Verbalizaram termos novos, como farinha e leite em pó, que no início chamavam de “farofa”; perceberam diferenças entre sabores, (sal e açúcar) o paladar doce e o salgado.

Estabeleceram relações entre sabores, cheiros e os ingredientes utilizados em uma receita ou mistura, como ao associar cor roxa ao suco de uva ou chiclete.

Apreciaram muito a atividade da mistura de cores e ao ouvirem a história APERTE AQUI, fizeram relações com outras misturas de cores, e demonstraram conhecer as misturas feitas na atividade 3.

O objetivo da leitura foi atingido, pois proporcionou enriquecimento do tema de forma divertida e criativa.

A prática do trabalho fora avaliado pelas professoras como muito satisfatória. Houve motivação, diversão, participação dos alunos de forma organizada e aprendizagem prazerosa.

Referências Consultadas e Citadas:

TULLET, Hervé. Tradução de Elza Mendes – Aperte Aqui, 1ªed. – São Paulo, 2014 Ática.

SCHIEL, Dietrich; ORLANDI, Angelina Sofia; RUFFINO, Sandra Fagionato. Explorações em Ciências na Educação Infantil. 1ª edição- Ed. Compacta Gráfica e Editora Ltda, 2010

A relevância do Ensino de Ciências na Educação Infantil: Desafios e Conquistas (06/04/2013) - disponível em <http://pedagogiaaopedaletra.com/arelevancia-do-ensino-de-ciencias-na-educacao-infantil-desafios-e-conquistas/> acesso em 26/08/2016

