

Como se faz uma pizza? Misturas para alunos do Ensino Fundamental I

Lilian C. Etchebehere, João Carlos Borio, Rosália R. dos Santos, Silvana A. de Souza Dultra, Maria Aparecida Perez, Rubens Barbosa de Camargo

lilian.etcbebe@terra.com.br

Secretaria Municipal de Educação. Suzano - São Paulo

Palavras Chave: *misturas, fermentação.*

Introdução

Este trabalho tem como objetivo registrar resultados da iniciativa da Secretaria Municipal de Educação de Suzano-SP de introdução do procedimento pedagógico Mão na Massa em algumas de suas Unidades Escolares. Tal iniciativa ocorre no contexto de diretrizes municipais que contemplam a melhoria da qualidade do ensino, da democratização do acesso e da permanência na escola. Um grupo de 60 professores da rede participou do 1º Curso para o Ensino de Ciências ministrado pela Secretaria Municipal de Educação. Metade da carga horária foi dedicada à discussão do procedimento pedagógico sugerido pelo processo do “Mão na Massa”. Ao final do curso, lhes foi solicitado que elaborassem uma atividade com alunos, com o que haviam compreendido do conteúdo do Curso. O objetivo dos formadores foi proporcionar a vivência do procedimento pedagógico Mão na Massa aos professores, propiciando que seus conhecimentos sobre seus alunos os auxiliassem na avaliação das atividades e dos métodos sugeridos. Foram realizados registros da atividade pelos alunos, pelos professores e pelos formadores da SME, cada qual com seus pontos de vista específicos.

Desenvolvimento: A atividade *Como se faz uma PIZZA?* Foi elaborada pelas professoras *Rosália Roque dos Santos* e *Silvana Aparecida de Souza Dultra* da EMEF Neyde Pião Vidal com alunos de 2ª e 4ª séries do Ensino Fundamental, que trabalharam juntos, em sete grupos heterogêneos. As professoras apresentaram à classe a História da Pizza¹. A atividade foi realizada em vários dias, de forma a permitir que os alunos trabalhassem com diferentes aspectos relativos ao tema: quantidades, frações, operações com dinheiro, artes, produção de textos.

Resultados e Discussão

Os sete grupos de alunos produziram (a) a organização do espaço e os critérios de higiene necessários à fabricação da pizza na escola; (b) réplicas das pizzas em papelão e tinta; (c) cartazes promocionais e textos para comercializar sua pizza; (d) sete receitas de pizza de diferentes sabores, que foram apresentadas à classe e forneceram duas receitas a ser testadas na prática e degustadas pela classe; (e) simulações matemáticas com valores em reais (R\$) usando centavos; (f) trabalharam operações com frações. A cooperação da equipe escolar foi fundamental para a confecção da pizza, dia em que toda a rotina da escola foi alterada em função do uso do refeitório. Os alunos compararam as duas receitas, onde haviam três variáveis principais (volume de água, tipo de fermento, adição ou não de molho de tomate) e o procedimento de preparação.



Conclusões

A proposta de atividade vem sendo desenvolvida pelas professoras de forma inovadora na instituição ao promover o trabalho conjunto em séries diferentes e obter a cooperação das demais classes e funcionários da escola. As professoras observaram que seus alunos trabalharam com interesse e gostaram de trabalhar com outra classe, desenvolvendo vínculos de amizade que se estenderam para além do trabalho. Outras professoras da instituição manifestaram interesse em desenvolver atividade semelhante com suas turmas.

¹*História da Pizza. Apud www.wikipedia.org/wiki/Pizza*