



## Masterchef do 3º ano

### Informações iniciais



**Nome da instituição:** Colégio Nossa Senhora das Neves

**Estado:** PARANA

**Cidade:** IBAITI

**Cooperativa:** Sicredi Norte Sul

**Assessor(es) Pedagógico(s):** Maria Isabel Rodrigues Ruis

**Educador(es):** Graciane de Melo Ferreira

**Turma(s):** 3º ano

**Quantidade de crianças e/ou adolescentes:** 21

**Etapa(s) da educação básica:** 3º ano EF

**Modalidade(s):**

**Pré Título:** Masterchef do 3º ano

**Período inicial:** 18/03/2025

**Me responsabilizo pela autorização de imagens e vídeos anexadas neste projeto:** Sim

### Currículo



**De onde partimos?**  Disciplinas e Conteúdos (Ensino Fundamental – interdisciplinar)

**Matemática Conteúdo:** Medidas de capacidade e massa, contagem, sequência lógica.

**Ciências Conteúdo:** Transformações dos materiais (mistura, aquecimento, mudanças de estado).

**Língua Portuguesa Conteúdo:** Gênero textual receita, sequência lógica de ideias, leitura e escrita.

**Artes Conteúdo:** Expressão artística e visual.

**Educação Socioemocional / Valores Conteúdo:** Cooperação, espera da vez, respeito às diferenças.

**Ciência do Coordenador Pedagógico:** Sim

**Permitir consulta pública:** Sim



**Território a ser investigado:** Padaria/ ou pizzeria

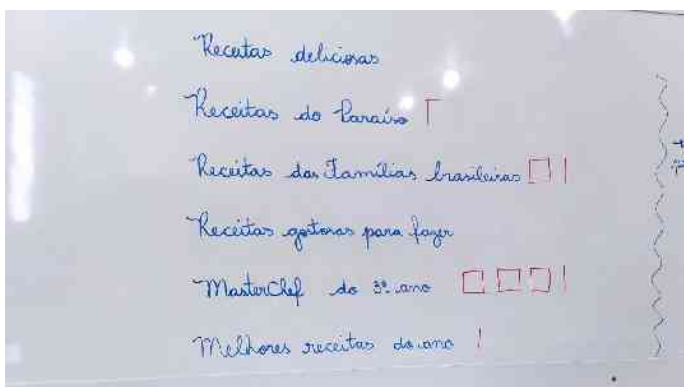
**Pergunta exploratória:** Você sabe por que é importante seguir a ordem dos passos de uma receita? O que pode acontecer se fizermos tudo de outro jeito?

**Descrição da expedição (registro de experiências):** No dia 18/06, os alunos participaram de uma expedição investigativa à Padaria Bem Maria, com o objetivo de vivenciar na prática o processo de elaboração de uma receita. Durante a visita, os estudantes tiveram a oportunidade de colocar literalmente a "mão na massa", preparando uma receita de cookies. Acompanhados pelos profissionais da padaria seguiram atentamente todas as etapas da receita, desde a separação dos ingredientes até o preparo final da massa. A tarde foi marcada por muito envolvimento, curiosidade e entusiasmo por parte dos alunos. Além de se divertirem, eles compreenderam a importância de seguir corretamente o passo a passo de uma receita, desenvolvendo habilidades como atenção, organização, cooperação e noções de medidas e proporções. Foi uma experiência bastante enriquecedora, na qual os alunos aprenderam de forma prática e prazerosa, fortalecendo a relação entre teoria e prática e ampliando seus conhecimentos sobre alimentação, trabalho em equipe e procedimentos culinários.





Título do projeto: Masterchef do 3º ano





**Descrição do índice inicial - O que já sabemos?** Devemos seguir passo a passo para dar certo Que são divididas em ingredientes e modo de preparo Que servem para comer

**Descrição do índice formativo - O que queremos saber?** Do que elas são feitas? Como podemos conhecer receitas novas? Será que existem receitas perigosas?





**Componentes curriculares/Campos de experiência (conteúdos ou saberes**

**desenvolvidos):** Disciplinas e Conteúdos (Ensino Fundamental – interdisciplinar) ☒

Matemática Conteúdo: Medidas de capacidade e massa, contagem, sequência lógica. ☒

Ciências Conteúdo: Transformações dos materiais (mistura, aquecimento, mudanças de estado). ☒

Língua Portuguesa Conteúdo: Gênero textual receita, sequência lógica de ideias, leitura e escrita. ☒

Artes Conteúdo: Expressão artística e visual. ☒

Educação Socioemocional / Valores Conteúdo: Cooperação, espera da vez, respeito às diferenças.

**Ações pedagógicas de aprendizagem:** No desenvolvimento do projeto “MasterChefs do 3º Ano”, diversas ações pedagógicas foram realizadas, proporcionando aos alunos momentos de aprendizado significativo e prazeroso. Durante a produção dos docinhos (brigadeiro, beijinho, cajuzinho e moranguinho), as crianças puderam explorar as medidas de capacidade, além de exercitarem a importância de esperar a sua vez no trabalho em grupo. Em outro momento, ao realizarem receitas junto às famílias, compreenderam que os materiais podem sofrer transformações ao serem misturados e submetidos a processos de preparo, ampliando seus conhecimentos sobre Ciências. O projeto também possibilitou o aprofundamento no estudo do gênero textual receita, quando os alunos confeccionaram cartazes e, por fim, organizaram a produção de um livro de receitas da turma, valorizando suas aprendizagens e registrando suas experiências de forma concreta. Assim, o projeto integrou diferentes áreas do conhecimento, favorecendo tanto o desenvolvimento acadêmico quanto social dos estudantes.





**Como foi a participação e a contribuição da Comunidade Aprendizagem?** Declaração da aluna Marina Eu amei muito, muito, muito e mais muito. Ele trouxe um bolinho com morango e amora em cima, com geleia de amora silvestre de-li-ci-o-so! O recheio era docinho com azedinho, ah! Eu não consigo explicar a deliciosidade! O Instagram dele é dersonacozinha, tudo junto e minúsculo. Nós fizemos brigadeiro (meu grupo fez beijinho, o grupo da Helena S., cajuzinho, e moranguinho o grupo da Maria. Estava tudo delicioso! Enfim, eu amei tu-dinho!

**Apoiadores:** Família, escola e Chef Adrielson





**Como foi o índice final - O que descobrimos e aprendemos?** Ao longo do projeto sobre receitas, os alunos tiveram diversas oportunidades de aprendizagem que envolveram tanto a participação da família quanto a vivência prática na escola. Eles aprenderam a ler e interpretar textos instrucionais, reconhecendo a estrutura de uma receita, seus ingredientes e o modo de preparo. Também desenvolveram noções matemáticas aplicadas ao cotidiano, trabalhando medidas, quantidades e sequência lógica de etapas. A realização das receitas em família fortaleceu vínculos, incentivou a organização e mostrou a importância da colaboração no processo de preparo dos alimentos. Na escola, ao preparar uma receita com os colegas, os alunos exercitaram o trabalho em equipe, a comunicação e a divisão de tarefas. A experiência com o chef convidado ampliou seus conhecimentos sobre higiene, técnicas simples de cozinha e curiosidades do universo gastronômico. Além disso, ao apresentarem suas receitas e compartilharem suas experiências, aprimoraram a oralidade, a organização das ideias e a segurança ao falar em público. Todo esse processo favoreceu a autonomia e o protagonismo dos alunos, permitindo que vivenciassem aprendizagens significativas de forma prática e prazerosa.

**Como foi a atividade integradora?** Foi realizada uma apresentação dos alunos aos pais, relatando com o que ocorreu todo o projeto. Teve também a presença da comunidade escolar "O chef Adrielson" que veio prestigiar os alunos nesse momento. Para finalizar, ocorreu um momento de partilha entre todos, no qual foram degustadas as receitas preparadas pelos alunos em conjunto com suas famílias, fortalecendo ainda mais a integração e o significado do projeto.

**Quais princípios e valores do Programa foram desenvolvidos?** Cooperação, Cidadania

**Período inicial:** 18/03/2025

**Período final:** 09/12/2025

**O que mais lhe marcou como educador(a) no percurso do projeto?** O projeto mostrou-se extremamente significativo para a turma. Desde o início até a finalização, os alunos demonstraram grande entusiasmo e interesse por todas as etapas propostas. A participação ativa e o envolvimento constante revelaram o quanto estavam motivados e curiosos diante das atividades. Para mim, enquanto educadora, foi muito enriquecedor acompanhar esse processo. Ver os alunos assumindo o papel de protagonistas, tomando decisões, interagindo e construindo aprendizagens de forma autônoma e colaborativa, não tem preço. Esse protagonismo estudantil reafirma a importância de projetos que valorizem a participação e a vivência prática, fortalecendo a aprendizagem e o desenvolvimento integral. O resultado final confirma que o projeto alcançou seus objetivos, promovendo experiências significativas e marcantes para todos os envolvidos.

