DA MASSA AO CONHECIMENTO: INTEGRAÇÃO DE SABERES POR MEIO DA PRODUÇÃO DE PÃES

Rodolfo Escodeler Sandrim[1]
E-mail: sandrimrodolfo@gmail.com
[1]C.M.E Décio Burali

INTRODUÇÃO: A utilização de situações cotidianas como recurso pedagógico favorece a aproximação entre os conteúdos escolares e a realidade dos estudantes. Nesse contexto, a cozinha pedagógica possibilita integrar conhecimentos de Ciências, Matemática, Arte e Língua Portuguesa por meio de atividades relacionadas à produção de pães. **OBJETIVO:** Compreender como atividades realizadas na cozinha podem contribuir para a aprendizagem de conceitos científicos e matemáticos, articulando transformações químicas, medidas, produção textual e processos de criação artística. **METODOLOGIA:** A sequência didática foi planejada para estudantes do 9º ano, em três encontros presenciais de duas horas. No primeiro encontro, aborda-se a fermentação biológica por meio de explicação, pesquisa, experimento com fermento e elaboração de relatório. No segundo, são trabalhadas unidades de massa e volume, conversões de medidas e resolução de situações-problema relacionadas à produção de alimentos. No terceiro, os estudantes pesquisam receitas e possibilidades de decoração, organizam os ingredientes e produzem seus próprios pães, aplicando os conhecimentos desenvolvidos anteriormente. Utilizam-se vídeos, internet, plataformas digitais, experimentos e materiais culinários. **RESULTADOS:** A proposta possibilita relacionar conhecimentos teóricos a situações práticas, favorecendo a compreensão da fermentação, das grandezas e medidas, da comunicação científica e da expressão artística, além de estimular participação e colaboração. **CONCLUSÕES:** A cozinha pedagógica apresenta potencial para promover aprendizagem contextualizada e interdisciplinar, permitindo que diferentes componentes curriculares sejam articulados em uma experiência prática de investigação, resolução de problemas e produção.

Palavras-chave: Aprendizagem. Fermentação. Grandezas. Interdisciplinaridade. Tecnologia.