

PROJETO AURI VERDE – 2018

Unidade: CEI Juruva

Agrupamento: Cozinha - Faixa etária: Todas as faixas etárias

Responsáveis: Ariany, Mariana e Vanginalva

Coordenadora: Roselânia Figueiredo

O PROJETO

Cozinha Experimental - descobrindo e vivenciando sabores

DIAGNOSTICO

O Projeto Central trabalhado no ano de 2018 relacionado a Ambientes de Aprendizagem trouxe a equipe da cozinha mais atuante de forma a participarem ativamente do mesmo. Percebeu-se então a necessidade de trabalhar com a reeducação alimentar das crianças, desenvolvendo assim a culinária semanalmente com a participação de todos os agrupamentos do CEI Juruva, visando a necessidade de conhecer os alimentos e a importância de seu consumo.

JUSTIFICATIVA

A escola é um espaço privilegiado para a promoção de desempenhar um papel fundamental na formação de valores, hábitos e estilos de vida, entre eles, o da alimentação.

A Promoção de alimentação saudável pressupõe a integração de três ações: ação de estímulos a hábitos saudáveis; reconhecimento e identificação do alimento com o tato, paladar, olfato e visão; trabalhar o pré-preparo com separação dos ingredientes e utensílios, sempre visando a conscientização de hábitos saudáveis.

OBJETIVO GERAL

Promover o consumo de alimentos saudáveis e a consciência de sua contribuição para a promoção da saúde de forma atraente, lúdica e educativa.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aprender a escolher alimentos nutritivos e de boa qualidade
- Levar o aluno a valorizar certos produtos com uma forma de boa alimentação
- Valorizar atitudes relacionadas à saúde e ao bem-estar individual e coletivo evitando o desperdício.
- Apresentar a cozinha como arte na área da educação.



ATIVIDADES.

Atividades	Descrição
Bolo de cenoura	Apresentação e o incentivo no consumo do alimento (ingredientes)
Biscoito de polvilho	Trabalhar a quantidade e o reconhecimento do polvilho como ingrediente usado no preparo de alimentos.
Bolinho de arroz com abobrinha ralada	Reaproveitamento do alimento
Cupcakes	Criatividade e estímulo

RECURSOS NECESSÁRIOS

ATIVIDADES	Itens
Bolo de cenoura	cenoura, ovos, farinha, leite, açúcar, etc.
Biscoito de polvilho	polvilho, ovos, açúcar, etc.
Bolinho de arroz com abobrinha ralada e frango	o que sobrou do arroz cozido, ovos, farinha, abobrinha, frango, etc.
Cupcakes	farinha de trigo, ovos, chocolate, açúcar, chantilly, etc.
Material básico	Batedeira, liquidificador, colher de polietileno, para todas as receitas.

PARTICIPAÇÃO DA FAMÍLIA

Devolutiva dos pais por meio dos relatos das crianças em relação ao alimento apresentado; degustação com as famílias dos atendidos.

CRONOGRAMA

ATIVIDADES / ETAPAS	Mês									
	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
Bolo de cenoura	x					x				
Biscoito de polvilho		x								
Bolinho de arroz com abobrinha ralada e frango			x				x			
Cupcakes					x					



ACOMPANHAMENTO DOS RESULTADOS

Situação	Saboreiam somente os alimentos apresentados no ambiente familiar, de modo que necessitam de estímulos para degustarem alimentos diferentes ao seu paladar.
Metas	Empoderadas do consumo de alimentos saudáveis, conhecendo mais e tomando gosto pelos alimentos.
Indicador	Através da aceitação das leguminosas e verduras nas refeições servidas com o menor desperdício, e depoimentos positivos das famílias.
Meios de verificação	Autonomia na aceitação dos alimentos.

PRODUTO FINAL

Exposição na Mostra Cultural e finalização com a construção da horta

