



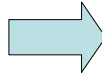
## “ABC na Educação Científica A Mão na Massa” EMEI Santo Piccin

**Claudia da Fonseca - 6 anos**

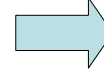
Tema Do trabalho: **Processo de transformação de um bolo**



1- O trabalho teve início com a degustação de um bolo de cenoura com cobertura de chocolate. Enquanto degustavam, foram questionados sobre sua consistência, sabor, e sobre sua composição



2 - Fizeram uma **listagem dos ingredientes** que acreditavam ter no bolo: farinha, água, ovo, cenoura, leite e açúcar na calda: água, chocolate e leite.



3 - Discussão sobre **quantidades**: “Porque precisamos de medida?”:

“Porque não dá certo se colocar muito de uma coisa ou pouco de outra e depende da quantidade que vamos fazer. Quanto maior, mais ingredientes, quanto menor, menos ingredientes.”

Em grupo, as crianças determinaram as quantidades de cada um dos ingredientes, chegando posteriormente a uma única receita para a sala.



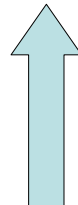
8 - Depois dos dois bolos prontos, degustaram e discutiram sobre os processos de transformação que ocorreram, e também de outros processos que conheciam:



- transformação da água em gelo;
- suco;
- “pó royal transforma as coisas”



7 - **Confecção do segundo bolo**: Com a nova receita foram confeccionados 2 bolos: um com fermento e outro sem.



As crianças observaram com a lupa as duas massas e disseram:

“ com fermento é mais claro e sem fermento é mais escuro”.

“ a bolo com fermento tem mais bolinhas, a massa é mais grossa, mais fofa e mais cremosa”



6 -Depois de uma **discussão e pesquisa em casa** sobre os ingredientes e suas respectivas quantidades, chegaram a uma nova receita



4 - **A Confecção do bolo**: As crianças foram ao refeitório para o preparo desta receita. Durante a atividade ocorreram questionamentos sobre o processo de transformação de alguns alimentos.

Ao misturar cenoura com água no liquidificador, as crianças falaram: “cenoura batida com água, além de bolo pode virar suco”.



5 -**Degustação do bolo**: As crianças experimentaram o bolo e posteriormente levantaram hipóteses sobre a diferença em relação ao bolo degustado inicialmente por eles. As crianças foram questionadas sobre os possíveis motivos das diferenças encontradas:

- “faltou o fermento”;
- “muito ovo e pouca farinha”;