

**QUEIJO DE VACA, DE CABRA OU EM PÓ
 DESCOBRINDO SEMELHANÇAS E DIFERENÇAS**

CEMEI Aracy II – Casa Azul

Maliel Regina dos Santos

O projeto de pesquisa veio por meio de experiências e investigações desvendar as diferenças e semelhanças nos queijos de vaca, cabra e em pó instigando a curiosidade e a habilidade sensorial das crianças. O projeto foi desenvolvido com crianças da 6ª Fase (6 anos). O tema foi escolhido quando uma criança perguntou “por que o leite formava uma nata por cima?” e outra respondeu que “aquilo era o queijo”.

QUESTÃO PROBLEMATIZADORA

Se fizermos queijo de cabra, de vaca e em pó vocês acham que irão ficar iguais?

ALGUMAS HIPÓTESES LEVANTADAS PELAS CRIANÇAS

_ Não sabe fazer o queijo igual pode ficar diferente. *Adrieli*

_ Vai ficar igualzinho tia! *Gustavo*

_ Eu acho que não vai ficar igual tia, porque a vaca e cabra não é igual. *Pablo*

_ Eu acho que vão ficar igual, porque os leite são branquinho. Né tia? *Emili*



Acrescentando o coalho



FAZENDO QUEIJO



Dissorando o queijo

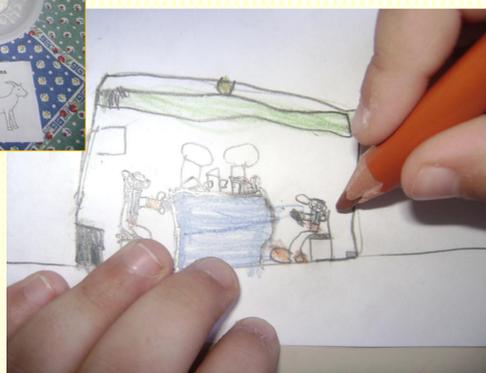
Registros FAZENDO QUEIJO



FAZENDO QUEIJO



Queijos de vaca e cabra produzido pela 6ª Fase



Registro DEGUSTAÇÃO



Degustação dos leites

Degustação dos queijos



Mesa de observação

Momento de explicação da votação

Gráfico de semelhanças e diferenças

Gráfico de preferências

Degustação e votação no gráfico



Votação Gráfico de Diferenças e Semelhanças



Gráfico de Preferências

As crianças gostaram muito do projeto e pediram para que eu escrevesse a receita para suas mães fazerem queijo em suas casas. Foi muito gratificante e desafiador desenvolver este trabalho com as crianças.

Observando a curiosidade das crianças, suas opiniões tão valiosas, suas expectativas, sua busca pelo desconhecido, sua descoberta do novo e seus olhos de questionamentos e

ansiosos pelas respostas fez com que o nosso projeto atingisse seu objetivo e obtemos esta resposta: os queijos de vaca e de cabra são diferentes em suas características e que não conseguimos fazer o queijo do leite em pó.

Em outro momento em resposta a pergunta do aluno “se da nata é possível fazer o queijo” mostramos que, mesmo se tirarmos a nata do leite, este se transformará em queijo.

Para dar continuidade ao trabalho resolvemos, por unanimidade, coletar a nata do leite e pesquisarmos e experimentarmos qual é o produto que podemos obter a partir da nata.

A criança foi considerada neste projeto como um sujeito interativo e ativo no seu processo de construção de conhecimento e trabalhamos suas habilidades (curiosidade, intelectual, liderança, psicomotora, entre outras).

Apoio