

Sabores, Cores e Texturas

Rosemary Silveira Barbosa ¹

Márcia Soares ²

Maria Lúcia Baqueiro ³

RESUMO

Inserir a culinária na educação infantil requer um olhar para além da preparação dos alimentos, são momentos ricos de interação e exploração. Proporcionar momentos de trabalho em grupo, estimular as habilidades motoras fina e grossa e os aspectos cognitivos e sociais, além de incentivar as crianças a experimentarem todos os tipos de alimentos. A culinária é realizada mensalmente com crianças entre 4 anos e 5 anos de idade. Após a escolha da receita, registramos no livro da vida as hipóteses levantadas pelas crianças sobre os ingredientes a serem usados naquela receita. Contamos com a colaboração e organização das famílias que também estão inseridas neste processo como convidadas a compartilharem suas habilidades e experiências, inspirando nossas crianças e criando laços afetivos com suas histórias. Os ingredientes ficam à disposição das crianças, as mesmas podem manusear, sentir, cheirar, e degustar antes, durante e após o preparo. Compartilhamos as culinárias realizadas com as famílias, como forma de aproximar a comunidade com a vida escolar. Observamos que as crianças começaram a experimentar e apreciar novos sabores e texturas, se envolvem em cada culinária com entusiasmo. A culinária tem proporcionado momentos únicos, onde as crianças, professores e famílias trocam experiências, e tem impactado positivamente na vida das crianças, inserindo novos olhares desde o contato com os ingredientes até o seu preparo e o consumo.

Palavras-chave: Culinária, Crianças e Família

Referências

GRUPOCEC. A Importância da Culinária na Educação Infantil. 2024. Disponível em:

¹ Professora de Educação Infantil da Universidade Estadual de Campinas-UE, rosemary@unicamp.br;

² Professora de Educação Infantil da Universidade Estadual de Campinas-UE, msoares@unicamp.br;

³ Professora de Educação Infantil da Universidade Estadual de Campinas-UE, marialb@unicamp.br;

