

COZINHAS PEDAGÓGICAS: RELAÇÕES DE ENSINO-APRENDIZAGEM NA EDUCAÇÃO INFANTIL

Michelle Ferreira Batilani¹

Eliane Rose Maio²

Resumo: O conhecimento das crianças se desenvolve em diversas áreas e para ampliar este universo particular do conhecimento tem-se como ferramenta a cozinha pedagógica que busca outras formas de relacionar e ensinar conteúdos teóricos, dinamizando a atuação dos professores em sala de aula. Dessa forma vê-se, nos dias atuais, que essa aplicação se restringe às escolas privadas, na cidade de Maringá-PR. Este estudo tem por objetivo trazer contribuições sobre a implementação e uso das cozinhas pedagógicas como ferramenta para auxiliar na relação ensino-aprendizagem dos alunos. A pesquisa apresenta a seguinte problemática: como se apresentam as relações de ensino-aprendizagem em cozinhas pedagógicas com crianças da Educação Infantil? Durante a coleta de dados para realização desta pesquisa encontrou-se pouco material pedagógico, no que diz respeito às cozinhas pedagógicas. A maioria do material encontrado foi em revistas e guias para professores e somente uma escola privada que trabalha com esta proposta de ensino, em Maringá-PR. Com base na Teoria Histórico-Cultural, a presente pesquisa se fundamenta nos estudos de Leontiev e Vygotsky. Será feita uma revisão bibliográfica sobre o assunto. Espera-se que este estudo possa contribuir para que outras escolas implantem em seu currículo práticas pedagógicas em cozinhas, com o intuito de auxiliar nas relações de ensino-aprendizagem dos alunos.

Palavras-Chave: Cozinhas pedagógicas, Ensino, aprendizagem.

Abstract: The children's knowledge is developed in several areas, and in order to amplify this particular universe of knowledge we have, as a tool, the educational kitchen, which aims at other ways to relate and teach theoretical content, making the teachers' performance in the classroom more dynamic. Nowadays, we see that this application is restricted to private schools in the city of Maringá, Paraná state. This study aims at bringing contributions on the implementation and use of the educational kitchens as a tool to assist in the teaching-learning process of the students. The research presents the following issue: how are the teaching-learning relationships in educational kitchen with children from kindergarten presented? During the data collection for this research, only a few pedagogical content related to educational kitchen were found. The majority of this found material was from magazines and guidebooks for teachers, as well as only one private school adopted this teaching proposal in Maringá-PR. Through the Historical and Cultural Theory, this research is based on studies of Vygotsky and Leontiev. A bibliographic review

¹ Graduanda em Pedagogia.

² Doutora e Pós-Doutora em Educação Escolar. Mestre em Psicologia. Graduada em Psicologia. Professora do Departamento de Teoria e Prática da Educação e do Programa de Mestrado e Doutorado em Educação da UEM.

will be made about this subject. It is hoped that this study may contribute to other schools so that they consider deploying the educational kitchen in their syllabus, aiming at assisting the teaching-learning process of the students.

Keywords: Educational kitchens, teaching, learning.

INTRODUÇÃO

A cozinha pedagógica é uma nova ferramenta para ampliar e desenvolver áreas do conhecimento das crianças que até então ficavam somente em suas salas de aula.

Após prévio levantamento, pode-se dizer que esta prática, na cidade de Maringá, é exclusivamente realizada em escolas particulares. Em levantamento por meio de ligações e e-mails junto às escolas de Educação Infantil, sabe-se que das 65 escolas particulares desse nível de ensino, localizadas nesta cidade, apenas 1 possui a cozinha pedagógica, visto que é uma prática recente, pouco pesquisada e com pouca divulgação. Esse novo recurso proporciona de maneira mais prazerosa e lúdica o ensino da Matemática, Ciências, Geografia, História e Língua Portuguesa (RAISI, 2014).

No decorrer do estudo, a pesquisadora encontrou uma única escola particular na cidade de Maringá que possuía aulas na cozinha, no entanto a coordenadora escolar disse que as aulas eram agendadas conforme planejamento das professoras, e diante disso, nunca ocorria uma aula para ser observada. A coordenadora disse que a cozinha possuía um currículo próprio, mas também não foi disponibilizado para estudo, bem como não foi possível uma conversa com as professoras que utilizam tal recurso.

Esse estudo visa analisar as relações entre a atividade das cozinhas pedagógicas e os processos de ensino-aprendizagem na Educação Infantil, por meio de levantamento bibliográfico, entretanto em pesquisa a dois bancos de dados³, se encontrou pouco conhecimento acadêmico produzido sobre a temática no país.

³ Bancos de dados consultados: Scielo, Google acadêmico, no período de março a maio de 2014.

Esta pesquisa pretende produzir um conhecimento sistematizado sobre a contribuição das práticas em cozinhas pedagógicas na relação do processo ensino-aprendizagem, visto que essa prática é adotada em poucas escolas particulares da cidade de Maringá.

O interesse em pesquisar sobre essa temática surgiu após a pesquisadora observar em um panfleto de propaganda de uma escola particular de Maringá, a foto de crianças em uma cozinha pedagógica. Com uma breve pesquisa na *internet*, foram encontrados materiais em revistas voltadas para os professores, o que instigou a pesquisadora mais ainda, por ser uma temática atual, desenvolvida em poucas escolas e sem material científico divulgado.

Durante a coleta de dados para realização desta pesquisa encontrou-se pouco material, no que diz respeito às cozinhas pedagógicas. A maior parte do material encontrado foi de revistas e guias para professores, na maioria das vezes, do Estado de São Paulo.

Nesse contexto, a pesquisa apresenta a seguinte problemática: como se apresentam as relações de ensino-aprendizagem em cozinhas pedagógicas com crianças da Educação Infantil? Como hipótese, acredita-se que o professor utiliza a cozinha como um recurso pedagógico para ensinar ou fixar a matéria nos alunos. O objetivo deste estudo é trazer contribuições sobre a implementação e uso das cozinhas pedagógicas como ferramenta para auxiliar na relação ensino-aprendizagem dos alunos.

CONHECENDO MAIS SOBRE A COZINHA PEDAGÓGICA

Nesta seção buscam-se informações referentes sobre a utilização de cozinhas pedagógicas em escola em todo o Brasil. No entanto, apenas artigos de revistas foram encontrados. Utiliza-se Almeida (1998), Pereira e Sarmiento (2012) e Raisi (2014) para que se possa compreender mais sobre tal temática pouco divulgada.

Para Almeida (1998), o trabalho nas cozinhas pedagógicas auxilia no desenvolvimento da Matemática, por meio das quantidades que constam na receita;

nas Ciências, no que se diz respeito à higiene e conservação dos alimentos; na História e Geografia, aulas nas quais o aluno adquire o conhecimento sobre receitas típicas, climas de determinadas regiões do País e origens culturais. Na Língua Portuguesa, o aluno treina a leitura por meio dos rótulos de embalagens e a escrita por meio da confecção de receitas.

Pereira e Sarmiento (2012) fizeram um estudo voltado para o aspecto nutricional, em uma escola particular do Distrito Federal, com 20 crianças de 5 a 7 anos de idade. Para a coleta de dados, utilizaram questionários que foram enviados aos pais antes e depois da realização da oficina de culinária. O primeiro questionário enviado aos pais possuía três questões objetivas referentes ao gostar das verduras e legumes, a dificuldade que dos pais em inserir esses alimentos nas refeições das crianças e, por fim, qual hortaliça a criança menos gostava dentre alternativas pré-determinadas, não citadas no texto.

Após a análise deste primeiro questionário, ficou constatado que o agrião era a hortaliça de menor aceitação. A oficina foi dividida em três momentos. No primeiro, as crianças participaram de uma roda de conversas e adivinharam que o alimento a ser estudado era o agrião. Diante disso, as autoras relatam que

[...] logo após descobrirem a hortaliça, a pesquisadora mostrou algumas folhas de agrião e pediu para que cada criança observasse a textura, cor e aroma. Após isso, com outra amostra de folhas devidamente higienizadas, pediu que cada uma pegasse um pedaço da folha e experimentasse o sabor (PEREIRA e SARMENTO, 2012, p. 89).

No segundo momento, as crianças foram para a cozinha da própria escola, com o intuito de realizar algumas receitas com o agrião. Elas foram divididas em três grupos e cada grupo ficou responsável pela realização de uma receita (PEREIRA e SARMENTO, 2012).

Já no terceiro momento, as crianças degustaram as receitas preparadas. Após isso, a pesquisadora fez um discurso com ênfase na importância do agrião, e entregou um material preparado por ela mesma e que continha um livro educativo fornecido pela EMBRAPA (s/d) (Empresa Brasileira de Pesquisa em Agropecuária). Com a Oficina finalizada, foi enviado um questionário para os pais de cada criança.

Este possuía três perguntas objetivas sobre os comentários das crianças frente à realização da Oficina (PEREIRA e SARMENTO, 2012).

Diante dos resultados desta Oficina, Pereira e Sarmiento (2012, p.92) têm por conclusão que “[...] a análise dos resultados mostrou que a Oficina de Culinária desenvolvida na escola, de caráter educativo, foi efetiva como ferramenta de ensino para estimular a adoção de práticas alimentares saudáveis”.

No estudo citado, pode-se observar que o uso da cozinha pedagógica proporcionou novos hábitos alimentares para as crianças. Além disso, essa prática também proporcionou aos alunos o aprendizado das disciplinas de Matemática, quando fazem as medidas para a realização da receita; Ciências, nos hábitos de higiene e na observação das folhas do agrião e Língua Portuguesa, presente nas leituras e na escrita dos registros e receitas.

Em matéria para a revista *Educar para Crescer*, Mayra Raisi (2014, s/p) afirma que “[...] as aulas de culinária, que mais parecem um momento de brincadeira são, na verdade, uma hora de muita concentração e aprendizagem”. Segundo a reportagem, o número de escolas que oferecem essa disciplina no currículo está aumentando.

Já na revista *Guia prático para professores de Ensino Fundamental* (2012) encontram-se em duas edições distintas, artigos sobre qual o objetivo da cozinha pedagógica e como ela foi trabalhada em uma das intervenções. Na edição a (2012, s/p), a matéria aponta como se pode ter um estudo interdisciplinar na cozinha que “[...] desde a leitura de receitas e de rótulos que ajudam a trabalhar a alfabetização até o aprendizado de noções de quantidade, tempo e medidas, relativos à Matemática”.

Na edição b (2012, s/p), a matéria de capa mostra sobre as cozinhas pedagógicas. No seu interior, o enfoque é para os conteúdos que serão aprendidos e também, como se produz os ingredientes da receita como, por exemplo, o óleo que “[...] é uma gordura extraída, na maioria das vezes, de sementes de plantas, tais como milho, girassol, oliva etc. Não solúvel nas águas, quando descartado de forma indevida, causa grandes danos às tubulações e ao meio ambiente (Ciências e cuidados com o meio ambiente).”

Diante da citação acima, pode-se afirmar que as aulas em cozinha pedagógicas proporcionam a possibilidade de se realizar experiências para se

comprovar o que é ensinado na teoria, além de serem prazerosas e lúdicas, auxiliando na fixação do conteúdo estudado.

AS RELAÇÕES DE ENSINO-APRENDIZAGEM NA EDUCAÇÃO INFANTIL

Com o objetivo de compreender como ocorre a relação de ensino-aprendizagem nas cozinhas, esta pesquisa se fundamenta nos estudos de Leontiev (1988) e Vygotsky (1988), com base na Teoria Histórico-Cultural. Para isso serão utilizadas diversas obras do seu referencial e de seus sucessores que investigam a mesma linha de pesquisa. Diante do vasto campo de ideias divulgadas por ele, o trecho abaixo deixa explícito qual era o seu pensamento sobre a aprendizagem da criança.

Para ele a criança inicia seu aprendizado muito antes de chegar à escola, mas o aprendizado escolar vai introduzir elementos novos no seu desenvolvimento. A aprendizagem é um processo contínuo e a educação é caracterizada por saltos qualitativos de um nível de aprendizagem a outro, daí a importância das relações sociais (COELHO; PISONI, 2012, p. 148).

O ser humano nasce com funções elementares, como o reflexo, a atenção involuntária, mas só por meio do contato social que ele desenvolve a memória, consciência, e outras habilidades intelectuais (FREIRE, 2011). Essas habilidades desenvolvidas por meio do contato social são chamadas de funções psicológicas superiores. Diante disso, Freire (2011, p.2) afirma que

[...] o funcionamento psicológico fundamenta-se nas relações sociais entre indivíduos e o mundo exterior. Nesta perspectiva, as funções psicológicas (por ex. linguagem, memória) são construídas ao longo da história social do homem, em sua relação com o mundo.

O ser humano torna-se um ser capaz de planejar suas intervenções no mundo, na natureza e é capaz de criar objetos para suprir suas necessidades. Freire (2011) escreve que é na educação escolar que o indivíduo aprende e desenvolve os conceitos científicos, por meio das mediações dos professores no processo de ensino.

No capítulo do livro *Linguagem, desenvolvimento e aprendizagem*, intitulado como *Uma Contribuição à Teoria do Desenvolvimento da Psique Infantil*, Leontiev (1998, p.59) afirma que “[...] a infância pré-escolar é o período da vida em que o mundo da realidade humana que cerca a criança abre-se cada vez mais para ela.” Pode-se dizer que é na idade em que a criança começa a frequentar o ambiente escolar que ela começa a entender o mundo que a cerca e fazer parte ativamente do mesmo.

Para Vygotsky (1998, p.57) a criança possui dois níveis ou zonas de desenvolvimento durante seu processo de aprendizagem. São eles: nível de desenvolvimento real, zona de desenvolvimento proximal. O primeiro, denominado “nível de desenvolvimento real, isto é, nível de desenvolvimento das funções mentais da criança que se estabeleceram como resultado de certos ciclos de desenvolvimento já completados”, ou seja, é tudo aquilo que a criança já aprendeu e internalizou. O segundo nível é a “[...] zona de desenvolvimento proximal, o qual define aquelas funções que amadurecerão, mas que estão presentes em estado embrionário” (VYGOTSKY, 1998, p.58), representando tudo aquilo que a criança está aprendendo e que conseguirá fazer sozinha, por meio da mediação de um adulto.

De acordo com os apontamentos apresentados no decorrer do trabalho, pode-se afirmar que os processos mentais aumentam de acordo com o desenvolvimento das atividades com os alunos. Uma atividade na cozinha pedagógica envolve muito mais que prestar atenção, realizar leitura de um determinado conteúdo. Envolve memorização, atenção, coordenação e curiosidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa objetivou trazer contribuições sobre a implementação e uso das cozinhas pedagógicas como ferramenta para auxiliar na relação ensino-aprendizagem dos alunos, visto que o uso da mesma é exclusivo em escolas particulares, na cidade de Maringá – Pr.

Acredita-se que este novo recurso de ensino pode ser trabalhado e estudado com os alunos na graduação de Pedagogia, criando novos recursos para o ensino, assim como é estudada e aprofundada as técnicas de contação de histórias de

maneira lúdica. O ensino de todas as matérias pode ser mais agradável com pesquisas e atividades de campo sobre receitas, costumes e tradições vindas desde os antepassados até os dias atuais.

Por fim, conclui-se que o uso de uma cozinha adaptada para ser considerado um recurso de sala de aula é de extrema importância, pois envolverá o lúdico e fará com que a criança não se desinteresse pelo estudo da sala de aula somente com livros e cadernos.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Theodora M. Mendes de. Aulas de culinária para crianças. **Comunicação & Educação**, São Paulo, v.13, p.110-114, set/dez.1998.

COELHO, Luana; PISONI, Silene. Vygotsky: sua teoria e a influência na educação. **Revista e-ped**. Osório, n. 2, v. 1, p.144-152. Agosto, 2012.

FREIRE, Angela. **Contribuições teóricas de Lev Vygotsky (1896-1934)**. Salvador: Prefeitura Municipal de Salvador, 2011.

GUIA PRÁTICO PARA PROFESSORES DE ENSINO FUNDAMENTAL 1. **Cozinha pedagógica em sua escola!** São Paulo, a, 2012. Disponível em:< <http://revistaguiafundamental.uol.com.br/professores-atividades/96/artigo256323-1.asp>>Acesso em: 20. abr. 2014.

GUIA PRÁTICO PARA PROFESSORES DE ENSINO FUNDAMENTAL 1. **Cozinha pedagógica em sua escola!** São Paulo, b, 2012. Disponível em:<<http://revistaguiafundamental.uol.com.br/professores-atividades/97/sumario.asp>>Acesso em: 30. abr. 2014.

LEONTIEV, Alexis Nikolaevich. Uma Contribuição à Teoria do Desenvolvimento da Psique Infantil. In: VIGOTSKY, Lev Semenovich; LURIA, Alexander Romanovich; LEONTIEV, Alexis N. **Linguagem, desenvolvimento e aprendizagem**. Tradução de Maria da Penha Villalobos. 10. ed. p.59. São Paulo: Ícone, 1988.

PEREIRA, Marianna Nunes; SARMENTO, Carla Tavares de Moraes. Oficina de culinária: uma ferramenta da educação nutricional aplicada na escola. **Universitas: Ciências da Saúde**, Brasília, v. 10, n.2, p.87-94, jul/dez. 2012.

RAISI, Mayra. Aulas de culinária na Educação Infantil. **Revista Educar para Crescer**. Abril, São Paulo, 20. Jan. 2014. Disponível em: <<http://educarparacrescer.abril.com.br/aprendizagem/aulas-culinaria-educacao-infantil-635178.shtml>> Acesso em 20. abr. 2014.

VYGOTSKY, Lev Semenovich. Aprendizagem e desenvolvimento intelectual na idade escolar. In: VIGOTSKY, Lev Semenovich; LURIA, Alexander Romanovich; LEONTIEV, Alexis N. **Linguagem, desenvolvimento e aprendizagem**. Tradução de Maria da Penha Villalobos. 10. ed. p.57. São Paulo: Ícone, 1988.

VYGOTSKY, Lev Semenovich. **A formação social da mente**. 6. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1998