

O PÃO NO 3º ANO

DADOS OBTIDOS COM AS FAMÍLIAS

QUESTIONÁRIO DO GOOGLE FORMS DIRECIONADO ÀS FAMÍLIAS DAS CRIANÇAS PARTICIPANTES AD EXPERIÊNCIA 'O PÃO NO 3º ANO: A CULINÁRIA NA ESCOLA WALDORF COMO PRÁTICA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL'



O Pão no 3º ano

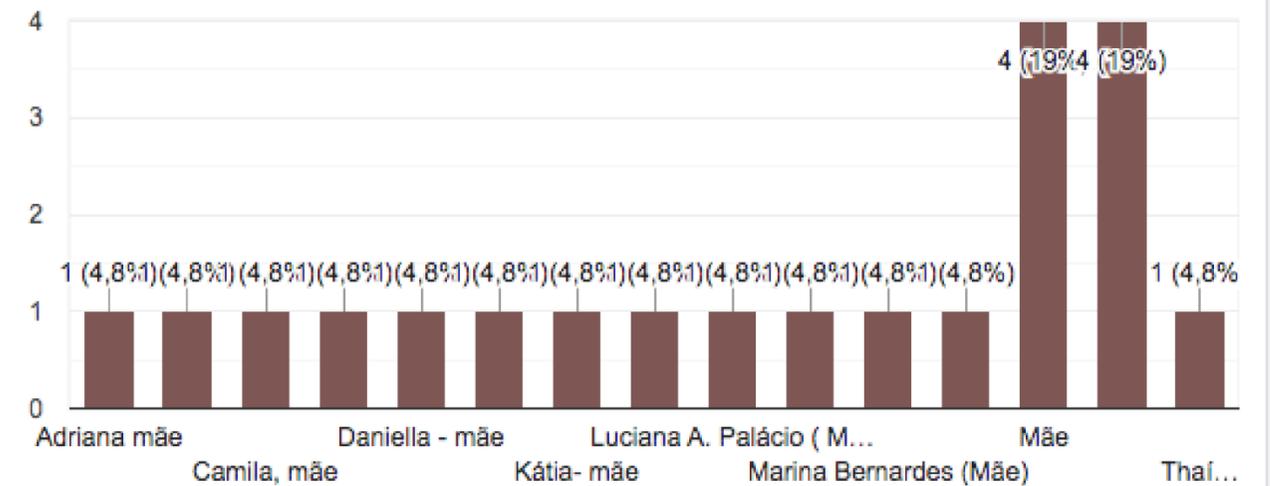
21 respostas

[Publicar análise](#)

Responsável e Parentesco

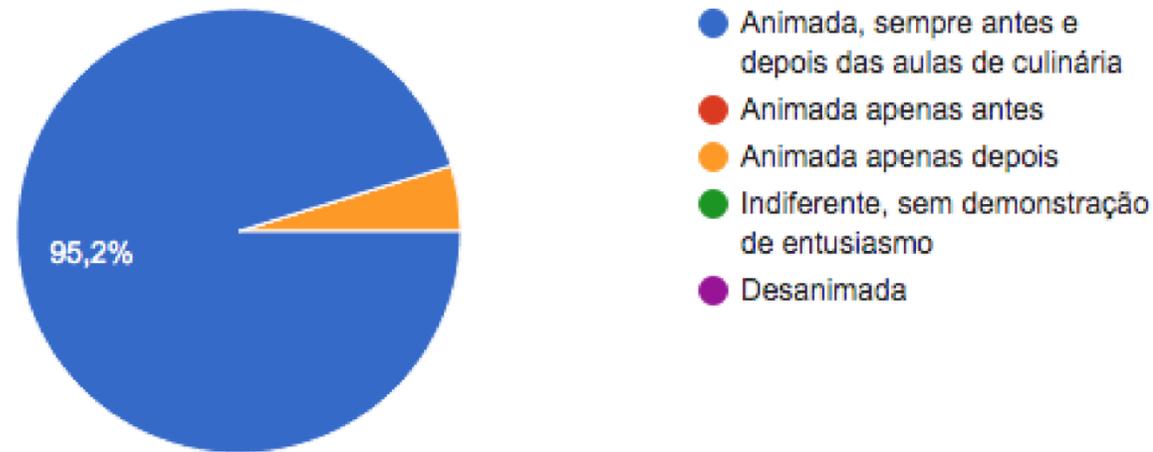
[Copiar](#)

21 respostas



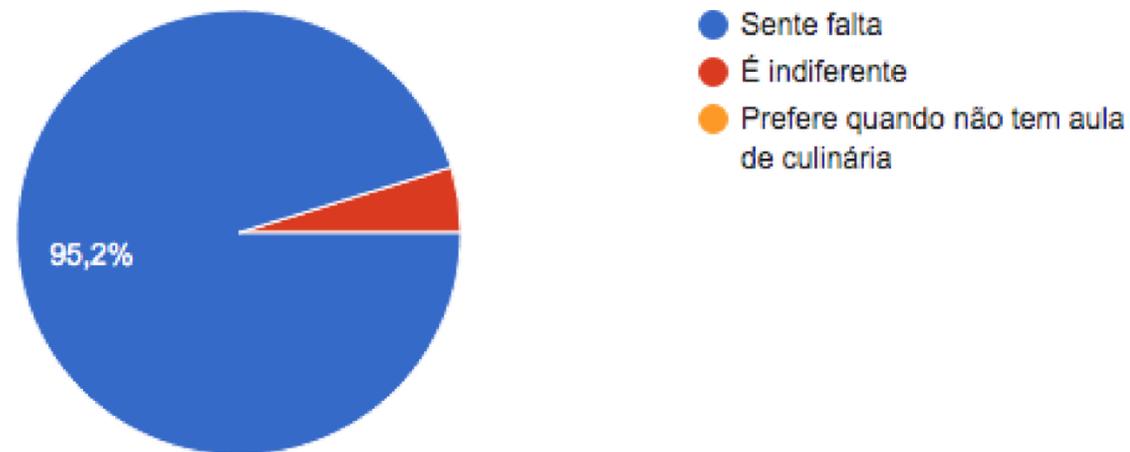
Como você percebeu o entusiasmo da criança para as aulas de culinária?

21 respostas



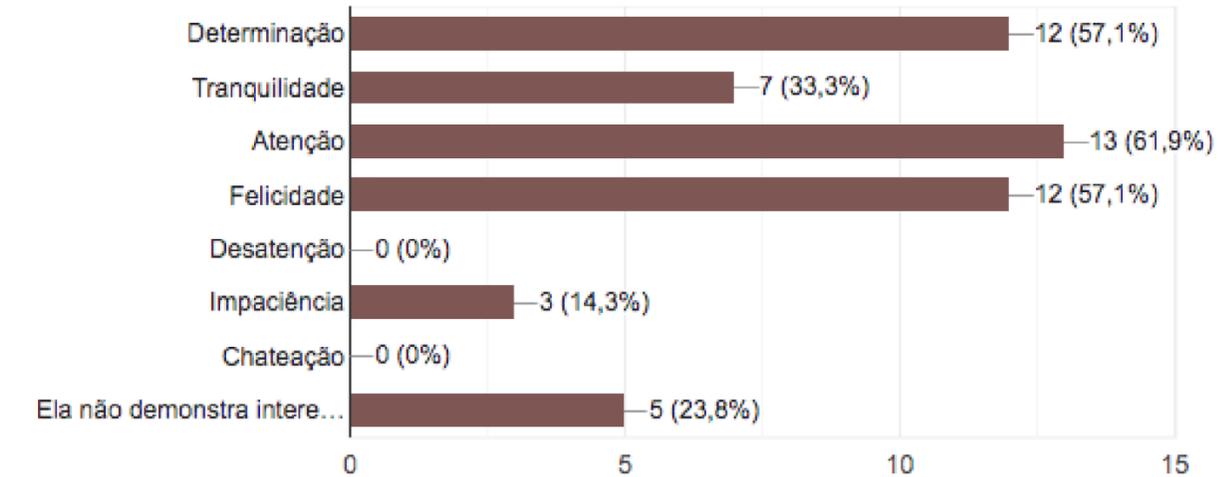
Como a criança se expressa quando não há aula de culinária?

21 respostas



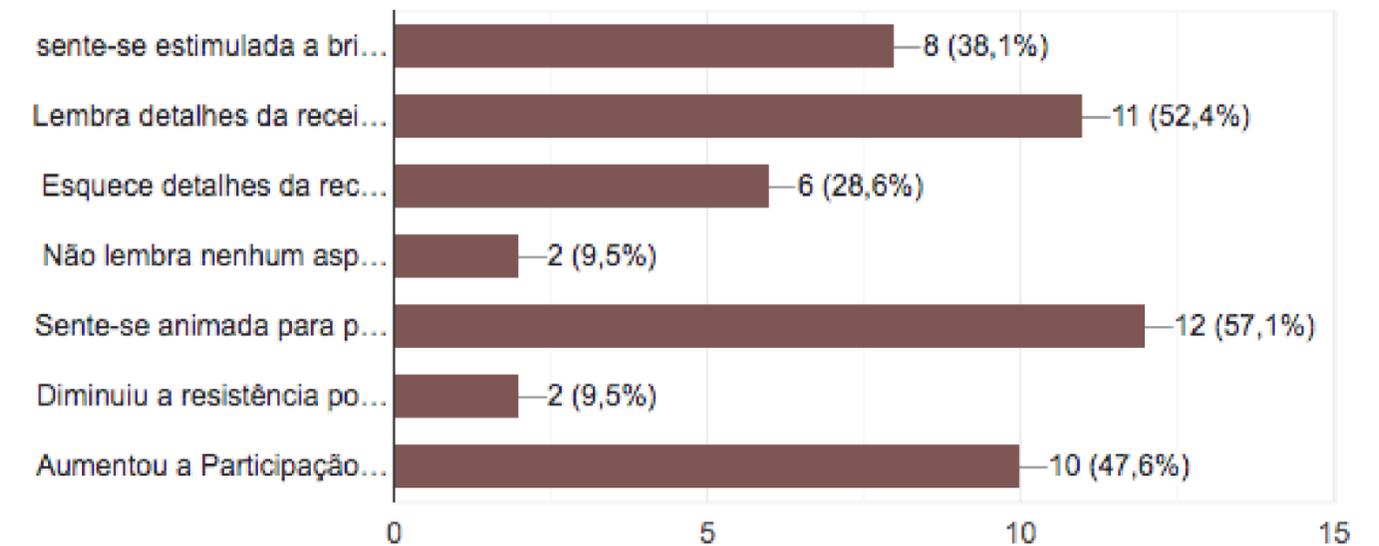
Aqui você pode marcar mais de uma opção! Quando a criança tem iniciativa para cozinhar em casa, como você percebe os ânimos durante o preparo da receita? Ela Age com:

21 respostas



Aqui você também pode marcar mais de uma opção! Sobre os desafios com a experiência culinária, você percebe que a criança:

21 respostas



Como você percebe a importância da Experiência Culinária na escola e como isso reflete em casa?

Percebo a experiência culinária como uma oportunidade de desenvolver múltiplas habilidades nas crianças.

Acredito que cozinhar é uma habilidade pra vida, na medida em que eles trabalham justamente a autonomia pra se manterem, além de criar gosto pela comida e pelo fazer a própria comida.

Especialmente para o terceiro ano, acho importante aprenderem o processo de fazerem o pão desde o começo até o final. Terem a experimentar de fazerem algo concreto no mundo e experienciar todas as fases, desde juntar os ingredientes, colocar a mão na massa, ver a mágica do pão crescer e depois, finalmente, prova-lo. Em casa ela repete as receitas e já demonstrou interesse em fazermos como uma atividade familiar, receita por receita. Mas ainda não colocamos a mão na massa. Espero fazer isso com ela nas férias. Grata pelo seu serviço! Ela espera ansiosamente as terças-feiras para fazer o pão!

É uma das aulas favoritas, Fernando fica tão satisfeito com o resultado, e não resiste já comer o pão no caminho de casa e divide o pão com a família. Ele falou que já escolheu a profissão: quer ser padeiro! Em casa ele anima de experimentar coisas novas. Acho que se eles anotassem a receita poderia tentar repetir em casa. Mas ele esquece parte dos ingredientes. O pão de beterraba foi um ótimo exemplo de como ele se abriu para algo que não comia antes, e falou com muita naturalidade do ingrediente sem demonstrar a aversão anterior.

Tem sido muito bom, uma forma da criança concluir o que começou. Sinto ele um pouco ansioso com o resultado, mas é verdade que saíram pães deliciosos. Hoje ele já sabe fazer um pão "de cabeça" com base no que aprendeu. Parabéns Ana e Simone!

Desenvolve a autonomia e motivação da criança para participar do preparo da comida. Acho importante que queira se envolver nas atividades do dia a dia e a cozinha é fundamental no dia a dia.

Joaquim gosta muito da aula de culinária e está cada vez mais engajado. Muito grata por proporcionar essa experiência. Sinto que ele vem se interessando mais e que cada receita é uma nova história para contar.

Tem sido maravilhosa, cuidadosa e criativa. Acho fundamental para a formação das crianças tanto quanto qualquer outra atividade curricular.

Importância: Despertar o interesse da criança para o preparo de alimentos; conhecer novos sabores, a origem/importância de cada ingrediente/alimento; dar valor ao alimento de cada dia. Por enquanto percebo o interesse do Koichi em tentar preparar algo na cozinha; quanto aos demais aspectos, acho que ele poderia "progredir".

Culinária é um complemento importante da jardinagem! A relação com a natureza é um aspecto tão central da pedagogia waldorf, e falamos tanto de uma educação salutar, que é absurdo a culinária não ser algo regular em todo o ciclo do fundamental! Lis fica encantada com as possibilidades que a culinária apresenta! Muito grata por seu valoroso empenho, Ana!

Lucas adorou as aulas de culinária e sempre espera o dia com entusiasmo. Em casa, ele passou a fazer algumas receitas junto com a irmã. Acho muito importante essa atividade na escola porque desperta novas habilidades nas crianças de forma divertida e criativa.

Importante em vários aspectos: promove independência na cozinha (o mais óbvio), mas também o interesse pela transformação de materiais (uma verdadeira aula de química!), a criatividade ao lidar com a escolha e o manejo dos ingredientes, a disposição para encarar desafios cujos resultados podem ser inesperados, o aprendizado do trabalho em equipe e necessariamente organizado... E tudo isso se reflete em casa, não em uma tarefa ou atividade específica, mas no funcionamento global da criança.

Ainda não observei Bento demonstrando interesse em cozinhar em casa, mas já percebi que ele se sente orgulhoso dos pães que faz, intimidade com ingredientes novos, noção do tempo e da importância do alimento, memória em relação à receita. Eu estou muito agradecida por essa experiência. Acho a forma como está sendo conduzida especial! Além de ser sempre delicioso!! Parabéns, Ana!

Helena sempre gostou de cozinhar, mas tínhamos feito pouquíssimas vezes pão em casa. Então o fazer do pão trouxe novas experiências pra ela: sovar a massa, enrolar, esperar crescer, enfim: ver a magia do pão acontecer! Ela ama! E os pães ficam incríveis! Por favor, continue com essa magia, porque é lindo de ver e muito maravilhoso de comer!!