

## CHOCOLATE DÁ EM ÁRVORE?

Instituição: E.M.E.F Jorge Fleck  
Município: Parobé RS  
Categoria: Educação Infantil  
Área de Conhecimento: Ciências da vida  
Forma de apresentação: Estande

Eduarda Silveira Farias, Michely Rafaelly Flores Soares, Isadora Fernanda Soares Farias

### RESUMO

A turma estava envolvida em atividades da história “João e Maria”, foi então que durante uma rodinha de conversa e interpretação oral da história, os alunos começaram a comentar qual seu doce preferido. O doce mais citado foi o chocolate. Um dos alunos, fez o comentário, que queria aprender a fazer chocolate, despertando a curiosidade de toda a turma. O projeto foi um sucesso, pois percebeu-se o fato através de comentários, atividades realizadas, experiências com a fruta cacau ao longo do período, alunos. Todo esse processo foi gratificante, tanto para a professora, quanto para os alunos.

**Palavras-chave:** Chocolate, Cacau, Cacaueiro, Árvore, Cientistas.

### REFERÊNCIAS

BATISTA, Ana Paula Sabbag Amaral. Chocolate: Sua História e Principais Características. Disponível em:

[http://bdm.unb.br/bitstream/10483/338/1/2008\\_AnaPaulaSabbagAmaralBatista.pdf](http://bdm.unb.br/bitstream/10483/338/1/2008_AnaPaulaSabbagAmaralBatista.pdf). Acesso em 10 de abril de 2019.

CLADERA, Florência. REVILLION, Jean Philippe. NITZKE, Julio Alberto. THYS, Roberta. MANFROI, Vitor. Processamento de chocolate. Disponível em :

<http://www.ufrgs.br/alimentus/disciplinas/tecnologia-de-alimentos-especiais/chocolates/processamento-de-chocolate-1> . Acesso em 15 de maio de 2019

Global Rural. Com um pé de cacau é possível fazer chocolate? Disponível em:

<https://globoplay.globo.com/v/4861361/>. Acesso em 14 de maio 2019.



# *I Feira Científica* DA EDUCAÇÃO INFANTIL E DO ENSINO FUNDAMENTAL

1º DE OUTUBRO DE 2019

A formatação e a revisão linguística são de responsabilidade dos autores.

