

MÃOS NA TERRA E MENTES CURIOSAS: PRÁTICAS COLABORATIVAS NA PRIMEIRA INFÂNCIA

RIGHS, Elaine Albano Pereira¹

SILVA, Stéphannye Bortolini²

RESUMO

Este artigo apresenta o percurso investigativo vivenciado no projeto “Cores e Sabores da minha Terra”, com turmas de maternal (2 e 3 anos) e educação infantil (3 e 4 anos), com o objetivo de relatar a proposta colaborativa na primeira infância alinhada às investigações na natureza e às linguagens da comida. A partir de uma vivência sensorial da turma de 2 e 3 anos com a terra, surge a necessidade de convidar a turma de 3 e 4 anos para que pudesse auxiliar na investigação. Durante o processo investigativo, observam-se os diferentes interesses: alguns ficaram fascinados pelo cultivo e pelo plantio; outros, pelos tipos de solo e pelas raízes. Dessa forma, as professoras nortearam-se pelo mapa projetual e elencaram relançamentos com propostas desafiadoras e investigativas, adequando-se à curiosidade do grupo. Cada grupo foi acompanhado por elas. Ambos tinham desafios tanto na horta, quanto nas demais sessões e contextos, ou seja, desde o preparo da terra, coleta e análise dos diferentes tipos de solos e raízes, a escolha das sementes, bem como o acompanhamento diário mediante as observações e o cuidado até o momento da colheita. A cada descoberta, rodas de socialização e interação foram promovidas, a fim de construir juntos novas hipóteses. A partir da finalização desse processo, as crianças receberam novos desafios, como o preparo desses alimentos na cozinha experimental, a maceração e a preparação de chás, além da interação entre o grupo e as famílias em uma mostra de aprendizagem. Conforme destacam Spaggiari (2016) e Costa (2017), a participação das crianças no processo educativo não apenas respeita suas ideias e sentimentos, mas também promove um ambiente onde são coautoras de seu próprio conhecimento, contribuindo para um desenvolvimento mais significativo e autônomo. A intenção maior dessa proposta foi criar um elo entre as crianças de diferentes faixas etárias, a comida e a natureza.

Palavras-chave: práticas colaborativas, investigação, pedagogia participativa.

Introdução

A primeira infância, compreendida como os primeiros 6 anos de vida, é um processo fundamental para o desenvolvimento físico, cognitivo, emocional e social das crianças. A Base Nacional Comum Curricular (BNCC) destaca a importância de vivências significativas que valorizem a interação com o ambiente e com o outro, propondo que as práticas pedagógicas na

¹ Professora da educação infantil e pós-graduada em Neurociências, Educação e Desenvolvimento Infantil. E-mail: elainerighes@gmail.com.

² Professora educação infantil e graduada em pedagogia. E-mail: stephannye.bs@gmail.com.

educação infantil sejam mediadas pelo brincar, pela experimentação e pela colaboração. Nesse contexto, criamos estratégias que conectem as crianças com a natureza, promovendo ações cooperativas entre infantes de 2, 3 e 4 anos.

O projeto “Cores e Sabores da Minha Terra” foi concebido para responder à seguinte problemática: como práticas colaborativas envolvendo a terra, o plantio e o alimento podem promover aprendizagens significativas e fortalecer a interação entre crianças de diferentes faixas etárias?

Baseando-se em teorias de participação ativa das crianças no processo educativo (Costa, 2017; Spaggiari, 2016), o projeto procurou explorar as inter-relações entre natureza, comida e colaboração, permitindo às crianças vivenciar e investigar o mundo ao seu redor de forma lúdica e investigativa.

Iniciamos um percurso investigativo com vivências e a gênese do projeto. A proposta inicial foi desencadeada por uma atividade sensorial com o grupo de 2 a 3 anos, que explorou a textura, o cheiro e a temperatura da terra. Essa experiência despertou curiosidades e questões que levaram à inclusão da turma de 3 a 4 anos, com o intuito de compartilhar descobertas e ampliar o processo investigativo. A partir dessa exploração e investigação, as professoras estruturaram um mapa projetual, guiado pelas hipóteses e pelos interesses das crianças.

Em nossos primeiros contatos com a horta, levantaram-se hipóteses sobre o solo. Após explorar, as crianças realizaram pesquisas e experiências. Constataram que cada tipo de solo tem suas vantagens e desvantagens em relação à absorção e retenção de água, visto que as plantas dependem da disponibilidade de água no solo para se desenvolverem.

Rodas de conversa foram realizadas regularmente para que as crianças pudessem compartilhar suas descobertas, construir novas hipóteses e discutir os desafios encontrados. Essas interações fortaleceram habilidades de comunicação, escuta e resolução de problemas nas diferentes faixas etárias.

Fundamentação teórica

A integração de crianças de diferentes faixas etárias revelou-se uma estratégia potente para promover interações significativas. As crianças maiores assumiram papéis de liderança, enquanto as menores contribuíram com curiosidade espontânea, enriquecendo o processo colaborativo, corroborando com Loris Malaguzzi (1999):

As crianças possuem cem linguagens, cem maneiras de pensar, de jogar e de falar. Quando interagem em grupos heterogêneos, essas linguagens se ampliam e se transformam em novas possibilidades de aprendizagem coletiva.

Essa interação multietária permite que os infantes desenvolvam competências sociais como empatia, cooperação e comunicação, enquanto exploram juntos os desafios propostos. Como enfatiza Vygotsky (1978). "[...] a zona de desenvolvimento proximal se constrói na interação social, onde o aprendizado ocorre a partir do contato com pares mais experientes ou com diferentes perspectivas". Nesse contexto, o papel dos educadores é fundamental para mediar essas trocas e fomentar uma cultura de escuta, respeito e colaboração.

Além disso, Rinaldi (2006) reforça que "[...] a aprendizagem não é um processo solitário, mas profundamente conectado às interações e relações que construímos com os outros". O trabalho em grupos heterogêneos cria oportunidades para que as crianças desenvolvam não apenas habilidades cognitivas, mas também valores como solidariedade e o reconhecimento do outro como parte essencial de sua jornada de aprendizagem.

A exploração sensorial e a jornada investigativa

Embarcamos em uma jornada de descoberta chamada "As Cores da Comida, os Cheiros e as Nuances da Natureza", um percurso investigativo inspirado pelo encanto que as crianças sentem ao explorar o mundo ao seu redor. A natureza nos presenteia com uma grande variedade de cores, aromas, formas e sabores – especialmente visíveis em frutas e verduras –, e esse fascínio natural se transforma em uma poderosa ferramenta de aprendizado. Por meio desse tema, convidamos as crianças a observarem e interagirem com o colorido vibrante das frutas, o aroma característico das ervas e especiarias, e as texturas e formas curiosas de cada alimento. Rinaldi (2006) enfatiza que:

A observação e a escuta atenta são os pilares do processo educativo. Escutar vai além de ouvir; significa acolher o outro, suas ideias, dúvidas e hipóteses. A escuta é o meio pelo qual o educador percebe e valoriza as múltiplas linguagens das crianças, criando oportunidades para que elas se expressem livremente.

Dessa forma, ao ouvir e observar as crianças, possibilitamos-lhes que toquem, cheirem, degustem e pintem com essas cores naturais, promovendo um ambiente propício à curiosidade investigativa, com oportunidades para que usem todos os sentidos, aguçando a curiosidade e criando uma relação positiva com o que a natureza nos oferece.

Descobrimos que há raízes que são alimentos saudáveis e nutritivos. Por isso, levamos nossas vivências para a cozinha experimental. Conforme Spaggiari (2016), ao envolver as crianças como coautoras do processo educativo, respeitamos suas ideias e promovemos uma

aprendizagem mais autônoma e significativa. Costa (2017) complementa ao destacar que experiências sensoriais, como aquelas vivenciadas na terra e na cozinha, criam conexões profundas entre o aprendizado e o cotidiano.

Relançamos o tema raízes na cozinha com uma proposta de exploração do gengibre. Ao manipulá-lo, chamou a atenção das crianças o aroma dessa raiz. Por isso, além de explorar a textura na argila e o aroma, a descoberta do chá de gengibre tornou-se o foco principal nessa sessão. A exploração sensorial se aprofundou quando descobriram o chá de gengibre, um processo que envolveu todos os sentidos. Além de explorarem a textura do gengibre na argila e seu aroma, foram convidadas a refletirem sobre o significado dos alimentos em seu cotidiano, conectando as descobertas com práticas familiares e comunitárias.

A abordagem investigativa permitiu que as crianças não apenas manipulassem os alimentos, mas os reinterpretassem como objetos de estudo e criatividade. Ao final do processo, ficou evidente que a relação com os alimentos transcendia o simples ato de consumir: transformava-se em uma experiência de aprendizado, expressão e conexão.

Conexões entre os saberes e o protagonismo

Na etapa final, as crianças foram desafiadas a utilizar os alimentos investigados na cozinha experimental fazendo a maceração de ervas e o preparo de chás, preparando receitas do seu cotidiano e adicionando ingredientes com novas possibilidades de receitas. Esse momento não apenas evidenciou o protagonismo infantil, mas também promoveu conexões significativas entre os saberes adquiridos durante as investigações e vivências pessoais. Essa etapa do processo destaca como o conhecimento se constrói nas relações, nas conexões entre diferentes experiências e contextos, conforme defende Carla Rinaldi.

Ao experimentar e transformar os ingredientes, as crianças ampliaram a compreensão sobre os alimentos, desenvolvendo criatividade e autonomia. Essa prática reforça as ideias de Dewey, que defende que a aprendizagem acontece de forma mais significativa quando está conectada a experiências reais e relevantes para o aprendiz. No processo, as crianças aplicaram habilidades técnicas e exerceram colaboração, partilha de ideias e resolução de problemas em um ambiente que valorizava suas contribuições individuais e coletivas.

Além disso, o uso de ervas e especiarias nas receitas permitiu que explorassem novas possibilidades sensoriais, ampliando o repertório de sabores e promovendo uma relação mais íntima com a natureza. Essa abordagem ressoa com os princípios da abordagem Reggio Emilia, que vê o ambiente e os materiais como coeducadores. Assim, a cozinha experimental se

transformou em um espaço de aprendizado integrado, onde os saberes se entrelaçaram em uma experiência rica e significativa.

Considerações finais

Para tornar visível todo esse processo e valorizar as descobertas, as famílias foram convidadas a vivenciar, em uma mostra de aprendizagem, parte da pesquisa e investigação. Nessa mostra, partilharam as receitas, descobriram novos sabores, despertaram os diferentes olhares e sentidos aguçados em todo o percurso.

O projeto “Cores e Sabores da Minha Terra” demonstrou como práticas colaborativas que envolvem natureza e comida podem enriquecer o processo educativo na primeira infância. Além de promover a autonomia e a curiosidade, essas atividades fortaleceram os vínculos entre crianças de diferentes faixas etárias, professores e famílias, criando uma comunidade de aprendizagem significativa nutrindo mãos curiosas, mentes exploradoras e corações conectados com o mundo.

Referências

- BRASIL. Ministério da Educação. Base Nacional Comum Curricular. Brasília: MEC, 2017.
- CORDEIRO, A. M.; SILVA, J. P. Educação Infantil e Sustentabilidade: O Papel da Natureza no Desenvolvimento Infantil. Revista Brasileira de Educação, 2020
- COSTA, P. R. Vivências Sensorializadas: A Experiência Multissensorial na Educação Infantil. São Paulo: Cortez, 2017.
- LOUV, Richard. A Última Criança na Natureza: Resgatando Nossas Crianças do Transtorno de Déficit de Natureza. São Paulo: Papirus, 2008.
- MALAGUZZI, Loris. As cem linguagens da criança. Carla Rinaldi: *Diálogos com Reggio Emilia*. Ano: 2006.
- SPAGGIARI, C. Crianças como Protagonistas: Uma Abordagem Participativa na Educação Infantil. Reggio Emilia, Itália: Editora Reggio, 2016.
- VYGOTSKY, Lev S. A Formação Social da Mente: O Desenvolvimento dos Processos Psicológicos Superiores. São Paulo: Martins Fontes, 1991.