

Da terra para a Terra 2020/2021	
Sessões Temáticas Online	
<p><b>Sessões Temáticas:</b></p> <p><b>1º Período Letivo "Que resíduos produzimos?"</b> Realização do pré-teste. Neste período letivo pretende-se que os alunos tenham noção da tipologia de resíduos produzida na escola. Para tal irão realizar Auditoria aos Resíduos produzidos na sua própria sala, espaço exterior e cozinha. O CMIA pode ajudar na construção da tabela de registo adequada à idade. 1 sessão temática sobre a produção de resíduos sólidos urbanos no nosso dia-a-dia.</p> <p><b>2º Período Letivo "O compostor e as hortas aromáticas"</b> 2 sessões temática: 1 sobre o compostor e o processo de compostagem (apresentação da peça de fantoches "A minhoca Anoca e o Gafanhoto Peixoto" e outra sobre Hortas Aromáticas (promovida pela Fernanda Botelho, com oferta de livro)</p> <p><b>3º Período Letivo "Da horta para a Cozinha"</b> 1 sessão temática com a nutricionista Rayana Marcela e 1 visita de estudo pelo sistema de recolha e valorização de resíduos sólidos urbanos. Realização do pós-teste. Última sessão para apresentação dos resultados obtidos ao longo do projeto.</p>	
<p><b>1º Período Letivo: "Que resíduos produzimos?"</b></p> <p><b>05 de novembro:</b> Reunião de apresentação do projeto; <b>12 a 20 de novembro:</b> Auditoria aos resíduos na Escola; Entrega e realização dos pré-testes nas escolas; <b>23 de novembro a 11 de dezembro:</b> Sessão temática: "Para onde vai o nosso lixo!"</p>	
<p><b>2º Período Letivo: "O Compostor e as Hortas Aromáticas"</b></p> <p><b>18 de janeiro a 05 de fevereiro:</b> Sessão temática sobre organismos presentes no compostor Jogo didático sobre como encher o compostor; Observação e identificação dos organismos presentes no compostor, e associação de cada organismo às diferentes camadas.</p> <p><b>15 de fevereiro a 12 de março:</b> Sessão temática sobre Hortas Aromáticas, com Fernanda Botelho.</p>	
<p><b>3º Período Letivo:</b></p> <p><b>12 a 30 de abril:</b> Sessão temática sobre os alimentos colhidos na horta (atividade desenvolvida com o apoio da Nutricionista da Câmara Municipal). <b>10 a 21 de maio:</b> Visita de estudo <i>online</i> "A viagem do nosso lixo"; <b>07 a 15 de junho:</b> Aplicação dos pós-testes aos alunos; <b>21 a 25 de junho:</b> Última sessão para apresentação dos resultados.</p>	<p><b>Parceria Aromáticas Vivas:</b> # Na atividade com a Nutricionista apelar ao consumo de ervas aromáticas como substituto do sal e/ou açúcar; sendo que no final será oferecido a cada aluno um vaso para poder levar para casa com pequena mensagem/explicação. # Entrega de xx espécies de ervas aromáticas que deverão ser integradas na Horta existente na escola.</p>