



Co-funded by
the European Union



Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

Criação de programas online Natural Fit ECO Virtual para preparar o alunos para melhorar as habilidades de 21-século para o futuro (UNITY)

2021-1-SE01-KA220-SCH-000032448

PBL focado em STE(A)M para transferência de habilidades de 2021 para o luta contra as mudanças climáticas

PROGRAMA DE AULAS:

ODE AO TOMATE

Apresentado por IC Toniolo, ITÁLIA





Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

Procedimento da lição:

Data:	__10 / __05 / __2022__
Pessoal docente:	Senhor/Senhorita/Sra _____
Prazo:	2022-2023
Semana:	2
Nível do ano:	primário
Tempo/comprimento	12 horas .
Área chave de aprendizagem:	Utilização de competências transversais para uma alimentação sustentável que inclui o consumo de alimentos nutricionalmente saudáveis e de baixo impacto ambiental, ao km 0, uma utilização moderada dos recursos hídricos, atenta à biodiversidade e ao ecossistema, rica em alimentos locais e tradicionais, justa e acessível a todos todos. Tudo isso através do envolvimento interdisciplinar das disciplinas italianas, ciência, geografia, história, arte e ciências sociais.
Tópico/Atenção:	Compreender como a sustentabilidade alimentar é uma questão complexa que afeta não só toda a cadeia produtiva alimentar, mas também e sobretudo as escolhas e comportamentos das pessoas. Dentre todos os tipos de sustentabilidade, a sustentabilidade alimentar está presente todos os dias de nossas vidas, quando compramos comida, quando a preparamos, quando nos alimentamos.
Nome da lição: ODE AO TOMATE	
Resultados esperados:	
Depois de concluir esta lição, os alunos serão capazes de:	
<ol style="list-style-type: none"> 1) Os alunos conhecerão alguns textos literários relativos ao tema tratado e poderão compor outros sobre um tema estabelecido utilizando o mesmo método descritivo. 2) Os alunos serão capazes de reconhecer diferentes estratégias de comunicação e suas próprias finalidades diversas (publicidade, textos científicos, artigos populares). 3) Os alunos conhecerão a história da origem do tomate, fases de crescimento, épocas de produção, locais de produção e colheita, propriedades e características. 4) Os alunos conhecerão as principais características da correta leitura de rótulos 	





Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

comida.

5) Os alunos conhecerão a importância dos produtos do seu próprio território e utilizarão os conhecimentos adquiridos para assumir um comportamento responsável em relação ao seu estilo de vida e à promoção da saúde.

Descrição da lição:

Lição 1: Leitura do poema "Hino ao tomate" de Pablo Neruda, análise texto coletivo, reflexão escrita pessoal sobre os conteúdos expressos. Produção (pessoal ou em pequeno grupo) de trabalhos de escrita criativa intitulados: "Ode a..." (tipo de merenda habitualmente trazida para a escola). No texto, seguindo o esquema do poema de Neruda, eles deverão tentar destacar as características sensoriais: aromas, sabores, etc. Pesquisa domiciliar de propagandas de alimentação em jornais, internet e vídeo e sua observação.

Lição 2) A comparação e discussão dos significados e conteúdos e insights fizeram um home (virando) e devolvendo-os ao grupo de classe. Apresentação de textos científico-argumentativos sobre alimentação e nutrição. Comparação e análise das diferentes estratégias de comunicação e suas finalidades (publicidade, textos científicos e populares). Busca por casa, em grupos, de tipos de tomate, estágios de produção, locais de produção e coleta, propriedades e características.

Lição 3) Apresentação à turma dos conteúdos recolhidos pelos grupos e sua elaboração através de tabelas, diagramas e textos de resumo. Elaboração de um FOOD BOOK onde escreva os significados das diferentes palavras encontradas, rotulando-as em suas características características principais: características organolépticas e biológicas. O LIVRO ALIMENTAR de cada aluno também pode ser enriquecido em casa ou em momentos diferentes.

Lição 4) Leitura dos rótulos dos alimentos, quando presentes, dos componentes do lanche produtos industrializados geralmente consumidos na escola durante o recreio. Pesquisar componentes estranhos e sua inclusão no LIVRO DE ALIMENTAÇÃO construído em aula. Comparação de alimentos composto por alimentos naturais e alimentos de origem industrial. Preparação e degustação em aula de lanche à base de pão, tomate e azeite extra virgem.

Pré-requisitos para este plano de aula (não aplicável):

Duração (procedimento da aula):

Esta aula terá 3-4 horas de duração, o que também inclui aprendizado interdisciplinar.

Dependendo de como implementar a aula planejada, o ensino precisará de alguns materiais, incluindo vídeos, histórias em quadrinhos e documentos. O corpo docente deve seguir os seguintes passos para implementar a lição com sucesso:





Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

Padrões comuns do estado fundamental:

O professor conectará e correlacionará a lição com o programa nacional italiano.

Acordos duradouros:

Os alunos compreenderão a importância de uma alimentação sustentável que inclua o consumo de alimentos nutricionalmente saudáveis e de baixo impacto ambiental, uma utilização moderada dos recursos hídricos, atenta à biodiversidade e ao ecossistema, portanto rica em alimentos locais e tradicionais, justa e acessível a todos.

Questões essenciais:

- ✓ Quais são as principais características de um alimento?
- ✓ Como escolher os alimentos certos para a nossa saúde?
- ✓ O que significa sustentabilidade alimentar?
- ✓ Como podemos trazê-lo para a nossa vida diária?

Antes da execução da aula, o corpo docente deve debater as questões acima com as entrevistas na mesma escola.

seção de caso:

1) A professora propõe a visão de um anúncio acompanhado da leitura do poema de Pablo Neruda e respectiva reflexão sobre o quanto o produto adere ao texto analisado.

O docente propõe uma reflexão comum sobre as características da comunicação utilizada nas várias publicidades alimentares e sobre a sua função. Também convida os alunos a refletir sobre alimentos comumente consumidos em diferentes momentos do dia.

2) O professor propõe a observação dos dados organolépticos do lanche tipo industrial trazido no café da manhã: dados visuais, olfativos, auditivos e gustativos. Análise do rótulo dos alimentos, dos locais de produção e dos prazos de validade-consumo.

3) A professora propõe uma reflexão comum sobre a degustação do pão com tomate feito em aula e sobre sua repetitividade no dia a dia dos alunos.

Foco de habilidade:

Durante a aula, habilidades cognitivas, tomada de decisão, sala de aula invertida, resolução de problemas, pensamento criativo e habilidades interpessoais estarão em foco.

Contente:





Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

O conteúdo da unidade é baseado em conceitos disciplinares ou disciplinares.

Construir conhecimento através do aprender fazendo, tutoria entre pares, sala de aula invertida e aprendizagem cooperativa.

Avaliações: As grelhas serão estruturadas para observação sistemática da aprendizagem e estruturadas para avaliações diagnósticas, formativas e sumativas. Serão elaboradas grelhas de preenchimento para auto-avaliação dos alunos.

Comprovação do aprendizado do aluno:

Os testes de aprendizagem consistirão em observações sistemáticas, construção de tabelas e questionários de autoavaliação.

Textos/Recursos:

<https://wordwall.net/it/resource/12980490/alimentazione/sana-alimentazione>

<https://www.youtube.com/watch?v=tNygGY6wnik> <https://ventitrenta.it/>

<https://venti-trenta.it/agenda-2030/agenda-2030-Objective-2-sconfiggere-la-fame#:~:text=Eliminare%20la%20fame%20e%20la,che%20lavoro%20la%20own%20land>

<https://www.focusjunior.it/news/news-e-curiosita/storia-del-pomodoro-un-cibo-che-venire-dalontano/>

Atividades educacionais:

Uma série de tarefas que o aluno terá que realizar durante a aula. As atividades baseiam-se no que os alunos devem compreender e saber fazer para o desempenho e estão de acordo com as normas definidas "Hino ao tomate" e as questões essenciais definidas na "Secção de Casos"

Os professores devem criar um ambiente de aprendizagem estimulante e flexível para os alunos. Aqui o professor usa:

Aquecimento: oferece estímulos e materiais para pesquisa autônoma em casa para socializar, aprofundar e sistematizar conhecimentos em conjunto na escola.

Prática: o professor organiza uma demonstração/modelagem (eu-nós-você) Estudo/Teste/Workshop (os alunos se dedicam a criar/jogar/desenhar/renderizar). Limpeza: Nesse contexto o professor não assume o papel de ator principal, mas se torna uma espécie de facilitador, o diretor da ação didática.

apresentação do trabalho

Extensões sugeridas:

Os alunos poderão aprofundar as experiências estudadas por meio de pesquisas de órgãos e associações nacionais e internacionais responsáveis por relatar as atividades desenvolvidas por nações individuais. Pesquisas futuras sobre o quanto a recente pandemia de Covid 19 afetou as ações planejadas também podem ser promovidas.