



## **Cidadania e Desenvolvimento/Articulação Horizontal**

ANO:  
9º ano

ANO LETIVO:  
2020/2021

### **Projeto – (Inter)Cultura à mesa**

#### **Etapas do trabalho de projeto**

#### **Escolha do tema /Domínios**

Alimentação e influências socioculturais

A alimentação, inquestionavelmente influenciada por fatores sociais e culturais, tem igualmente um importante papel na caracterização e identidade social e cultural dos diferentes grupos populacionais. A Dieta Mediterrânica, inscrita como património cultural e imaterial da humanidade da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), tem características não só alimentares, mas também sociais e culturais únicas. Neste sentido, reconhecer, valorizar e promover a alimentação tipicamente portuguesa, enquadrada por aquela Dieta rica em hortofrutícolas e respeitadora da sazonalidade, da produção local e do ambiente, fácil de preparar, saborosa, respeitando as diferenças regionais, sociais e culturais, sempre segundo o princípio do direito à alimentação e à equidade de acesso a géneros alimentícios promotores da saúde, é fundamental para a preservação da nossa identidade e da nossa saúde.

- **Interculturalidade**
- **Desenvolvimento Sustentável**
- **Saúde**

#### **Investigação feita pelos alunos para levantamento do problema**

- Levantamento dos problemas sociais no concelho e Valpaços;

#### **Elaboração de um roteiro de conteúdos**

#### **Organização do trabalho (DAC):**

- Selecionar competências transversais e aprendizagens essenciais
- Articular essas competências
- Listagem dos descritores de aprendizagem
- Organizar as situações de aprendizagem
- Implementar procedimentos de avaliação:
  - Critérios de avaliação;
  - Avaliação formativa;
  - Guiões de trabalho;
  - Grelhas de observação;

#### **Integração Curricular**

- Interdisciplinar
- Multidisciplinar

#### **Metodologias/estratégias pedagógicas**

- Trabalho de projeto
- Trabalho de grupo
- Produção de textos e / ou imagens

#### **Produto Final**

**Eleição do Doce Típico de Valpaços**



## OBJETIVOS DO PROJETO

---

- **Educação intercultural**

Promover o reconhecimento e a valorização da diversidade como oportunidade e como fonte de aprendizagem para todos, no respeito pela multiculturalidade das sociedades atuais, bem como desenvolver a capacidade de comunicar e incentivar a interação social, criadora de identidades e de sentido de pertença comum à humanidade.

- **Desenvolvimento Sustentável - Objetivos de aprendizagem para o ODS 2 “Fome zero e agricultura sustentável”**

Avaliar e implementar ações para combater a fome e promover a agricultura sustentável.

- **Saúde**

Identificar a Dieta Mediterrânica como exemplo das diferentes influências socioculturais sobre o consumo alimentar. Reconhecer características não alimentares (culturais, patrimoniais, ambientais) associadas à Dieta Mediterrânica.

---

## INTERVENIENTES

### 9º ano



---

## RECURSOS HUMANOS

- Alunos
  - Docentes
  - Técnicos na área (Enfermeiro da Saúde Escolar, Nutricionista, Chefe de cozinha/Pastelaria)
  - Direção do agrupamento
  - Assistentes operacionais
  - Encarregados de Educação
-



Agrupamento de Escolas de Valpaços

## AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE VALPAÇOS 2020/2021



### PLANIFICAÇÃO DE CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO

Domínios	Disciplinas Intervinentes (DAC)	Área Temática	Aprendizagens Essenciais	Descritor (es) Do Perfil dos Alunos	Atividades	Cronograma	Avaliação
	CN	VIVER MELHOR NA TERRA	Relacionar a alimentação saudável com a prevenção de doenças da contemporaneidade, reconhecendo a importância da dieta mediterrânica na promoção da saúde.		<b>Investigação/Pesquisa (Até final de janeiro)</b>	1º Período	
	Cidadania	Dieta Mediterrânica	Identificar os princípios da Dieta Mediterrânica. Reconhecer a importância cultural da dieta nos países do mediterrâneo. Analisar o documento da Unesco que atribui à DM a nomeação de Património Imaterial da Humanidade. Relacionar hábitos alimentares individuais com o padrão alimentar mais comum da sociedade em que vive. Debater fatores (ambientais, económicos, socioculturais) que influenciam as escolhas alimentares. Comparar hábitos alimentares de diferentes países.	Indagador/ Investigador  Criativo  Conhecedor/ reprodutor			Listas de verificação  Registos de observação
	GEO	CONTRASTES DE DESENVOLVIMENTO	Relatar medidas que promovam a cooperação entre povos e culturas no âmbito dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. (Obj. 2 ODS) Compreender as características dos diferentes climas da superfície terrestre enumerando os elementos e os fatores climáticos que os distinguem.	Comunicador	<b>Desafio da Dieta Mediterrânica no séc. XXI (DAC- HIST. /GEO. /TIC)</b>		Preenchimento do guião de trabalho
	HIST	DO SEGUNDO PÓS- GUERRA AOS DESAFIOS DO NOSSO TEMPO	Identificar/aplicar os conceitos: Qualidade de vida; Multiculturalismo/Interculturalismo, Cidadania.	Responsável			Observação direta
	FRAN	Competência Intercultural	Estabelecer relações entre as culturas da língua materna e da língua estrangeira, enriquecendo a sua visão do mundo e a interpretação das diferenças e das semelhanças.	Participativo/ colaborador			Grelha de autoavaliação
	ESP	INTERCULTURAL	Estabelecer relações entre os elementos do património cultural, das tradições e dos comportamentos sociais dos países hispanofalantes e relacioná-los com os de Portugal.				
	ING FQ	Competência Intercultural CLASSIFICAÇÃO DOS MATERIAIS	Reconhecer realidades interculturais distintas Conhecer universos culturais diversificados. Avaliar, com base em pesquisa, a contribuição da Química na produção e aplicação de materiais inovadores para a melhoria da qualidade de vida, sustentabilidade económica e ambiental, recorrendo a debates.				
	Ed. FIS	ÁREA DOS CONHECIMENTOS	Relacionar aptidão física e saúde e identificar os fatores associados a um estilo de vida saudável, nomeadamente o desenvolvimento das capacidades motoras, a composição corporal, a alimentação, o repouso, a higiene, afetividade e a qualidade do meio ambiente.				
	PORT	ESCRITA	Planificar, com recurso a diversas ferramentas, incluindo as tecnologias de informação e a Web, incorporando seleção de informação e estruturação do texto de acordo com o género e a finalidade.		<b>Criação de receitas e concurso</b>	2º Período	



Agrupamento de Escolas de Valpaços

## AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE VALPAÇOS 2020/2021



<b>TIC</b>	<b>Comunicar e colaborar</b>	<p>Utilizar diversas estratégias e ferramentas informáticas na produção, revisão, aperfeiçoamento e edição de texto.</p> <p>Selecionar as soluções tecnológicas mais adequadas para a realização de trabalho colaborativo e comunicação síncrona e assíncrona que se pretendem efetuar, no âmbito de atividades e/ou projetos, utilizando de forma autónoma e responsável as soluções mais adequadas e eficazes para partilhar ideias, sentimentos, informações ou factos na concretização dos objetivos;</p>
<b>MAT</b>	<b>GEOMETRIA E MEDIDA</b>	<p>Analisar figuras geométricas planas e tridimensionais, incluindo a circunferência, o círculo e a esfera, identificando propriedades relativas a essas figuras, e classificá-las de acordo com essas propriedades.</p> <p>Desenvolver interesse pela Matemática e valorizar o seu papel no desenvolvimento das outras ciências e áreas da atividade humana e social.</p>
<b>ED. Visual</b>	<b>EXPERIMENTAÇÃO E CRIAÇÃO</b>	<p>Manifestar expressividade nos seus trabalhos, selecionando, de forma intencional, conceitos, temáticas, materiais, suportes e técnicas.</p> <p>Selecionar, de forma autónoma, processos de trabalho e de registo de ideias que envolvam a pesquisa, investigação e experimentação.</p>
<b>ED.TEC</b>	<b>TECNOLOGIA E SOCIEDADE</b>	<p>Analisar situações concretas como consumidor prudente e defensor do património cultural e natural da sua localidade e região, manifestando preocupações com a conservação da natureza e respeito pelo ambiente.</p>

<b>(fevereiro e março)</b>	
<p><b>Criação do regulamento do concurso (janeiro)</b></p> <p><b>Divulgação do concurso</b></p> <p><b>Realização do concurso</b></p>	
<p><b>Promoção</b></p> <p><b>(3º período)</b></p> <p><b>Desafio Eco Ementa</b></p> <p><b>(EcoEscolas)</b></p> <p><b>Elaborar a receita para divulgação</b></p> <p><b>Promoção da receita</b></p> <p><b>Tradução da receita em diferentes línguas estrangeiras</b></p> <p><b>Criação da embalagem e do logótipo</b></p> <p><b>Apresentação do produto à comunidade</b></p>	3º Período