

IDADES SUGERIDAS

+6

DOMÍNIOS DE
CONHECIMENTO

- Ciências Sociais
- Cuidado Ambiental



Apresentação

“A horta escolar em 4 passos” com Escuela Plus propõe atividades e ferramentas que fornecem informações teóricas e técnicas para realizar um projeto de horta escolar com seus alunos.

Neste vídeo convidamos você a conhecer mais sobre o momento de colheita da sua horta e descobrir juntos as últimas fases do seu processo de criação.



FOCANDO NO CONHECER

Costumamos chamar a fase final dos cultivos de “colheita”. Porém, podemos dizer que todo final é também um começo, pois nesta fase podemos colher as sementes que serão o início da próxima semeadura. Mais uma vez podemos observar como nada se desperdiça na natureza e os ‘resíduos’ não existe como tal, mas tudo circula e é aproveitado.



FOCANDO NO FAZER

Para iniciar a colheita você deve primeiro levar em consideração as espécies que possui. Você poderá coletar: frutas, raízes, bulbos, caules subterrâneos e folhas. Aquelas plantas que identificamos como as mais saudáveis, podemos deixar germinar. Ou seja, pulamos a colheita e esperamos que as suas flores e frutos produzam sementes para depois juntá-las e conservá-las no banco de sementes criado na atividade anterior. É importante ter: tesouras de jardim, cestos ou recipientes e potes de vidro para guardar as sementes!



FOCANDO NO SER

No percurso que fizemos no processo de montagem da horta, nos perguntamos: todas as etapas são iguais? Qual etapa demorou mais? Qual deles precisa de mais cuidados? Vocês podem fazer um diagrama desenhado com seus alunos no qual são observadas as fases da horta. Podem colorir, adicionar rótulos, sentido temporal, incidências solares, entre outros. Qual etapa eles mais gostaram?

ARQUIVOS PEDAGÓGICOS

Série : Uma Horta Escola em 4 passos

ATIVIDADES

Convidamos você a adotar uma abordagem interdisciplinar na criação do jardim. É uma ferramenta educativa baseada na experimentação e na articulação entre pares, que promove diversas aprendizagens e conteúdos em sala de aula através do contacto direto com a natureza.

A partir das seguintes questões disparadoras e de diferentes propostas educativas, poderemos observar como cuidando dos nossos podemos obter benefícios a nível social e ambiental.



CONHECER

Todos os cultivos são administrados da mesma forma?

Colher um vegetal é o mesmo que colher uma espécie aromática?

Na coleta de plantas aromáticas, recomenda-se secá-las com o auxílio de um secador solar passivo localizado à sombra. Compartilhamos com vocês no Anexo I, a ficha para fazer você mesmo uma sala de secagem. Depois de secar por algumas semanas, você pode guardá-los e usá-los para infusões e outras preparações!



FAZER

Todos os alimentos são conservados da mesma forma? O que leva mais tempo para se decompor, um vegetal ou uma hortaliza?

Você pode fazer diversos fermentos e preparações com o objetivo de conservar os alimentos por mais tempo e melhorar suas propriedades nutricionais.

A fermentação produz ácido láctico e, se também for adicionado 4%-6% de ácido acético ou vinagre, será obtido um nível de acidez no qual os microrganismos não podem se desenvolver. A temperatura ideal para fermentação é entre 15°C e 25°C, isso permitirá a ação de microrganismos anaeróbios. Além disso, pode-se adicionar sal e assim aumentar as condições anti-sépticas (eliminação ou redução de microrganismos).



SER

Depois da colheita, é hora de planejar o que você vai cozinhar.

Você pode pesquisar diferentes tradições culinárias em sua comunidade e organizar um dia de preparação de alimentos. A alimentação não é apenas uma necessidade básica do ser humano, mas também através do preparo dos alimentos, permite-nos conectar-nos com a cultura e a história do lugar. Também podemos conscientizar sobre os alimentos soberanos e agroecológicos que produzimos!

ARQUIVOS PEDAGÓGICOS

Série: Uma Horta Escolar em 4 passos



METACOGNIÇÃO

Usando a imagem de uma horta, responda às seguintes frases-gatilho. Você pode usar a foto de uma horta seca, ou de um espaço onde há muita sombra, uma colheita não realizada.

Vejo que...

Penso que...

Creio que...

Podemos registrar as respostas ao longo do processo de aprendizagem e revisá-las no final para tirar novas conclusões. Isso nos permite revisar juntos o que aprendemos ao longo do caminho até agora.



CONECTANDO MUNDOS



Convide seus alunos a investigar!

Qual parte da planta acumula mais energia?

Que parte da minha colheita posso consumir?

Como os fatores ambientais afetam o crescimento da horta?

O que posso fazer com a parte que colho e não vou usar?

x

x

x

x

x

x

x

x

x

x

escola⁺