Mar e Alimentação – As Algas

Nesta formação os professores do Pré-escolar e do 1º ciclo do Ensino Básico contactarão com investigadores, numa partilha informal e de reflexão conjunta, recorrendo a estratégias lúdico-pedagógicas, que lhes permitirão explorar conteúdos científicos relacionados com os recursos provenientes dos ambientes marinhos e a sua utilização sustentável. Utilizando a metodologia IBSE - *Inquiry Based Science Education*, os professores vão partir de experiências das próprias crianças por forma a valorizar os seus saberes e competências únicas incentivando as suas potencialidades enquanto sujeitos e agentes do processo educativo.

Os docentes serão dotados de competências e conhecimentos sobre a aquacultura e a utilização de algas no nosso dia-a-dia, colmatando as lacunas existentes sobre a "Literacia do Oceano" nos programas curriculares. Os conteúdos abordados em contexto de formação estão alinhados com os 7 princípios essenciais da literacia do oceano do projeto "Conhecer o Oceano" e os programas curriculares propostos pelo Ministério da Educação.

Modalidade:

Acção de Curta Duração

Destinatários:

Educadores de Infância e Professores do 1º ciclo do Ensino Básico (códigos de grupo docência 100 e 110).

Estrutura:

A acção de curta duração tem a duração de 6 horas.

Calendarização:

25 de Março de 2017 | Horário: 11h00 - 18h00

Local de Formação:

Pavilhão do Conhecimento - Centro Ciência Viva

Objectivos:

Nesta formação serão explorados temas como a aquacultura sustentável e a importância e utilização das algas no nosso dia-a-dia, tendo como principais objectivos:

- Aumentar a consciência para a importância do oceano;
- Estreitar relações entre a comunidade científica e a comunidade escolar;
- Promover um conhecimento mais alargado de conceitos como aquacultura, gelificante, alginato e agar-agar;
- Consciencializar para as consequências do comportamento humano nos sistemas naturais;
- Informar sobre boas práticas aplicáveis ao meio marinho e aos seus recursos naturais.

Conteúdos do Acção de Curta Duração:

Nesta formação, em que serão exploradas as temáticas da aquacultura e das algas, os professores terão oportunidade de conhecer os princípios básicos da prática de uma aquacultura sustentável assim como reconhecer a importância das algas nos produtos que consumimos diariamente.

Para tal os professores vão pôr as "mãos nas algas" e, recorrendo aos conhecimentos da gastronomia molecular, ensaiar novas técnicas e explorar ingredientes que permitem criar verdadeiras experiências sensoriais. Serão ainda sensibilizados para as vantagens da incorporação das algas na nossa alimentação e estimulados a reconhecer a presença de algas nos produtos que compramos no supermercado e como utilizá-los no dia-a-dia. Os princípios e conceitos básicos de Aquacultura Integrada Multitrófica (IMTA) serão abordados de modo a perceber as vantagens da implementação deste método na produção animal para consumo humano e as respectivas práticas de sustentabilidade associadas. Serão apresentados exemplos práticos de implementação do IMTA em sala de aula.

Formadores:

Ágatha Gil – Investigadora CIIMAR

Marta Correia – Investigadora CIIMAR

Ana Silva | Carla Lopes | Vanessa Batista - Equipa Ciência Viva

Avaliação:

O processo de avaliação irá incidir sobre a produção de um relatório escrito (máximo uma folha) contendo uma reflexão crítica acerca da forma sobre a qual o conteúdo da formação contribuiu para o seu desenvolvimento profissional. Adicionalmente será requerido o preenchimento de uma ficha de avaliação da acção de formação.