



→ Neste projeto bipartido da unidade Alimentação, poderás aprofundar e descobrir a história da agricultura, bem como os diferentes passos necessários para cultivar os nossos alimentos.



Parte 1

Juntamente com o(a) professor(a), sai para o exterior. Identifica três áreas únicas para recolher amostras do solo e analisa as características específicas dessas amostras na sala de ciências. Explica por que é importante que os agricultores conheçam o pH e os tipos de solo dos seus terrenos.

Em seguida, é altura de **germinar algumas sementes de alface e manjeriço**. Em pequenos grupos, corta garrafas de água de plástico vazias a meio. Enche a parte de baixo com qualquer composto húmido normal e semeia algumas sementes de cada tipo. Utiliza a parte de cima das garrafas de plástico como miniestufas. Se as sementes forem mantidas húmidas e apanharem pelo menos 12 horas de luz, a germinação deverá ocorrer ao fim de alguns dias. Escreve um diário do projeto para que os diferentes grupos possam apresentar as condições de cultivo mais propícias.

Quando for altura de colocar as culturas em vasos, podes continuar a cultivar as plântulas no interior ou no terreno da escola. Se as plantas forem bem tratadas, cada grupo poderá fazer uma degustação no prazo de 5 a 6 semanas!





Parte 2

Organiza uma visita a uma exploração agrícola de horticultura próxima que produza fruta e/ou legumes. Em alternativa, a turma pode **visitar um mercado de agricultores local**.

Antes da visita, pensa em questões que poderás colocar ao agricultor sobre as culturas cultivadas e os desafios e recompensas da vida agrícola. Selecciona voluntários para colocar as questões.

Os tópicos das questões podem incluir: o tamanho da exploração agrícola, as culturas cultivadas, os edifícios, as máquinas e a tecnologia utilizados, a rotação de culturas, a utilização de fertilizantes e o controlo de doenças, o custo e o consumo de água (por exemplo, sabe quanto chove anualmente na sua região?). Questiona o agricultor sobre o processamento e o embalagem dos seus produtos alimentares e pergunta-lhe como comercializa as culturas.

Pergunta também o que acontece aos legumes deformados ou «imperfeitos» (que têm uma forma irregular ou invulgar e não se parecem com os produtos que estamos habituados a ver à venda nos nossos estabelecimentos) e aos legumes ou frutas que não são vendidos.

Leva uma câmara durante a visita, toma nota de quaisquer práticas agrícolas sustentáveis que vires (por exemplo, utilização de fertilizante natural ou conservação da água) e pergunta ao agricultor se está envolvido em algum regime de preservação ecológica.

Depois de pedir autorização, reúne diferentes informações e itens da exploração (por exemplo, folhas, uma amostra do solo e fotografias). Quando regressares à escola, procura saber mais acerca das informações e dos itens reunidos em livros e na Internet.

Em seguida, cada grupo cria uma colagem numa folha A3 para descrever algumas das características da exploração agrícola, bem como a fruta/os legumes cultivados pelo agricultor e vendidos no mercado. Apresentem todas as colagens à turma e, em seguida, façam uma exposição no átrio da escola.

