



As rochas e os minerais na cozinha

A Geologia olha para as rochas que constituem o planeta Terra e tenta dar resposta a várias questões acerca da origem e formação das rochas e das condições em que os minerais se formam na natureza.

Existem muitas formas diferentes de explorar as ciências da Terra, em casa ou na sala de aula. Uma delas pode ser na cozinha, usando ingredientes muito comuns.

Esta ação de formação de curta duração pretende apresentar uma forma desafiadora e motivante para educadores e professores que querem experimentar atividades criativas e lúdicas, de uma forma diferente e divertida, podendo mais tarde, replicá-las com as crianças e alunos, através de uma verdadeira metodologia “hands on”, ou seja, mãos na massa. Não há melhor espaço para isso do que “A cozinha é um laboratório”!

Assim, sugerimos que venham equipados de avental e que se preparem para aprender ciência, a confeccionar e comer o resultado das propostas que temos, baseadas em ideias, princípios ou conceitos científicos.

Desafiamos os educadores e os professores a aprender a fazer doces de rocha, minerais, moldes de organismos e muito mais utilizando e produzindo materiais comestíveis. A imaginação e a criatividade são o limite, com atividades cientificamente adequadas.

Está preparado para esta aventura? Então vamos arregaçar as mangas e aprender mais sobre rochas e minerais, por entre tachos e panelas.

Nota: aconselha-se o uso de um avental que deverá ser trazido pelos formandos.

Modalidade:

Ação de curta duração, presencial. Parte da formação decorre nas instalações “A cozinha é um laboratório” (Pavilhão do Conhecimento).

Destinatários:

Docentes dos grupos de recrutamento 100 e 110.

Estrutura:

A ação de formação tem uma duração de 6 horas.

Calendarização:

06 de fevereiro de 2023, das 17h30 às 19h30 e 11 de fevereiro de 2023, das 09h00 às 13h00.

Número máximo de formandos: 20 | Número mínimo de formandos: 10

Local de formação:

Pavilhão do Conhecimento – Centro Ciência Viva (*A cozinha é um laboratório*).

Objetivos:

- Compreender os processos de formação das rochas e dos minerais na natureza;
- Conhecer as condições de formação de cada um dos grupos de rochas na natureza, bem como dos minerais constituintes;
- Procurar as condições, os recursos e os materiais (ingredientes) para elaborar receitas que expliquem a forma como as rochas e os minerais se originam;
- Estimular a criatividade, reconhecendo a cozinha, como um espaço onde se pode fazer experimentação de cariz científico;
- Promover a exploração de algumas receitas culinárias simples que têm na sua génese conceitos, ideias ou princípios científicos.

Metodologia:

- Nesta ação de formação será utilizada uma metodologia que combina aspetos mais práticos. Os formandos serão convidados a assumir um papel ativo, na conceção e execução das experiências (receitas científicas) sendo que para isso será seguida a metodologia de “hand on”, na sua forma mais literal.
- No final da formação espera-se que os formandos se sintam capacitados para, mediante as condições específicas de cada escola, possam olhar para diferentes espaços, como a cozinha, como um espaço de aprendizagem. Espera-se ainda que reconheçam as potencialidades deste local, para aprofundar alguns temas de índole científica, de forma divertida e inovadora, como é o caso das rochas e dos minerais.

Formadores:

Ana Cláudia Miguel | Ciência Viva

Steven Casteleiro | Ciência Viva

Avaliação:

O processo de avaliação irá incidir sobre a produção de proposta de atividade (máximo uma página A4) com uma descrição da tarefa pretendida (objetivos, ferramenta(s) utilizada(s), materiais, procedimentos, metodologia, etc...).

Adicionalmente, será requerido o preenchimento de uma ficha de avaliação da ação de formação.