



Obra: O Ciclo do Azeite

Público-alvo		Alunos com NEE Alunos das turmas dos alunos com NEE
Objetivos		<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver o gosto pelo livro; • Relacionar o conteúdo da obra com atividades ligadas à época do ano, à alimentação e à agricultura; • Identificar árvores e frutos; • Identificar personagens e factos da obra, • Melhorar a expressão oral; • Fomentar a leitura em casa; • Promover leituras inclusivas;
Descrição das atividades	Mês de outubro Autores Alimentação Outono	<ul style="list-style-type: none"> • Biografia dos Autores: quem são? Quais os seus percursos? • Cristina Quental e Mariana Magalhães e sua importância no universo literário português- pesquisa na NET; • A importância dos ilustradores de histórias (Sandra Serra); • Leitura e exploração do livro e observação das ilustrações; • Comemorar o dia Mundial da Alimentação; • Outono: Características climáticas, frutos da época; culturas...
	Biblioteca	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do livro – O Ciclo do Azeite; • Pesquisa sobre as autoras; • Leitura da obra;
	Sala de aula	<ul style="list-style-type: none"> • Leitura parcelar da obra (até ao fim); • Ficha de leitura; • Fichas de trabalho (compreensão leitora, vocabulário, ...); • Observação das ilustrações, relatar o que vê; descrever nomeando (Como são as crianças e professora fisicamente, que tipo de roupa usam, etc.); • Conceito de quinta, explorar; • Conceito de lagar; • Ver vídeo (Lagar de Azeite Santa Catarina.WMV); • Palavras cruzadas, descobrir frutos de outono; • Exercício caligráfico- treino da caligrafia/atenção concentração; • Treino da escrita (Descrever o ciclo do azeite.);

	Oficina da Hortofloricultura	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar oliveiras no recinto escolar; • Observar as oliveiras e reparar em características destas árvores, observar as folhas; • Apanhar as azeitonas; • Observar as outras árvores do pomar: nomear e identificar os frutos;
	Oficina da Culinária	<ul style="list-style-type: none"> • Curtir as azeitonas; • Apanhar folhas de oliveira para secar para chá: pesquisar as propriedades do chá; • Confeccionar compota de maçã, abóbora, marmelada e geleia, • Fazer gelatina para oferecer aos alunos no bar (dia Mundial da alimentação); • Confeção de pão de cereais (para lanche saudável) • Ofertar lanche na sala dos professores e alunos (gelatina, pão com compotas).
Recursos		<p>Livro, Recursos multimédia, Computador, internet, impressora, material de desgaste, fichas de trabalho, sementes, plantas, ingredientes para as receitas; abóboras, marmelos, maçãs, açúcar, gelatina, farinha, fermento e cereais, material de desenho;</p> <p>Professoras da Educação Especial;</p> <p>Professoras bibliotecárias;</p> <p>Professores das turmas com alunos com NEE;</p> <p>Alunos;</p> <p>Pais;</p> <p>Assistentes operacionais.</p>