



Aveos *Newsletter*

Agrupamento de Escolas Ordem de Sant' Fago



2020/21
www.aveordemsantiago.pt

Nº 16

Newsletter

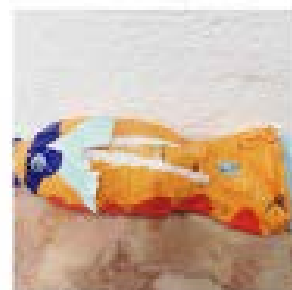
Agrupamento de Escolas Ordem de Sant'Jago

SEMANA DO MAR

No âmbito da Semana do Mar , a turma 23 começou por assistir à peça de teatro “ Menina do mar “, de Filipe La Féria e foi feita a exploração da obra. Todos apreciaram imenso esta atividade .

Em colaboração com as famílias, os alunos criaram verdadeiras obras de arte com materiais recicláveis e alusivos ao mar, mais concretamente, animais marinhos .

Sofia Raposo





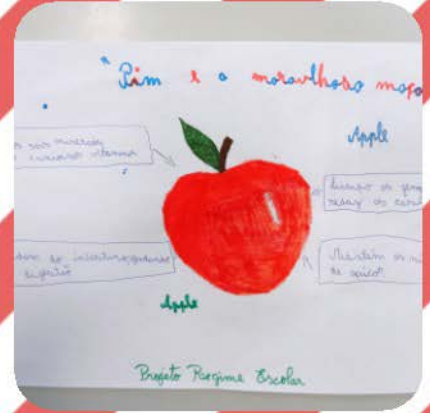
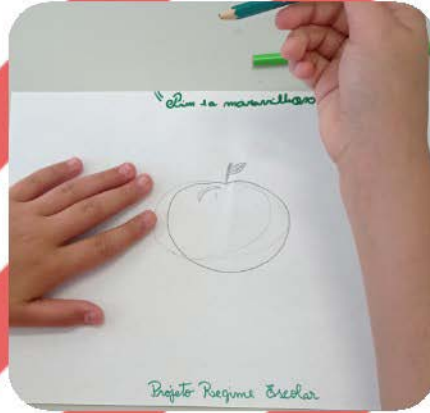
EB1 N^o 7

REGIME ESCOLAR

○ Regime Escolar (Fruta) é uma iniciativa de âmbito Europeu, que pretende promover a prática de uma alimentação saudável.

As turmas 11 e 13 da EB1 N^o7 continuam semanalmente a explorar e a debater esta temática, evidenciando um enorme esforço por manterem hábitos saudáveis nos seus lanches escolares. Esta semana, os alunos assistiram à contação online do livro “Pim e a maravilhosa maçã” e leram/exploraram o livro “Alimenta-te sem porquês - Um dia na quinta” desenvolvido pela empresa Gertal.

Inspirados, os alunos criaram fantásticas e suculentas maçãs, não esquecendo os benefícios que elas trazem para a saúde de cada um. Esperemos que todos se inspirem em nós e pratiquem também uma alimentação saudável!!!



Projeto Regime Escolar



EB1 N°7 SEMANA DO MAR

Somos ESCOLA AZUL

As turmas 11 e 13 da EB1 N°7 envolveram-se uma vez mais em diversas atividades, numa semana repleta de azul... a Semana do Mar!

O painel composto por peixes insólitos, em que os alunos tiveram que optar por pintar com cores quentes ou cores frias foi o culminar das inúmeras atividades realizadas, como pesquisas sobre diversas espécies marinhas, a exploração da obra “A Menina do Mar” e a ilustração de animais marinhos.



*Esta nas nossas mãos
cuidar do Mar!*



Ainda sobre ...

EM NOME DO OCEANO

Dia Escola Azul - 19 de maio



#diaescolaazul #emnomedooceano #escolaazul #oceandecade

Na última edição da Newsletter, o segundo parágrafo do texto publicado sofreu, acidentalmente, um pequeno corte, pelo que se reproduz o mesmo, na íntegra: *Foram selecionadas empresas que fornecem as diferentes escolas do AEOS e enviadas 63 cartas, tendo sido mobilizadas turmas do Pré Escolar, 1º e 2º Ciclos.*

Segundo a Coordenação Escola Azul, a nível nacional ...



Escola Azul

21 de maio às 11:03 · 🌐

Estas foram as participações (aproximadas) que obtivemos do desafio "Em Nome do Oceano". Foi uma iniciativa muito bem recebida pela comunidade Escola Azul, e estamos, por isso, um passo mais perto de salvar o nosso Oceano! Muito obrigada. 💙



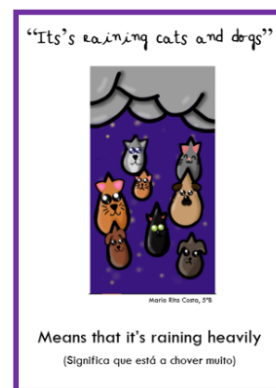
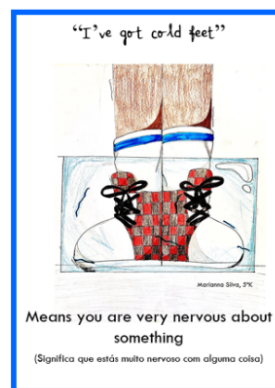
👍❤️👏 31

3 comentários 7 partilhas

DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS

EXPRESSÕES IDIOMÁTICAS

Desafiados pela docente Mónica Terlim no âmbito da disciplina de Inglês, os alunos do 2º ciclo têm ilustrado algumas expressões idiomáticas. Os seus trabalhos têm estado a ser expostos no átrio central da escola, reunidos numa exposição coletiva e progressiva, pois todas as semanas serão adicionadas mais expressões.



A equipa do CRI e o seu contributo para a Inclusão e Funcionalidade dos alunos.

A equipa especializada do Centro Recursos para a Inclusão (CRI) é composta por técnicos de psicomotricidade, psicologia, terapia da fala, fisioterapia e terapia ocupacional. Apoia, medeia e promove a inclusão, não estando apenas focados em reabilitar alunos, mas sim em capacitar contextos, de forma a criar uma verdadeira escola inclusiva onde todos os alunos participam e são envolvidos.

Assim, trabalhamos funcionalidade através da melhoria das capacidades e habilidades para realizar atividades do dia a dia com eficiência e autonomia.

Em equipa, fazemos várias atividades onde se pretende dar um significado prático às aprendizagens, fomentando a independência dos nossos alunos e ajudando também a contornar cada vez mais as barreiras existentes nos diferentes contextos da sua vida.



Memória Sensorial

Lista de refeições sensoriais do dia:

<i>Refeições</i>	<i>Alimentos</i>
<i>Almoço: Almoço</i>	<i>- Jugo de queijo - pasta cozida</i>
<i>Almoço</i>	<i>- arroz - feijão</i>
<i>Almoço</i>	<i>- carne cozida - arroz - feijão</i>
<i>Almoço</i>	<i>- cereais</i>
<i>Almoço</i>	<i>- sopa de feijão com couve - batatas - arroz</i>

EXPOSIÇÃO INTERATIVA

TURMA 5º B

**NÃO AO
RACISMO**

PATENTE NA BIBLIOTECA ESCOLAR



Todos Diferentes mas no fundo todos Iguais...

BIBLIOTECA ESCOLAR ORDEM DE SANT`IAGO

"UM CONTO PARA TI..."

"O Cuquedo e os pequenos aprendizes do medo"

Atividade disponível no Blog da Biblioteca Escola:
<https://bibliotecasescolaresaeos.blogspot.com/2021/05/um-conto-para-ti-o-cuquedo-e-os.html>



BIBLIOTECA ESCOLAR ORDEM DE SANT` IAGO

"UM OUTRO MUNDO A DESCOBRIR..."

... MOÇAMBIQUE ...

<https://bibliotecasescolaresaeos.blogspot.com/2021/05/um-outro-mundo-descobrir-mocambique.html>

A rubrica convida a conhecer Moçambique a "Terra dos sorrisos", da cor, do sabor e da dança...

A sua maior riqueza é a beleza natural, com praias magníficas, planícies férteis, planaltos extensos, maciços montanhosos, savanas e ilhas paradisíacas.

Moçambique destaca-se pela cultura, pelas tradições ancestrais e pelo património histórico.

EQUIPA TEIP/ANIMAÇÃO SOCIOCULTURAL

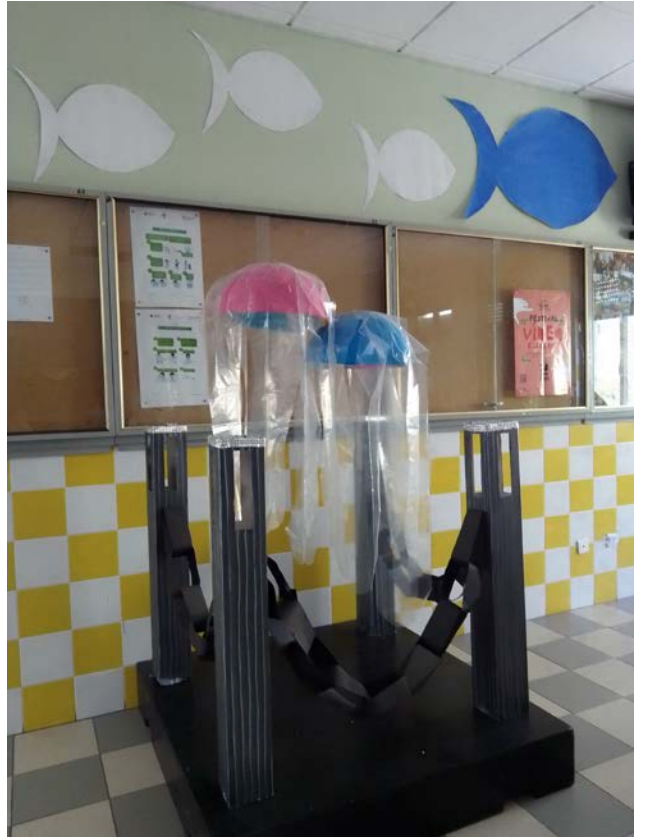
PROGRAMA ACADEMIA DIGITAL PARA PAIS

No âmbito da Animação Sociocultural, em articulação com a restante Equipa TEIP (Ação- Geração Sucesso), desenvolveram-se várias atividades no Agrupamento.

Espaço OTL (Ocupação de Tempos Livres), Arte Decorativa!

Flores by Ana Amado





Sabia que ...

... quinze séculos depois, o **garum** volta a ser produzido nos tanques do complexo industrial romano de Troia?

Em colaboração com o Troia Resort e a sua equipa de arqueologia do sítio arqueológico de Troia, liderada por Inês Vaz Pinto, a recriação da produção do Garum enquadra-se no projeto “Selo de Mar” do restaurante Can The Can (conduzido pelo designer e investigador Victor Vicente e o chefe de cozinha Pedro Almeida) que visa estudar e recuperar as técnicas de conservação de pescado e inovar a partir da tradição.

Altamente proteico, o Garum era usado como condimento e intensificador do sabor dos alimentos, sendo muito apreciado no passado, nomeadamente no Império Romano. Um molho de peixe que seria produzido a partir de diversas espécies de mar, como a anchova, a cavala, o atum, a moreia, que determinavam a qualidade e o preço do produto resultante. Em Troia, foram encontrados principalmente vestígios de sardinha, razão da escolha desta espécie para esta produção, além do simbolismo que a mesma representa para Portugal.

O momento do início da produção do Garum de sardinha num dos tanques das Ruínas Romanas de Troia teve lugar a 26 de maio, mês de Maia, deusa romana da fertilidade, e será feito com 400 kg de sardinha fresca de Setúbal e sal produzido no vale do Sado. A escolha deste mês para início da produção do Garum prende-se com a necessidade de aproveitar o período de maior calor para favorecer a produção do ancestral molho de peixe. Julga-se, também, que na época romana os molhos de peixe fossem confeccionados durante a primavera e verão. A produção resultante de Garum (prevista entre os 200 e os 300 litros) será posteriormente comercializada. Esta é também uma oportunidade para promover e revitalizar a história e património conservados nas Ruínas Romanas de Troia.



A iniciativa de produção de Garum conta ainda com a participação das investigadoras na área alimentar Marisa Santos, Catarina Prista e Anabela Raymundo, do Centro de Investigação em Agronomia, Alimentos, Ambiente e Paisagem do Instituto Superior de Agronomia, e da zoológica Sónia Gabriel e da palinóloga Patrícia Mendes, ambas do Laboratório de Arqueociências da Direção Geral do Património Cultural.

Excertos e adaptações da notícia publicada em:

<https://lifestyle.sapo.pt/sabores/noticias-sabores/artigos/molho-de-peixe-extinto-ha-15-seculos-volta-a-ser-produzido-nas-ruinas-de-troia>



Newsletter do AEOS

O arquivo completo dos números anteriores pode ser consultado em:

http://www.aveordemsantiago.pt/newsletter_aeos.html



Projeto cofinanciado:



EDUCAÇÃO

