

# O ciclo do pão

## Do grão ao pão no forno de lenha.

**CIDADE VERDE**, Oficinas, Roteiros, Festividades, Concursos

**Temas** Produção e Consumo Sustentáveis | Sustentabilidade, Ética e Cidadania

**Palavras chave** Farinha | Pão | Festividades rurais



Anual



QPOlivais



>6 e <28



1h:30 a 2 h



Pré-escolar, 1º, 2º e 3º cEB

### Descrição

A atividade rural rege-se por ciclos anuais, sobretudo quando associa a obtenção de matérias-primas à produção de alimentos. É o caso do pão.

Nesta atividade, os participantes aprendem como se faz pão, e todas as fases do ciclo que permitem a sua confeção: a sementeira, a ceifa e a moagem, que transforma os grãos de cereal em farinha, e, depois, todo o processo de preparação até sair do nosso tradicional forno a lenha. No final, todos podem saborear o pão acabado de fazer.

### Competências Socioemocionais

#### Consciência social

Apreciar a diversidade; Respeitar os outros

#### Habilidades de relacionamento

Comunicação e trabalho em equipa

#### Tomada de decisão respeitável

Avaliar e Agir de forma eticamente responsável

### QUINTA PEDAGÓGICA DOS OLIVAIS

Rua Cidade do Lobito, Olivais Sul,

1800-088 Lisboa

☎ 218 550 930

@ quinta.pedagogica@cm-lisboa.pt

