



## Semana da Alimentação Sustentável

16 a 21 de Outubro

Dia	Hora	Atividade	Parceiro	Local	Observações	Notas	Avaliação					
16	2.ª-feira manhã e tarde	Várias atividades na Quinta Pedagógica Sessões em escolas: "Alimentação Saudável e Sustentável" e "Decifrar a Rotulagem Alimentar"	CMB - Ambiente e Educação	Escolas								
					Alimentação saudável e sustentável das 10h15 às 11h05, EB 2, 3 André Soares							
17	3.ª-feira 10-12h15	"Cadernos de Receitas: algumas lições" Intervenções online: Desperdício (Iva Pires, da Nova de Lisboa); Memória e o Consumo (Monica Rebecca Nunes, Escola Superior de Propaganda e Marketing- ESPM- SP). E presencial: Cynthia Luderer, CECS, UMinho. Showcooking "Cozinhar sem desperdício!" Cabaz modelo de produtos hortofrutícolas locais - Prove.	ATAHCA, Biobrassica, UM, AEB	Academia de restauração da AEB								
18	4.ª-feira 16-17h30	Apresentação do Núcleo Prove do Município de Braga	ATAHCA / Prove	Edifício do Póculo								
19	5.ª-feira 10h30-12h	Showcooking: Do Mercado para a cozinha – receitas para a sustentabilidade	AEB	Mercado Municipal/								
20	6.ª-feira manhã e tarde 14h30-16h30	Sessões em escolas: "Alimentação Saudável e Sustentável" e "Decifrar a Rotulagem Alimentar" Visita a uma exploração agrícola	CMB - Ambiente e Educação Prove/ATAHCA	Escolas EB 2, 3 de Lamações								
					Decifrar a rotulagem alimentar" Das 10h15 às 11h05 EB 2, 3 André Soares							
					2 turmas, 40 alunos, do 9.º ano							
21	Sábado 15-17h	Cultivando saberes e sabores	Biobrassica	Quinta da Armada								
					(percurso até à Horta das Lameiras, cerca de 2 km)							