

1- Introdução

Nome do projeto: **Sabores do mundo: uma viagem gastronômica**

Pequena descrição:

Este projeto convida as e os estudantes a embarcarem numa viagem culinária por alguns países, através da exploração de diversas culturas gastronómicas, onde as e os participantes irão descobrir e partilhar não só receitas tradicionais e a história por detrás dos pratos mais emblemáticos de cada país, mas também o património linguístico da alimentação e diversos produtos colaborativos. Destina-se a alunos do 2º e 3º Ciclos e Ensino Secundário.

2- Idioma

Galego-português e espanhol

3- Estudantes

Número de estudantes: 180

Idades: de 11 a 18 anos

4- Competencias

Literacia - X

Consciência e expressão cultural - X

Cidadania - X

Digital - X

Empreendedorismo - X

Multilíngue - X

Pessoal, social e aprender a aprender - X

Social e aprendizagem - X

Tecnologia e Engenharia - X

Pessoal - X

5- Objetivos

- Promover o intercâmbio cultural através de explorações culinárias de diferentes países.
- Incentivar o intercâmbio cultural através de explorações culinárias de diferentes países.
- Aumentar o conhecimento de expressões idiomáticas e ditados sobre comida.
- Promover a criatividade, a inovação, a integração curricular, a interdisciplinaridade e a colaboração internacional, em vários desafios, entre alunos e professores de diferentes países.
- Proporcionar aos alunos diferentes situações de aprendizagem e de convivência, desenvolvendo um espírito de cooperação, compreensão e respeito mútuo, através de regras de convivência que contribuam para a sua formação cívica como cidadãos responsáveis e intervenientes.
- Desenvolver competências linguísticas através da comunicação em espanhol e noutras línguas envolvidas no projeto.
- Promover competências digitais através de ferramentas digitais em linha para pesquisar, colaborar, desenvolver conhecimentos, criar e apresentar actividades.
- Inculcar o respeito pela diversidade cultural.
- Incentivar hábitos alimentares sustentáveis e saudáveis.
- Preservar e valorizar o património linguístico e gastronómico de cada país participante.

6- Processo de trabalho

Todas as escolas envolvidas desempenharão um papel ativo e colaborativo nas actividades síncronas e assíncronas, tendo em conta a partilha de papéis e a responsabilidade pelo desenvolvimento de determinadas tarefas.

Os alunos trabalharão com o seu grupo em cada escola e também em equipas

internacionais mistas, de modo a que a aprendizagem de línguas estrangeiras seja feita em contexto real.

O projeto decorrerá durante todo o ano letivo de 2024/2025 com o seguinte calendário:

Outubro - Apresentação de estudantes, professores, institutos e cidades.

- Diário de sabores (criar um mural com os produtos mais tradicionais de cada país do projeto e cada aluno partilha as suas experiências gastronómicas).

Novembro - O seu logótipo, a sua marca”

- Um banquete de leituras e receitas: ler receitas e excertos de livros de culinária em várias línguas com gravações áudio e/ou vídeo.

Dezembro - Criação de postais/cartões de Natal com uma mensagem de sensibilização para uma alimentação saudável.

- Partilhar, num mural, receitas de família/receitas de Natal (textos, fotografias, vídeos...).

Janeiro - Pesquisa e criação de um mural ou livro digital com expressões coloquiais sobre comida em várias línguas.

- Pesquisa e criação de um mural ou livro digital com provérbios alimentares em várias línguas.

Fevereiro - Avaliação intermédia do projeto.

- Concurso gastronómico “Sobremesas com amor”.
- A árvore dos sentimentos e dos sabores (partilha de uma mensagem amorosa e de uma receita especial ou criativa - receita de amizade, receita de amor...).
- Comemoração do Dia da Internet Segura.

Março - Produção de cartazes sobre alimentação e saúde (tipos de alimentação - dieta mediterrânica, comida de plástico, alimentação macrobiótica, alimentação vegetariana, alimentação biológica, alimentação vegan, alimentação do futuro).

- Pesquisa de receitas típicas de cada país envolvido no projeto, preparação e divulgação dos resultados através de apresentações e vídeos.
- História/ curiosidades/ lendas dos pratos típicos de cada país.
- Receitas portuguesas dos séculos XV e XVI [Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes](#) (no âmbito das comemorações dos 500 anos de Camões): Cozinha Medieval; Manual de Cozinha da Infanta D. Maria

Abril - Delícias narradas: micro-histórias assistidas por IA.

- Realização de entrevistas com chefes de cozinha locais (texto, vídeo, apresentação...).

Maior - Produção de um livro digital com receitas de cada país.

- Festival gastronómico “Unir as culturas através da comida”.
- Música e cinema ligados à gastronomia.
- Criação de uma receita global: cada país escolhe dois ingredientes, inventa a forma de os confeccionar e cria a receita.
- Visita a locais gastronómicos emblemáticos de cada país (Ovos Moles de Aveiro: Oficina do Doce com workshop...): encontro *in loco* dos alunos do projeto acompanhados pelos seus professores em Aveiro; intercâmbio *in loco* dos alunos do projeto acompanhados pelos seus professores (Aveiro / Chaves) com actividades a realizar *in loco*.

Junho - Avaliação final do projeto pelos alunos e professores e divulgação do projeto (sítios Web da escola, redes sociais, jornais...).

7- Resultados esperados

Os produtos produzidos (textos, livros digitais, vídeos, apresentações, receitas globais...) serão publicados no Twinspace, em murais digitais e em livros electrónicos.