



# POEME

Project leading to an Exhibition for the incorporation of Migrant children into the European school frameworks

## Planta da Exposição sobre Chocolate Belga

### Constrói a tua exposição

<b>Subsecção:</b>	História do chocolate belga
<b>Número do elemento:</b>	N.º 1
<b>Nome do elemento:</b>	Os grãos de cacau fizeram história
<b>Tipo de elemento:</b>	Digital
<b>Tempo de preparação:</b>	2 horas
<b>Alunos necessários:</b>	2 alunos (em pares)
<b>Breve descrição:</b>	Apresentação interactiva feita em Genially, Canva ou PowerPoint (ou similar) para apresentar a história do chocolate belga - como as sementes de cacau vieram para a Bélgica, etc. A ficha de trabalho e o livro eletrónico POEME podem ser usados para ajudar.
<b>Materiais e/ou ferramentas necessários:</b>	PC com uma ligação à Internet, imagens para ilustrar os conceitos mencionados. Se utilizar Genially ou Canva, terá de criar uma conta (versão gratuita)



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

<p><b>Dimensões ou formato ou forma:</b></p>	<p>Formato digital - a apresentação não deve ser demasiado longa e conter apenas informação chave (10 - 15 diapositivos)</p>
<p><b>Instruções de construção passo a passo:</b></p>	<p>Passo 1: Pesquisar o tema da apresentação</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alguns recursos úteis: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aldeia de Chocolate Belga: <a href="https://www.belgianchocolatevillage.be/home/">https://www.belgianchocolatevillage.be/home/</a></li> <li>○ Bravo, G. (n.d.) Bravo Discovery Blog [Blog] 'The history of Belgian chocolate'. Disponível em: <a href="https://www.bravodiscovery.com/brussels/the-history-of-belgian-chocolate/">https://www.bravodiscovery.com/brussels/the-history-of-belgian-chocolate/</a></li> <li>○ Cassidy, L., (2012). The secrets of Belgian chocolate. <i>Inform</i>, 23(5), pp.282-313.</li> <li>○ Hunt, D. (November, 30<sup>th</sup>, 2016) A Brief History Of Belgian Chocolate. Disponível em: <a href="https://theculturetrip.com/europe/belgium/articles/a-brief-history-of-belgian-chocolate/">https://theculturetrip.com/europe/belgium/articles/a-brief-history-of-belgian-chocolate/</a></li> <li>○ Rivera, R. (February 28<sup>th</sup>, 2018) 7 facts about Belgian Chocolate. Disponível em: <a href="https://brussels-express.eu/7-facts-about-belgian-chocolate/">https://brussels-express.eu/7-facts-about-belgian-chocolate/</a></li> </ul> </li> </ul> <p>Passo 2: Encontrar a informação (tanto texto como imagens) que deseja incluir na apresentação</p> <p>Passo 3: Escolher a ferramenta a utilizar</p> <p>Passo 4: Criar a apresentação</p> <p>Passo 5: A apresentação estará disponível para os visitantes da exposição explorarem por si próprios</p>



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

<b>Subsecção:</b>	História do chocolate belga
<b>Número do elemento:</b>	N.º 2
<b>Nome do elemento:</b>	Uma breve história do chocolate belga
<b>Tipo de elemento:</b>	Tangível (ou digital)
<b>Tempo de preparação:</b>	1-2 horas
<b>Alunos necessários:</b>	2 – 4 alunos (a criação poderá também ser organizada como um pequeno trabalho de grupo e depois todos os pósteres criados poderão fazer parte da exposição). A informação que os estudantes encontrarão será semelhante, mas a sua expressão artística será diferente)
<b>Breve descrição:</b>	Póster para dar uma visão geral da história do chocolate belga e criado em formato grande em papel ou digital.
<b>Materiais e/ou ferramentas necessários:</b>	Formato de papel A2 (ou maior), impressora, imagens e texto impressos, cola. Se digital: dispositivo eletrónico, ferramenta para criar o póster (por exemplo, Canva), imagens e texto para adicionar ao póster
<b>Dimensões ou formato ou forma:</b>	Póster em papel (pelo menos formato A2) ou em formato digital (ficheiro jpg ou png)
<b>Instruções de construção passo a passo:</b>	<p>Passo 1: Pesquisar o tema</p> <p>Passo 2: Decidir que informação incluir</p> <p>Passo 3: Encontrar as imagens para ilustrar as informações que estarão no póster</p> <p>Etapa 4 (se tangível): imprimir os materiais e colá-los no póster</p>



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

	<p>Passo 5 (se tangível): colocar o póster na parede usando fita adesiva ou similar, ou numa placa magnética</p> <p>Passo 4 (se digital): combinar todos os elementos de texto e visuais no póster (por exemplo, Canva)</p> <p>Passo 5 (se digital): guardar o póster e carregá-lo para o espaço de exposição virtual (por exemplo, <a href="#">ferramenta VXDesigners</a>)</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Subsecção:</b>	História do chocolate belga
<b>Número do elemento:</b>	N.º 3
<b>Nome do elemento:</b>	Números importantes na história do chocolate belga
<b>Tipo de elemento:</b>	Digital
<b>Tempo de preparação:</b>	2 horas
<b>Alunos necessários:</b>	2 alunos
<b>Breve descrição:</b>	Um pequeno vídeo sobre pessoas importantes na história do chocolate belga
<b>Materiais e/ou ferramentas necessários:</b>	PC com ligação à Internet, ferramenta de criação de vídeo (por exemplo Lumen5, mas também pode ser feito em Canva, ou PowerPoint)
<b>Dimensões ou formato ou forma:</b>	Um pequeno vídeo (cerca de 2 minutos), mp4 (ou outros formatos de vídeo)
<b>Instruções de construção passo a passo:</b>	<p>Passo 1: Pesquisar o tema</p> <p>Passo 2: Decidir que informação incluir</p>



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

	<p>Passo 3: Encontrar as imagens para ilustrar a informação que será apresentada no vídeo</p> <p>Passo 4: Encontrar a música de fundo para acompanhar o vídeo</p> <p>Passo 5: Guardar o vídeo</p> <p>Passo 6: Carregá-lo no YouTube ou diretamente para o espaço de exposição virtual</p> <p>Passo 7 (se presencialmente): Mostrar o vídeo no ecrã de um computador portátil ou de um tablet <b>ou</b> projetá-lo na parede</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Subsecção:</b>	A variedade do chocolate belga
<b>Número do elemento:</b>	N.º4
<b>Nome do elemento:</b>	Chocolates belgas: Pralinês, trufas, caraques
<b>Tipo de elemento:</b>	Tangível
<b>Tempo de preparação:</b>	Depende se o elemento for feito em casa ou comprado em loja.
<b>Alunos necessários:</b>	Discutir com os alunos como seria melhor organizar o trabalho relativo a este elemento.
<b>Breve descrição:</b>	Os pralinês que podem ser comprados em lojas ou pralinês caseiros que serão expostos perto da galeria de fotos sobre os tipos de chocolate e a área onde serão feitos os pralinês.
<b>Materiais e/ou ferramentas necessários:</b>	Se os pralinês forem artesanais, eles devem ser preparados com antecedência. Ingredientes necessários para fazer os pralinês: chocolate preto, manteiga, creme de chantilly, chocolate preto, cacau em pó, chocolate branco. As



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

	ferramentas necessárias: tigela, bandeja, misturadora manual, papel vegetal, frigorífico, prato. Estas são retiradas desta <a href="#">receita de vídeo</a> , mas podem ser utilizadas outras receitas.
<b>Dimensões ou formato ou forma:</b>	Objeto real (praliné, trufa, ou outros tipos de chocolate belga)
<b>Instruções de construção passo a passo:</b>	<p>Passo 1: Encontrar a receita a utilizar (tenha em mente a utilização de uma receita simples)</p> <p>Passo 2: Reunir todos os ingredientes e ferramentas</p> <p>Etapa 3: Preparar os pralinês</p> <p>Passo 4: Exibir os pralinés num prato (ou numa tigela) sobre uma mesa ao lado da galeria de fotos sobre pralinês</p>

<b>Subsecção:</b>	A variedade do chocolate belga
<b>Número do elemento:</b>	N.º 5
<b>Nome do elemento:</b>	Como fazer praliné?
<b>Tipo de elemento:</b>	Intangível
<b>Tempo de preparação:</b>	A mistura para pralinés pode ser feita com antecedência (demora cerca de 20 minutos a preparar), a parte mais longa é esperar que a massa congele, pelo que no total demora cerca de 2 horas.
<b>Alunos necessários:</b>	2-4 alunos para apoiar a criação de pralinês, dependendo dos participantes
<b>Breve descrição:</b>	Um workshop sobre como fazer pralinés. No caso de uma exposição online, os alunos podem gravar um vídeo sobre



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

	como fazer pralinés e partilhar as suas receitas com o público online.
<b>Materiais e/ou ferramentas necessários:</b>	Ingredientes necessários para fazer os pralinés: chocolate preto, manteiga, creme de chantilly, chocolate preto, cacau em pó, chocolate branco. As ferramentas necessárias: tigela, bandeja, misturador manual, papel vegetal, frigorífico, mesa e cadeiras. Estas são retiradas desta <a href="#">receita de vídeo</a> , mas podem ser utilizadas outras receitas.
<b>Dimensões ou formato ou forma:</b>	Pralinés
<b>Instruções de construção passo a passo:</b>	<p>Passo 1: Encontrar a receita a utilizar (ter em mente a utilização de uma receita simples)</p> <p>Passo 2: Reunir todos os ingredientes e ferramentas</p> <p>Passo 3: Preparar espaço para a atividade de dramatização - mesa, cadeiras (opcional), as ferramentas para os participantes</p> <p>Passo 4: Orientar os participantes através da atividade de dramatização de pralinés</p> <p>Passo 5 (opcional): Ao fazer os pralinés, encorajar a discussão sobre a produção de chocolate, de onde vem o chocolate, etc.</p>

<b>Subsecção:</b>	A variedade do chocolate belga
<b>Número do elemento:</b>	N.º 6
<b>Nome do elemento:</b>	Explorar o chocolate belga



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

<b>Tipo de elemento:</b>	Digital (ou tangível)
<b>Tempo de preparação:</b>	2 horas
<b>Alunos necessários:</b>	2-4 alunos
<b>Breve descrição:</b>	Os alunos irão realizar uma breve pesquisa sobre diferentes tipos de chocolate belga e encontrar fotografias para adicionar na galeria. As fotografias devem ser livres de direitos de autor para que os estudantes também aprendam sobre os direitos de autor enquanto fazem a sua investigação.
<b>Materiais e/ou ferramentas necessários:</b>	Computador com ligação à Internet, ferramenta para criar a galeria (PowerPoint, <a href="#">VX Designers Tool</a> , ou similar), imagens a utilizar e texto para a explicação das imagens. Se tangível: papel, impressora, fita adesiva
<b>Dimensões ou formato ou forma:</b>	Se virtual, a galeria pode ser feita como uma apresentação PPT, ou utilizando uma ferramenta de exposições como a <a href="#">VX Designers Tool</a> .  Se presencial, as fotografias devem ser impressas em papel em diferentes dimensões (A5, A4, A2) e reunidas num conjunto coeso.
<b>Instruções de construção passo a passo:</b>	Passo 1: Pesquisar o tópico e encontrar as imagens a utilizar  Passo 2 (Se virtual): Decidir como apresentar as fotos para que formem um conjunto coeso  Passo 2 (se presencial): Imprimir as imagens  Passo 3 (se virtual): Criar a galeria num ambiente digital



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.



	<p>Passo 3 (se presencial): Decidir como apresentar as fotos para que formem um conjunto coeso</p> <p>Passo 4: Escrever pequenas descrições para cada imagem que será utilizada</p> <p>Passo 5 (se presencial): Colar as fotografias e descrições impressas na parede ou utilizar o quadro magnético</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Subsecção:</b>	Requisitos para o chocolate belga
<b>Número do elemento:</b>	N.º 7
<b>Nome do elemento:</b>	O que é que sabes sobre o chocolate belga?
<b>Tipo de elemento:</b>	Digital
<b>Tempo de preparação:</b>	1 hora
<b>Alunos necessários:</b>	2 alunos
<b>Breve descrição:</b>	Um quiz interactivo sobre chocolate belga (com enfoque específico nos requisitos para o chocolate belga) criado em Kahoot! (ou um instrumento semelhante) e projetado na parede.
<b>Materiais e/ou ferramentas necessários:</b>	PC com ligação à Internet, ferramenta para criar questionários (por exemplo, Kahoot!), projetor, os participantes devem ter telemóveis com ligação à Internet para se juntarem ao questionário (se não houver dispositivos eletrónicos suficientes na turma, isto também pode ser feito em pequenos grupos, ou, o quiz pode ser



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

	projetado no ecrã e os participantes podem responder levantando a mão, sem responder nos seus dispositivos)
<b>Dimensões ou formato ou forma:</b>	Um quiz com 8-15 questões
<b>Instruções de construção passo a passo:</b>	<p>Passo 1: Pesquisar o tema</p> <p>Passo 2: Decidir qual a ferramenta a utilizar</p> <p>Passo 3: Formular as perguntas e criar o quiz</p> <p>Passo 4 (se presencial): Projetar o questionário e orientar os participantes através das perguntas</p> <p>Passo 5 (opcional): Após o questionário, peça aos participantes o seu feedback, se descobrirem algo novo, algo surpreendente, ou se querem discutir algo que estava no questionário</p>

<b>Subsecção:</b>	Requisitos para o chocolate belga
<b>Número do elemento:</b>	N.º 8
<b>Nome do elemento:</b>	O que torna o chocolate belga, belga?
<b>Tipo de elemento:</b>	Digital (ou tangível)
<b>Tempo de preparação:</b>	1-2 horas
<b>Alunos necessários:</b>	2 alunos
<b>Breve descrição:</b>	Poster com a informação sobre os requisitos para o chocolate belga (por exemplo, referência ao <a href="#">Código Belga do Chocolate</a> ou <a href="#">decreto belga do chocolate</a> )



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

<b>Materiais e/ou ferramentas necessários:</b>	Papel A2 (ou maior), imagens e textos impressos, cola. Se digital: ferramenta para criar o cartaz (por exemplo, Canva), imagens e texto para adicionar ao cartaz, dispositivo eletrónico
<b>Dimensões ou formato ou forma:</b>	Póster em papel (pelo menos formato A2) ou em formato digital (ficheiro jpg ou png)
<b>Instruções de construção passo a passo:</b>	<p>Passo 1: Pesquisar o tema</p> <p>Passo 2: Decidir que informação incluir</p> <p>Passo 3: Encontrar as imagens para ilustrar as informações que estarão no póster</p> <p>Etapa 4 (se tangível): imprimir os materiais e colá-los no póster</p> <p>Passo 5 (se tangível): colocar o póster na parede usando fita adesiva ou similar, ou numa placa magnética</p> <p>Passo 4 (se digital): combinar todos os elementos de texto e visuais no póster (por exemplo, Canva)</p> <p>Passo 5 (se digital): Guardar o cartaz e carregá-lo para o espaço de exposição virtual</p>



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

<b>Subsecção:</b>	Requisitos para o chocolate belga
<b>Número do elemento:</b>	N.º 9
<b>Nome do elemento:</b>	O que é chocolate de comércio justo?
<b>Tipo de elemento:</b>	Digital (ou tangível)
<b>Tempo de preparação:</b>	2 horas
<b>Alunos necessários:</b>	2 alunos
<b>Breve descrição:</b>	Conceito ou mapa explicativo que explique o que é o chocolate de comércio justo, as considerações éticas na produção de chocolate (a um nível adequado à idade e aos conhecimentos dos alunos)
<b>Materiais e/ou ferramentas necessários:</b>	PC com ligação à Internet, ferramenta para criar o conceito ou mapa explicativo (por exemplo, Creately, Canva, PowerPoint), papel, cola
<b>Dimensões ou formato ou forma:</b>	Mapa do conceito feito digitalmente ou em papel
<b>Instruções de construção passo a passo:</b>	<p>Passo 1: Pesquisar o tema da apresentação</p> <p>Passo 2: Encontrar a informação (tanto texto como imagens) que se pretende incluir no conceito ou no mapa explicativo</p> <p>Passo 3 (se digital): Escolh a ferramenta a utilizar</p> <p>Passo 3 (se tangível): Imprimir as imagens e o texto, criar o conceito ou mapa explicativo no papel (formato A2)</p>



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

	<p>Passo 4 (se digital): Criar o conceito ou mapa explicativo e carregá-lo para o espaço de exposição virtual</p> <p>Passo 4 (se tangível): Apresentar o mapa conceptual no espaço de exposição (pode ser na parede ou no quadro)</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Subsecção:</b>	Requisitos para o chocolate belga
<b>Número do elemento:</b>	N.º 10
<b>Nome do elemento:</b>	Falar sobre Comércio Justo
<b>Tipo de elemento:</b>	Intangível
<b>Tempo de preparação:</b>	3 horas
<b>Alunos necessários:</b>	2-4 alunos
<b>Breve descrição:</b>	Num pequeno palco, 4 atores discutem o chocolate de comércio justo, a importância de saber de onde vem a nossa comida (neste caso, o chocolate) e de pensar criticamente sobre ele. A discussão pode ser organizada sob a forma de um painel.
<b>Materiais e/ou ferramentas necessários:</b>	PC com ligação à Internet, papel para notas, cadeiras para o painel de discussão. Se digital: ferramenta de criação de vídeo
<b>Dimensões ou formato ou forma:</b>	Atividades de dramatização: discussão, num pequeno palco no espaço da exposição. Se virtual, a discussão pode ser gravada e apresentada como um pequeno vídeo.



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

<b>Instruções de construção passo a passo:</b>	<p>Passo 1: Dividir os papéis e os temas de que cada ator falará</p> <p>Passo 2: Pesquisar o tema</p> <p>Passo 3: Preparar os pontos para discussão</p> <p>Passo 4: Preparar as perguntas para orientar a discussão e preparar os discursos</p> <p>Passo 5: Discussão perante o público</p> <p>Passo 6 (opcional): Incluir o público na discussão</p> <p>Passo 5 (se digital): Registrar a discussão</p> <p>Passo 6 (se digital): Criar um vídeo</p> <p>Passo 7 (se digital): Carregar o vídeo para o espaço de exposição virtual</p>
------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.