



POEME

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

Estrutura/conteúdo de uma exposição híbrida

PASSO 1: Planear o tema, estabelecer os objetivos

Tema principal da exposição:	Apresentação da história do chocolate belga. A exposição irá abordar os momentos mais importantes da história do chocolate belga, os tipos de chocolate (pralinas, trufas), e apoiar a discussão crítica sobre a produção de chocolate e práticas comerciais justas.
Objetivos educativos da exposição:	<ul style="list-style-type: none">➤ Desenvolver e expandir os conhecimentos dos alunos sobre a história do chocolate belga➤ Enriquecer o vocabulário dos alunos relacionado com o tema➤ Reforçar as capacidades de investigação, colaboração, competências digitais e apresentação dos alunos➤ Apoiar e capacitar os alunos para pensarem criticamente sobre a produção de chocolate



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

PASSO 2: Desenvolver subtemas

Subsecções (3)	Subtema (2-3)
1. História do chocolate belga	Como é que o chocolate chegou à Bélgica? Pessoas importantes na história do chocolate belga
2. A variedade do chocolate belga	Pralinês e trufas Como fazer pralinês
3. Requisitos para o chocolate belga	Requisitos Comércio justo



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

PASSO 3: Criar uma lista de objetos

	Nome do objeto	Tipo	Subsecção	Criação
1.	Apresentação interativa - História do chocolate belga	Digital	História do chocolate belga	Sim
2.	História do chocolate belga - póster	Digital (ou tangível)	História do chocolate belga	Sim
3.	Figuras importantes na história do chocolate belga - pequeno vídeo	Digital	História do chocolate belga	Sim
4.	Objeto real (praliné, trufas, outro chocolate belga)	Tangível	A variedade do chocolate belga	Não
5.	Atividades de role-playing (fazer pralinês)	Intangível	A variedade do chocolate belga	Sim
6.	Galeria de fotografias	Digital (ou tangível)	A variedade do chocolate belga	Sim
7.	O que é que sabes sobre o chocolate belga? - quiz interativo	Digital	Requisitos para o chocolate belga	Sim
8.	Póster	Digital (ou tangível)	Requisitos para o chocolate belga	Sim
9.	Atividades de role-play: discussão sobre o	Intangível	Requisitos para o chocolate belga	Sim



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

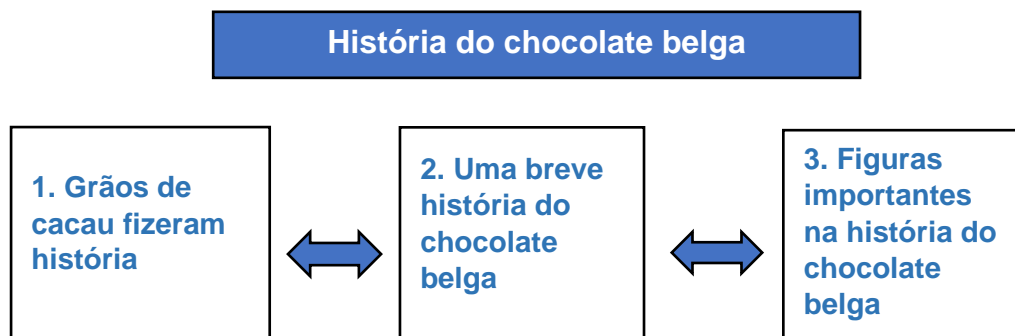
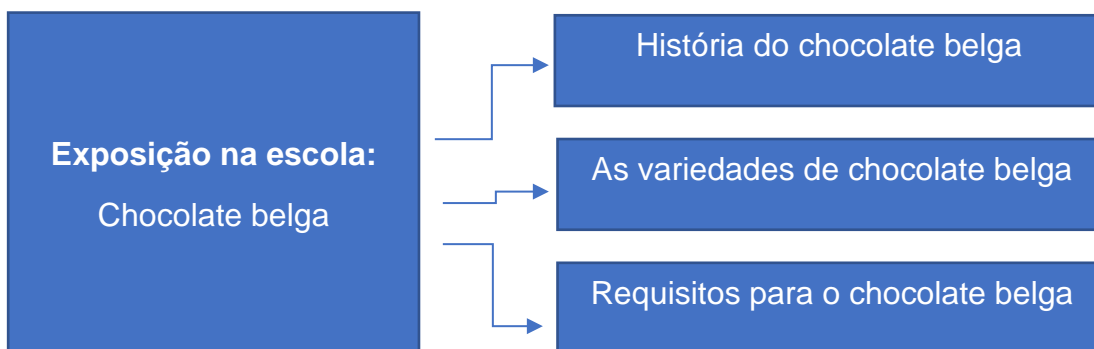
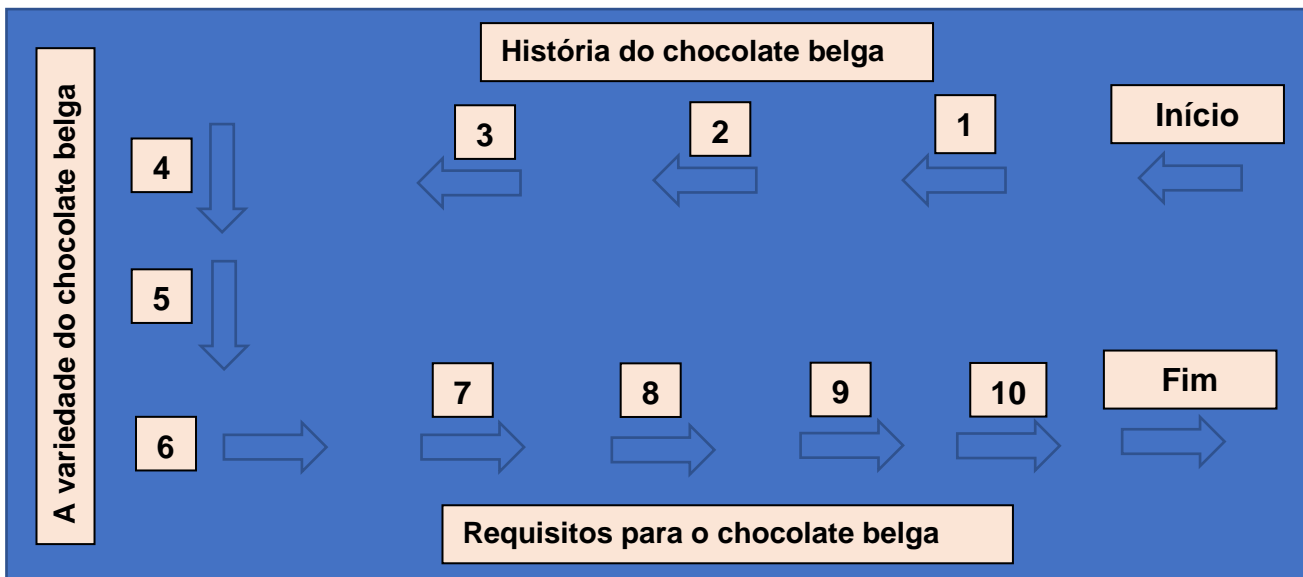
	comércio justo do chocolate			
10	O que é chocolate de comércio justo? Uma breve explicação e considerações éticas na produção de chocolate - Conceito ou mapa explicativo	Digital (ou tangível)	Requisitos para o chocolate belga	Sim



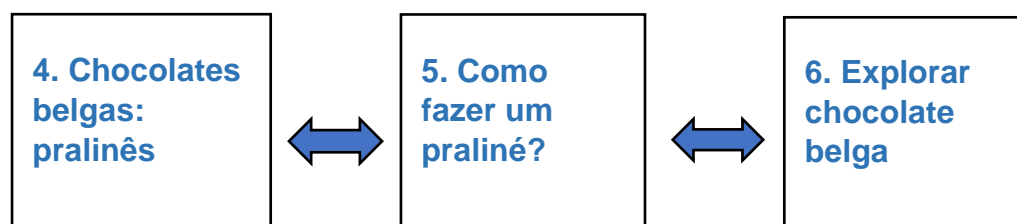
Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

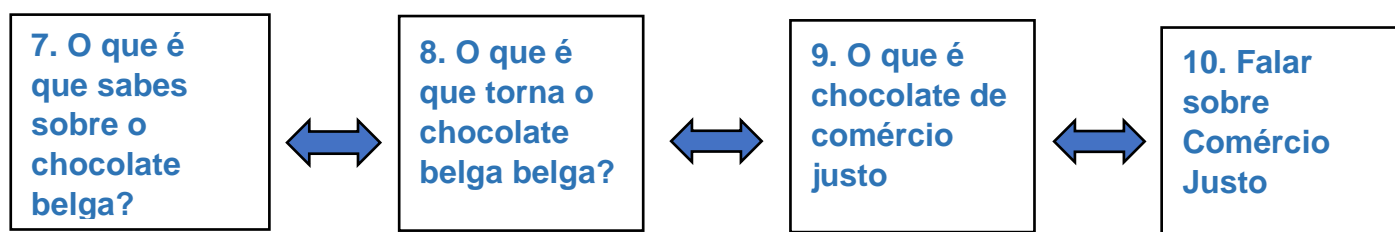
PASSO 4: Criar a exposição



A variedade do chocolate belga



Requisitos para o chocolate belga



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Agrupamento, Disposição e Exibição de Objetos

Subsecções	Disposição de objetos	Exposição de objetos
1.	1. As sementes de cacau fizeram história	Apresentação interativa (feita em Genially, Canva, ou PowerPoint)
	2. Uma breve história do chocolate belga	Pósteres digitais criados em Canva (ou similares) que podem ser mostrados no ecrã do computador ou de um tablet ou em papel
	3. Números importantes na história do chocolate belga	Um pequeno vídeo a ser mostrado no ecrã do computador ou projetado numa parede vazia
2.	1. Chocolates belgas: pralinês	Podem ser comprados em lojas ou artesanais, para serem expostos numa mesa ou bancada perto da galeria de fotos sobre os tipos de chocolate e a pequena área onde serão feitos os pralinês
	2. Como fazer um praliné?	Um canto da sala deve ser dedicado à preparação de pralinês, o tamanho das mesas e o número de lugares depende do número de participantes (se for online, pode haver um vídeo de uma pessoa a fazer pralinês e a explicar todos os passos)
	3. Explorar chocolate belga	Exposição fotográfica numa parede ou num ambiente digital (por exemplo, simplesmente em PowerPoint, ou utilizando a



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

		ferramenta VXDesigners ou similar)
3.	1. O que é que sabes sobre chocolate belga?	Quiz a ser feito em Kahoot! (ou ferramenta semelhante) e projetado na parede
	2. O que é que torna o chocolate belga belga?	Dashboard digital (ou pósteres na parede) sobre os requisitos para o chocolate belga
	3. O que é o chocolate de comércio justo?	Mapa explicativo digital ou cartazes na parede
	4. Falar sobre Comércio Justo	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 pensam criticamente sobre o tópico



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

PASSO 5: Desenvolver textos

Introdução

Explorar o chocolate belga

Porque é que o chocolate belga é tão famoso? Como é que as sementes de cacau chegaram à Bélgica? Quem fez o primeiro praliné? Posso fazer pralinês em casa? Pode qualquer chocolate ser chamado de chocolate belga? Podes encontrar respostas a estas perguntas (e muitas mais) nesta exposição!

Painéis de secção

Idealmente, os painéis devem ter uma disposição vertical, 70 cm de largura e 1,5 metros de altura. Se houver recursos limitados na criação da exposição, os painéis podem simplesmente ser feitos em formato mais pequeno. Os painéis devem ter um texto introdutório curto e simples (máximo 200 palavras). O tamanho de caracteres recomendado é de 150pt para o título e 72 para o texto, mas depende do espaço onde a exposição vai estar. Para exposição digital, os painéis podem ser apresentados em formato jpg ou png (estes podem ser criados em Canva, por exemplo).

Painéis

Painel introdutório e painéis de secção

Explorar o chocolate belga

Porque é que o chocolate belga é tão famoso? Como é que as sementes de cacau chegaram à Bélgica? Quem fez o primeiro praliné? Posso fazer pralinês em cada? Pode qualquer chocolate ser chamado de chocolate belga?

Pode encontrar respostas a estas perguntas (e muitas mais) nesta exposição!

História do chocolate belga

Os primeiros grãos de cacau chegaram à Bélgica no século XVII. Na altura, a Bélgica era governada pelos espanhóis e os exploradores trouxeram cacau da América do Sul para a Bélgica. Na altura, o chocolate era considerado um luxo. Então, como é que todos começaram a comer chocolate? Vamos descobrir nesta secção da exposição.



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Variedade do chocolate belga

O praliné é um chocolate recheado com um recheio mole. O primeiro praliné foi inventado em 1912. Hoje em dia, existem muitos tipos de pralinês, para que todos possam encontrar algo ao seu gosto. Embora os pralinês sejam o tipo mais famoso de chocolate belga, não são os únicos. Nesta parte da exposição, irá explorar mais sobre a invenção do praliné, tipo de chocolate belga e como como prepará-lo em casa.

Requisitos para o chocolate belga

O chocolate belga contém 100% de manteiga de cacau, e é feito com grãos de cacau de alta qualidade. Para que seja chamado de "chocolate belga", o processo completo de produção do chocolate deve ser realizado na Bélgica. Em 2007, foi desenvolvido o "Código do Chocolate Belga". Mas será a produção de chocolate sustentável? Devemos pensar sobre as origens dos grãos de cacau? O que é chocolate de comércio justo? Encontrará a resposta nesta secção da exposição.



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Etiquetas

Etiqueta do Expositor 1

Os grãos de cacau fizeram história

O chocolate belga data do século XVII e é famoso em todo o mundo. Nesta apresentação interativa podes saber mais sobre como tudo começou e como o chocolate belga se tornou tão bem conhecido.

Etiqueta do Expositor 2

Uma breve história do chocolate belga

Através dos pósteres, encontrarás informação chave sobre o chocolate belga num só local. Diferentes pósteres oferecem diferentes interpretações artísticas da história do chocolate belga.

Etiqueta do Expositor 3

Uma figura importante na história do chocolate belga

Quem obteve a primeira licença para fabricar chocolate? Quem é o inventor do praliné? Quem inventou o praliné Manon? Quem lançou a primeira barra de chocolate recheada? As respostas a todas estas perguntas podem ser encontradas neste pequeno vídeo sobre as figuras mais importantes da história do chocolate belga.



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Etiqueta do Expositor 4

Chocolates belgas: pralinês

O termo 'praliné' é belga na sua origem. Há muitas definições de praliné, e há muitas maneiras de o fazer. Mas algo que todos eles têm em comum é que o praliné é um chocolate com um recheio suave. Aqui podes ver um exemplo de um praliné.

Etiqueta do Expositor 5

Como fazer um praliné?

Esta atividade pode ser o primeiro passo para se tornar um verdadeiro chocolateiro! Há muitas receitas diferentes para fazer praliné (e algumas ainda são um segredo bem guardado!) e podem ser recheados com ingredientes diferentes (amêndoas, avelãs, e mesmo tomate e manjeriço). Nesta atividade, irá aprender uma forma possível de fazer praliné de que poderá desfrutar no conforto da sua casa.

Etiqueta do Expositor 6

Explorar o chocolate belga

A galeria de fotos retrata diferentes pralinês que os alunos escolherem mostrar. Consegues adivinhar o sabor de todos eles?



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Etiqueta do Expositor 7

O que é que sabes sobre chocolate belga?

Qualquer chocolate pode ser chamado "belga"? Se sim, como? Se não, porquê? Quais são os requisitos para que o chocolate seja chamado de chocolate belga? Quem inventou o praliné? Como tiveram a ideia de criar o praliné? Quando é que o chocolate belga foi regulado por lei? Quanto chocolate é produzido na Bélgica todos os anos? Que lugar vende o chocolate mais belga? Achas que sabes todas as respostas? Participa no quiz e descobre!

Etiqueta do Expositor 8

O que torna o chocolate belga, belga?

Já em 1884, foi criado o decreto belga sobre o chocolate, que serve de base para a legislação europeia sobre chocolate. Mas quais são os requisitos para que o chocolate seja "chocolate belga"? Este póster fornece informações sobre os requisitos e explica o Código Belga do Chocolate.

Etiqueta do Expositor 9

O que é chocolate de comércio justo?

Hoje em dia, é dada muita atenção ao chocolate de comércio justo produzido em circunstâncias humanas e amigas do ambiente. Porque é importante pensar e falar de sustentabilidade quando se aprecia um pedaço de chocolate? Este mapa explicativo fornece a resposta a essa pergunta.



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Falar sobre Comércio Justo

Nesta breve discussão, os alunos irão falar sobre chocolate de comércio justo e a importância de saber de onde vem a nossa comida (neste caso, chocolate) e encorajar a pensar criticamente sobre o assunto.



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

PASSO 6: Construir a sua exposição

Subsecção:	História do chocolate belga
Número do elemento:	N.º 1
Nome do elemento:	Os grãos de cacau fizeram história
Tipo de elemento:	Digital
Tempo de preparação:	2 horas
Alunos necessários:	2 alunos (em pares)
Breve descrição:	Apresentação interativa 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.
Materiais e/ou ferramentas necessários:	PC com uma ligação à Internet, imagens para ilustrar os conceitos mencionados. Se utilizar Genially ou Canva, terá de criar uma conta (versão gratuita)
Dimensões ou formato ou forma:	Formato digital - a apresentação não deve ser demasiado longa e conter apenas informação chave (10 - 15 diapositivos)
Instruções de construção passo a passo:	<p>Passo 1: Pesquisar o tema da apresentação</p> <ul style="list-style-type: none">• Alguns recursos úteis:<ul style="list-style-type: none">○ Aldeia de Chocolate Belga: https://www.belgianchocolatevillage.be/home/○ Bravo, G. (n.d.) Bravo Discovery Blog [Blog] 'The history of Belgian chocolate'. Disponível



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

em:

<https://www.bravodiscovery.com/brussels/the-history-of-belgian-chocolate/>

- Cassidy, L., (2012). The secrets of Belgian chocolate. *Inform*, 23(5), pp.282-313.
- Hunt, D. (November, 30th, 2016) A Brief History Of Belgian Chocolate. Disponível em: <https://theculturetrip.com/europe/belgium/articles/a-brief-history-of-belgian-chocolate/>
- Rivera, R. (February 28th, 2018) 7 facts about Belgian Chocolate. Disponível em: <https://brussels-express.eu/7-facts-about-belgian-chocolate/>

Passo 2: Encontrar a informação (tanto texto como imagens) que deseja incluir na apresentação

Passo 3: Escolher a ferramenta a utilizar

Passo 4: Criar a apresentação

Passo 5: A apresentação estará disponível para os visitantes da exposição explorarem por si próprios



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Subsecção:	História do chocolate belga
Número do elemento:	N.º 2
Nome do elemento:	Uma breve história do chocolate belga
Tipo de elemento:	Tangível (ou digital)
Tempo de preparação:	1-2 horas
Alunos necessários:	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)
Breve descrição:	Póster para dar uma visão geral da história do chocolate belga e criado em formato grande em papel ou digital.
Materiais e/ou ferramentas necessários:	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
Dimensões ou formato ou forma:	Póster em papel (pelo menos formato A2) ou em formato digital (ficheiro jpg ou png)
Instruções de construção passo a passo:	<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>



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

	<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 póster e carregá-lo para o espaço de exposição virtual (por exemplo, ferramenta VXDesigners)</p>
--	--

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



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Instruções de construção passo a passo:	<p>Passo 1: Pesquisar o tema</p> <p>Passo 2: Decidir que informação incluir</p> <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 ou projetá-lo na parede</p>
--	---

Subsecção:	A variedade do chocolate belga
Número do elemento:	N.º4
Nome do elemento:	Chocolates belgas: Pralinês, trufas, caraques
Tipo de elemento:	Tangível
Tempo de preparação:	Depende se o elemento for feito em casa ou comprado em loja.
Alunos necessários:	Discutir com os alunos como seria melhor organizar o trabalho relativo a este elemento.
Breve descrição:	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.



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Materiais e/ou ferramentas necessários:	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 ferramentas necessárias: tigela, bandeja, misturadora manual, papel vegetal, frigorífico, prato. Estas são retiradas desta receita de vídeo , mas podem ser utilizadas outras receitas.
Dimensões ou formato ou forma:	Objeto real (praliné, trufa, ou outros tipos de chocolate belga)
Instruções de construção passo a passo:	<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 pralinês num prato (ou numa tigela) sobre uma mesa ao lado da galeria de fotos sobre pralinês</p>

Subsecção:	A variedade do chocolate belga
Número do elemento:	N.º 5
Nome do elemento:	Como fazer praliné?
Tipo de elemento:	Intangível
Tempo de preparação:	A mistura para pralinês 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.



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Alunos necessários:	2-4 alunos para apoiar a criação de pralinês, dependendo dos participantes
Breve descrição:	Um workshop sobre como fazer pralinês. No caso de uma exposição online, os alunos podem gravar um vídeo sobre como fazer pralinês e partilhar as suas receitas com o público online.
Materiais e/ou ferramentas necessários:	Ingredientes necessários para fazer os pralinês: 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 receita de vídeo , mas podem ser utilizadas outras receitas.
Dimensões ou formato ou forma:	Pralinês
Instruções de construção passo a passo:	<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 o 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 pralinês</p> <p>Passo 5 (opcional): Ao fazer os pralinês, encorajar a discussão sobre a produção de chocolate, de onde vem o chocolate, etc.</p>



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Subsecção:	A variedade do chocolate belga
Número do elemento:	N.º 6
Nome do elemento:	Explorar o chocolate belga
Tipo de elemento:	Digital (ou tangível)
Tempo de preparação:	2 horas
Alunos necessários:	2-4 alunos
Breve descrição:	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 alunos também aprendam sobre os direitos de autor enquanto fazem a sua investigação.
Materiais e/ou ferramentas necessários:	Computador com ligação à Internet, ferramenta para criar a galeria (PowerPoint, VX Designers Tool , ou similar), imagens a utilizar e texto para a explicação das imagens. Se tangível: papel, impressora, fita adesiva
Dimensões ou formato ou forma:	Se virtual, a galeria pode ser feita como uma apresentação PPT, ou utilizando uma ferramenta de exposições como a VX Designers Tool . Se presencial, as fotografias devem ser impressas em papel em diferentes dimensões (A5, A4, A2) e reunidas num conjunto coeso.
Instruções de construção passo a passo:	Passo 1: Pesquisar o tópico e encontrar as imagens a utilizar



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

	<p>Passo 2 (Se virtual): Decidir como apresentar as fotos para que formem um conjunto coeso</p> <p>Passo 2 (se presencial): Imprimir as imagens</p> <p>Passo 3 (se virtual): Criar a galeria num ambiente digital</p> <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>
--	--

Subsecção:	Requisitos para o chocolate belga
Número do elemento:	N.º 7
Nome do elemento:	O que é que sabes sobre o chocolate belga?
Tipo de elemento:	Digital
Tempo de preparação:	1 hora
Alunos necessários:	2 alunos
Breve descrição:	Um quiz interativo sobre chocolate belga (com enfoque específico nos requisitos para o chocolate belga) criado em Kahoot! (ou um instrumento semelhante) e projetado na parede.
Materiais e/ou ferramentas necessários:	PC com ligação à Internet, ferramenta para criar questionários (por exemplo, Kahoot!), projetor, os



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

	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 projetado no ecrã e os participantes podem responder levantando a mão, sem responder nos seus dispositivos)
Dimensões ou formato ou forma:	Um quiz com 8-15 questões
Instruções de construção passo a passo:	<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>

Subsecção:	Requisitos para o chocolate belga
Número do elemento:	N.º 8
Nome do elemento:	O que torna o chocolate belga, belga?
Tipo de elemento:	Digital (ou tangível)
Tempo de preparação:	1-2 horas
Alunos necessários:	2 alunos



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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Breve descrição:	Poster com a informação sobre os requisitos para o chocolate belga (por exemplo, referência ao Código Belga do Chocolate ou decreto belga do chocolate)
Materiais e/ou ferramentas necessários:	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
Dimensões ou formato ou forma:	Póster em papel (pelo menos formato A2) ou em formato digital (ficheiro jpg ou png)
Instruções de construção passo a passo:	<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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Subsecção:	Requisitos para o chocolate belga
Número do elemento:	N.º 9
Nome do elemento:	O que é chocolate de comércio justo?
Tipo de elemento:	Digital (ou tangível)
Tempo de preparação:	2 horas
Alunos necessários:	2 alunos
Breve descrição:	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)
Materiais e/ou ferramentas necessários:	PC com ligação à Internet, ferramenta para criar o conceito ou mapa explicativo (por exemplo, Creately, Canva, PowerPoint), papel, cola
Dimensões ou formato ou forma:	Mapa do conceito feito digitalmente ou em papel
Instruções de construção passo a passo:	<p>Etapa 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): Escolher 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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

	<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>
--	---

Subsecção:	Requisitos para o chocolate belga
Número do elemento:	N.º 10
Nome do elemento:	Falar sobre Comércio Justo
Tipo de elemento:	Intangível
Tempo de preparação:	3 horas
Alunos necessários:	2-4 alunos
Breve descrição:	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.
Materiais e/ou ferramentas necessários:	PC com ligação à Internet, papel para notas, cadeiras para o painel de discussão. Se digital: ferramenta de criação de vídeo
Dimensões ou formato ou forma:	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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.

Instruções de construção passo a passo:	<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): Gravar 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

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.