



Mundo dos Sabores

Projeto transversal 2013/2014

SIM-Cultura

Pelouro do Conhecimento e Coesão
Social

APRESENTAÇÃO DO PROJETO

“O Conhecimento é o alimento da alma” (Platão)



Durante o ano letivo 2013/2014 propõe-se ao 2º Ciclo do Ensino Básico, a participação num projeto de pesquisa e trabalho sobre a alimentação.

A alimentação ao longo dos tempos, a alimentação saudável, o gosto pela cozinha, a decoração e as boas maneiras, os livros de receitas, as tradições gastronómicas locais, os paladares noutras culturas são alguns temas a explorar.

OBJETIVOS

- **Explorar** os significados de alimentação através das coleções e do património cultural nos museus, bibliotecas e arquivos
- **Conhecer** rituais e tradições ligados à alimentação e ligar à identidade cultural
- **Investigar** os hábitos alimentares de outros tempos e pesquisar a sua origem geográfica
- **Oferecer** aos alunos a oportunidade de fruição de um conjunto estruturado de ações em espaços de aprendizagem não formal
- **Criar** hábitos de visita culturais e destacar o gosto pela descoberta e pelo trabalho de projeto, criando novas oportunidades de valorização pessoal e de grupo
- **Recolher** receitas de alimentação saudável e apresentar um produto decorativo à volta da mesa.

Organização

Câmara Municipal do Porto

Pelouro do Conhecimento e Coesão Social

SIM-Cultura (Serviço de Interpretação e Mediação da Cultura)

- Divisão Municipal de Museus e Património Cultural
- Divisão Municipal de Bibliotecas
- Divisão Municipal de Arquivo Histórico
- Divisão Municipal de Ciência e Conhecimento
- Divisão Municipal de Gestão Escolar

Desenvolvimento

O processo de trabalho em parceria com as escolas que queiram aderir, implica a participação em **três sessões** em **sete espaços municipais** e o desenvolvimento de trabalho na escola, **uma sessão** na **escola** com a Nutricionista da Divisão Municipal de Gestão Escolar do Departamento Municipal de Educação sobre o tema *“Comer num mundo de sabores!”*.

Quinta sessão - “Feira dos Sabores”

Cada turma deverá apresentar um registo do projeto em forma de livro de receitas e/ ou produtos únicos criados pelos participantes para decoração de mesas de jantar temáticas (casamento| piquenique| festa aniversário| evento social...etc), proposta de ementas saudáveis em suporte audiovisual, conto animado sobre alimentação, filmes, blogs, etc., etc.

Fases do Projeto

- A. **Visitas a espaços culturais**
(25 outubro 2013 a 28 março 2014)

- B. **Sessão com a Nutricionista do DME**
(25 outubro 2013 a 28 março 2014 – na escola)

- C. **Trabalho dos alunos com os professores na escola**
 - Processo de recolha de receitas de alimentação saudável
 - Produção de elementos decorativos para uma mesa temática.
 - Filmes
 - Blogues

- D. **Feira dos Sabores / Encerramento do projeto**
02 de Abril 2014 *em local a informar oportunamente*

Visitas a espaços culturais



Museu Romântico da Quinta da Macieirinha

“Etiqueta à Mesa” no Séc. XIX

Apresentação multimédia sobre o mobiliário, os utensílios, a ementa, os horários e os modos de estar à mesa no séc. XIX. Segue-se a visita orientada ao museu, destacando a sala de jantar.



Casa Museu Marta Ortigão Sampaio

“Uma Mesa com Arte”

A partir de imagens retiradas de quadros e outros elementos da coleção da casa museu, os alunos terão a oportunidade de aprender a arte do papel recortado que poderá ser um elemento decorativo para a mesa.



Museu do Vinho do Porto

“O Vinho com Peso e Medida”

Conhecer hábitos de bebida e os seus efeitos. Aprender a saber moderar o consumo do vinho são uma proposta para os alunos durante uma visita ao museu.



Biblioteca Pública Municipal do Porto

“O LIVRO DE RECEITAS”

Visita aos fundos da BPMP relacionados com a culinária tendo em conta os hábitos alimentares ao longo dos tempos dando a conhecer receitas selecionadas para uma alimentação saudável e equilibrada.



Biblioteca Municipal Almeida Garrett

“Gastronomia no meu tempo”

Conhecer os blogues especializados em culinária e gastronomia e desafiar os alunos a criarem um blogue com receitas saudáveis e económicas.



Casa do Infante – Arquivo / Museu

“Comer com tradição”

Circuito pedonal dando a conhecer a origem de três pratos tradicionais do Porto (Tripas à moda do Porto, Bacalhau à Gomes de Sá, Francesinha) a partir de documentos originais e locais referentes à sua história. Visita a uma mercearia ou a um talho no Centro Histórico.



Casa Museu Guerra Junqueiro

“Chá, Café e Chocolate”

Visita temática à Casa Museu Guerra Junqueiro e exploração dos rituais destas bebidas em torno das coleções. Possibilidade de requisição da exposição itinerante “As bebidas exóticas e as artes decorativas” para as escolas.



Sessão com a Nutricionista do DME

Conversa à volta da mesa sobre o tema
“Comer num mundo de sabores”



A Nutricionista do DME vai às escolas

Trabalho dos alunos com os professores na escola

Processo de recolha de receitas de alimentação saudável



Produção de elementos decorativos para uma mesa temática.



Contactos Espaços Culturais

Museu Romântico da Quinta da Macieirinha

Rua de Entre quintas, 220 4050-240 Porto
226 057 033; museuromantico@cm-porto.pt

Helena Pimentel

Casa Museu Marta Ortigão Sampaio

Rua de N^a Sr^a de Fátima, 291 4050-428 Porto
226 066 568; isabelsilva@cm-porto.pt

Isabel Andrade Silva

Museu do Vinho do Porto

Rua de Monchique, 45-52 4050-394 Porto
222 076 300; museuvinhoporto@cm-porto.pt

Liliana Pereira

Biblioteca Pública Municipal do Porto

Rua de D. João IV 4049- 017 Porto
225 193 480; bpmp@cm-porto.pt

Ana Chaves

Biblioteca Municipal Almeida Garrett

Rua de Entre Quintas, 328 4050-239 Porto
226 081 000; bib.agarrett@cm-porto.pt

Eva Carvalho

Casa do Infante – Arquivo/ Museu

Rua da Alfândega, 10 4050-029 Porto
222 060 423; casadoinfante@cm-porto.pt

Graça Lacerda

Casa Museu Guerra Junqueiro

Rua de D. Hugo, 32 4050-305 Porto
222 053 644; museuguerrajunqueiro@cm-porto.pt

Bárbara Santos

Transporte

O transporte é assegurado pelo Departamento Municipal de Educação (DME)

O autocarro tem duas Hospedeiras que acompanham os alunos nas viagens.



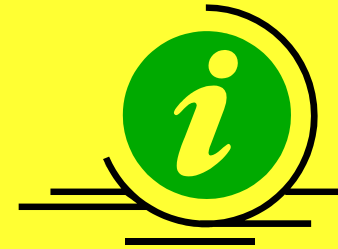
Qualquer impedimento ou alteração deverá ser comunicado com 2 semanas de antecedência para O DME

Dra. Sandra Ribeiro / Dra. Branca Teixeira

tel. 22 206 17 50 ou 22 206 17 51

Email gestaoescolar@cm-porto.pt

Informações



Mundo dos Sabores

Branca Teixeira (Divisão Municipal de Ciência e Conhecimento)

Tel.: 22 20 61 750/1

Liliana Pereira (Museu do Vinho do Porto)

Tel.: 22 20 76 300

brancateixeira@cm-porto.pt

lilianapereira@cm-porto.pt

Bom projeto com muito sabor!



Obrigada

A equipa do SIM-Cultura