Logo, icon

Description automatically generated

**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:** | * 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 |

**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 |
| 1. A variedade do chocolate belga | Pralinês e trufas  Como fazer pralinês |
| 1. Requisitos para o chocolate belga | Requisitos  Comércio justo |

**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 comércio justo do chocolate | Intangível | Requisitos para o chocolate belga | Sim |
| **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 |

**PASSO 4: Criar a exposição**

**História do chocolate belga**

**3**

**2**

**Início**

**1**

**4**

**A variedade do chocolate belga**

**5**

**Fim**

**10**

**9**

**8**

**7**

**6**

**Requisitos para o chocolate belga**

**Exposição na escola:**

Chocolate belga

História do chocolate belga

As variedades de chocolate belga

Requisitos para o chocolate belga

**História do chocolate belga**

**1. Grãos de cacau fizeram história**

**2. Uma breve história do chocolate belga**

**3. Figuras importantes na história do chocolate belga**

**A variedade do chocolate belga**

**4. Chocolates belgas: pralinês**

**5. Como fazer um praliné?**

**6. Explorar chocolate belga**

**Requisitos para o chocolate belga**

**7. O que é que sabes sobre o chocolate belga?**

**8. O que é que torna o chocolate belga belga?**

**9. O que é chocolate de comércio justo**?

**10. Falar sobre Comércio Justo**

**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 ferramenta VXDesigners](https://generator.vxdesigners.eu/) 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 |

**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.

**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.

**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.

**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 manjericão). 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?

**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.

**Etiqueta do Expositor 10**

**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.

**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:** | Passo 1: Pesquisar o tema da apresentação   * Alguns recursos úteis:   + Aldeia de Chocolate Belga: <https://www.belgianchocolatevillage.be/home/>   + Bravo, G. (n.d.) Bravo Discovery Blog [Blog] 'The history of Belgian chocolate'. Disponível em: <https://www.bravodiscovery.com/brussels/the-history-of-belgian-chocolate/>   + Cassiday, 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| **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:** | Passo 1: Pesquisar o tema  Passo 2: Decidir que informação incluir  Passo 3: Encontrar as imagens para ilustrar as informações que estarão no póster  Etapa 4 (se tangível): imprimir os materiais e colá-los no póster  Passo 5 (se tangível): colocar o póster na parede usando fita adesiva ou similar, ou numa placa magnética  Passo 4 (se digital): combinar todos os elementos de texto e visuais no póster (por exemplo, Canva)  Passo 5 (se digital): Guardar o póster e carregá-lo para o espaço de exposição virtual (por exemplo, [ferramenta VXDesigners](https://generator.vxdesigners.eu/)) |

|  |  |
| --- | --- |
| **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) |
| **Instruções de construção passo a passo:** | Passo 1: Pesquisar o tema  Passo 2: Decidir que informação incluir  Passo 3: Encontrar as imagens para ilustrar a informação que será apresentada no vídeo  Passo 4: Encontrar a música de fundo para acompanhar o vídeo  Passo 5: Guardar o vídeo  Passo 6: Carregá-lo no YouTube ou diretamente para o espaço de exposição virtual  Passo 7 (se presencialmente): Mostrar o vídeo no ecrã de um computador portátil ou de um tablet **ou** projetá-lo na parede |

|  |  |
| --- | --- |
| **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. |
| **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](https://www.youtube.com/watch?v=kgf_bN2NRrU), 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:** | Passo 1: Encontrar a receita a utilizar (tenha em mente a utilização de uma receita simples)  Passo 2: Reunir todos os ingredientes e ferramentas  Etapa 3: Preparar os pralinês  Passo 4: Exibir os pralinês num prato (ou numa tigela) sobre uma mesa ao lado da galeria de fotos sobre pralinês |

|  |  |
| --- | --- |
| **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. |
| **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](https://www.youtube.com/watch?v=kgf_bN2NRrU), mas podem ser utilizadas outras receitas. |
| **Dimensões ou formato ou forma:** | Pralinês |
| **Instruções de construção passo a passo:** | Passo 1: Encontrar a receita a utilizar (ter em mente a utilização de uma receita simples)  Passo 2: Reunir todos os ingredientes e ferramentas  Passo 3: Preparar o espaço para a atividade de dramatização - mesa, cadeiras (opcional), as ferramentas para os participantes  Passo 4: Orientar os participantes através da atividade de dramatização de pralinês  Passo 5 (opcional): Ao fazer os pralinês, encorajar a discussão sobre a produção de chocolate, de onde vem o chocolate, etc. |

|  |  |
| --- | --- |
| **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](https://generator.vxdesigners.eu/), 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](https://generator.vxdesigners.eu/).  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  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  Passo 3 (se presencial): Decidir como apresentar as fotos para que formem um conjunto coeso  Passo 4: Escrever pequenas descrições para cada imagem que será utilizada  Passo 5 (se presencial): Colar as fotografias e descrições impressas na parede ou utilizar o quadro magnético |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 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:** | Passo 1: Pesquisar o tema  Passo 2: Decidir qual a ferramenta a utilizar  Passo 3: Formular as perguntas e criar o quiz  Passo 4 (se presencial): Projetar o questionário e orientar os participantes através das perguntas  Passo 5 (opcional): Após o questionário, peça aos participantes o seu feedback, se descobriram algo novo, algo surpreendente, ou se querem discutir algo que estava no questionário |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |
| **Breve descrição:** | Poster com a informação sobre os requisitos para o chocolate belga (por exemplo, referência ao [Código Belga do Chocolate](http://www.choprabisco.be/engels/documents/BelgianChocolateCodeEN030507DEF.pdf) ou [decreto belga do chocolate](https://treatwell.caobisco.eu/belgian-chocolate-decree-of-1884-was-basis-for-eu-chocolate-legislation/#:~:text=Contact%20Us-,Belgian%20chocolate%20decree%20of%201884%20was%20the%20basis%20for%20EU,to%20obtain%20the%20denomination%20%C2%AB%20chocolate%20%C2%BB)) |
| **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:** | Passo 1: Pesquisar o tema  Passo 2: Decidir que informação incluir  Passo 3: Encontrar as imagens para ilustrar as informações que estarão no póster  Etapa 4 (se tangível): imprimir os materiais e colá-los no póster  Passo 5 (se tangível): colocar o póster na parede usando fita adesiva ou similar, ou numa placa magnética  Passo 4 (se digital): combinar todos os elementos de texto e visuais no póster (por exemplo, Canva)  Passo 5 (se digital): Guardar o cartaz e carregá-lo para o espaço de exposição virtual |

|  |  |
| --- | --- |
| **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:** | Etapa 1: Pesquisar o tema da apresentação  Passo 2: Encontrar a informação (tanto texto como imagens) que se pretende incluir no conceito ou no mapa explicativo  Passo 3 (se digital): Escolher a ferramenta a utilizar  Passo 3 (se tangível): Imprimir as imagens e o texto, criar o conceito ou mapa explicativo no papel (formato A2)  Passo 4 (se digital): Criar o conceito ou mapa explicativo e carregá-lo para o espaço de exposição virtual  Passo 4 (se tangível): Apresentar o mapa conceptual no espaço de exposição (pode ser na parede ou no quadro) |

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