



COLÉGIO NOSSA SENHORA CONSOLATA

INSTITUTO IRMÃS MISSIONÁRIAS DE NOSSA SENHORA CONSOLADORA

Av. Imirim, 1424 - Imirim | CEP 02464-200 | São Paulo - SP
www.colegioconsolata.com.br | consolat@colegioconsolata.com.br | (11) 2238.4848
f /ConsolataOficial



Projeto “Jovem Allamaniano 2018”

Tema: São Paulo, juntos somos + paz, vida, respeito e solidariedade!

- **Subtema:** São Paulo e sua diversidade gastronômica.

- **Turma envolvida:** 8º ano C.

- **Professor responsável:** Bruno Ribeiro.

- **Disciplina relacionada:** Geografia.

➤ **Justificativa:**

O projeto busca incentivar alunos e comunidade a compreender a diversidade no mundo gastronômico existente na cidade de São Paulo.

Ao longo do nosso trabalho, desenvolveremos receitas relacionadas as feiras gastronômicas existentes na capital, inclusive na linha vegetariana, com pesquisas de campo para termos uma linha de alimentos mais saudáveis.

➤ **Objetivos:**

- Despertar o interesse do aluno para a boa alimentação. Por meio do conhecimento e manipulação dos alimentos;
- Estimular o trabalho em equipe;
- Desenvolver valores como criatividade, a importância do planejamento, o senso de organização, a higiene, a disciplina, o espírito de liderança e o controle de qualidade dos alimentos in natura e manipulados.

➤ **Estratégias/procedimentos:**

- Explorar os sites de gastronomias para pesquisar as receitas que podemos trabalhar em laboratório e que seja de fácil manuseio para os alunos.
- Alimentos a serem produzidos: Mini Pizzas, Mini Hambúrgueres, Doces, Culinária Latina (Nachos e molhos diversos) e Alimentos Vegetarianos
- Promover saídas culturais (pesquisa de campo) a feiras gastronômicas afim de conhecer e entender como funcionam esses locais.

Data	O que fazer
Março	Apresentação do tema e estruturação de grupos.
Abril	Pesquisa sobre o projeto – teoria.
Mai	Pesquisa de campo.
Junho	Elaboração do trabalho escrito.
Agosto	Coleta e organização de material para exposição.
Setembro	Ensaios e últimas confecções necessárias para a apresentação.
Outubro	Montagem e divulgação do projeto.

Obs.: Todas as etapas serão registradas e arquivadas no portfólio do projeto.

➤ **Materiais necessários:**

Uma área aberta com fiação elétrica para ligarmos chapas, fornos de pizza e fritadeiras (que vão ser levadas por alunos e professor).

➤ **Avaliação:**

- Entrega de pesquisas e trabalho escrito;
- Participação nas pesquisas de campo;
- Empenho e dedicação quanto ao cumprimento de prazos;
- Realização das atividades propostas para o grupo;
- Apresentação do projeto no Espaço Cultural.