

WORKSHOP

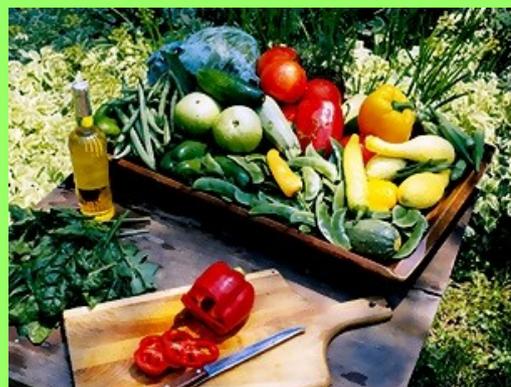
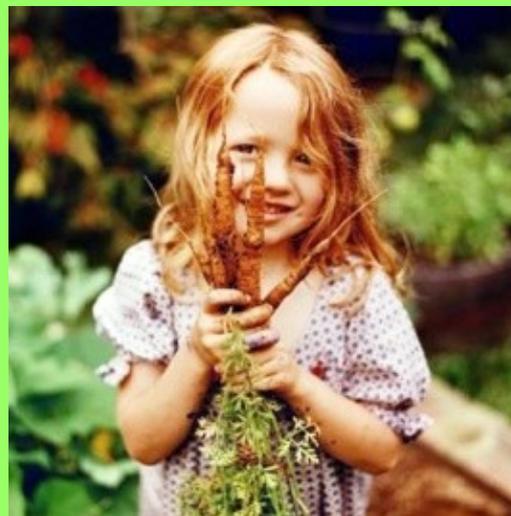
A HORTA BIOLÓGICA COM SABOR MEDITERRÂNICO

18 MAIO 2015
17.30h - 21.30h

Escola Internacional de Aljezur
uma maravilhosa quinta convertida, em terra ecologicamente protegida

WORKSHOPS

PATRIMÓNIO
CULTURAL
IMATERIAL DA
HUMANIDADE





PROGRAMA

DESTINATÁRIOS

Professores e outros agentes educativos e culturais.

OBJECTIVOS

- Promover a horta biológica na escola como recurso pedagógico para o desenvolvimento sustentável.
- Sensibilizar para a preservação do património cultural imaterial da humanidade: A Dieta Mediterrânica.

CONTEÚDOS / ACTIVIDADES

17h30m - Abertura do workshop.

- Introdução à Horta Biológica como recurso pedagógico para o desenvolvimento sustentável;
- Visita pedonal à Ribeira das Alfambras e à horta biológica da Escola Internacional de Aljezur - uma espectacular quinta convertida, a 5 km a sul de Aljezur, em terras ecologicamente protegidas.
- Actividades práticas na horta biológica, com orientação metodológica;
- Receita da Sopa da Batata Doce e Degustação;

21h00 - "A Dieta Mediterrânica - Património Cultural Imaterial da Humanidade, tradição e inovação".

A HORTA BIOLÓGICA COM SABOR MEDITERRÂNICO

FORMADORES

♦ **Keeley Cheston** nasceu e cresceu em Nottingham, onde aprendeu horticultura com os seus avós. Licenciada em Inglês e História da Arte pela Universidade de Hull (1987), tem uma pós-graduação em Educação pela Universidade de Sheffield Hallam (1996). Trabalhou durante 13 anos como professora do ensino secundário no Reino Unido até mudar-se para Portugal em 2007. Actualmente, gere a sua quinta biológica na zona de Aljezur, vende os seus produtos no mercado semanal e é professora de Biologia e Agricultura na Escola Internacional de Aljezur.

♦ **Sílvia Catarino** é natural de Aljezur e neta de agricultores/produtores de batata doce, milho e amendoim. Estudou na Universidade do Algarve, desempenhou as funções de Técnica Superior do Serviço Educativo da Fortaleza de Sagres e há 15 anos que é professora de Português, Francês e Cultura Portuguesa. De momento, e lado a lado com a Professora Karen Whitten, desempenha também as funções de directora da Escola Internacional de Aljezur.

♦ **Ida Luís** Tem o curso profissional de pastelaria e durante 15 anos teve a sua própria pastelaria em Aljezur. Teve várias experiências profissionais na área da doçaria e cozinha tradicional. Trabalha como auxiliar da acção educativa há 7 anos, cinco dos quais na Escola Internacional de Aljezur, onde realizou vários workshop de doçaria e cozinha tradicional portuguesa, para alunos e pais de diversas nacionalidades. Foi responsável pela preparação da Sopa da Batata Doce, com um grupo de alunos, no evento Enpar- Dieta Mediterrânica...da Tradição à Inovação, no dia 13 de Maio, em Tavira.



LOCALIZAÇÃO

Viaje para norte na N120 entre Lagos e Aljezur. A Escola Internacional de Aljezur está localizada a 2 km a norte do cruzamento Sagres-Carrapateira e a 5 km a sul de Aljezur.

INSCRIÇÕES NO SITE DO CENTRO DE FORMAÇÃO DR. RUI GRÁCIO

INSCRIÇÕES ON-LINE até 17 de Maio de 2015 no site:

<http://centroruigracio.esjd.pt/>

INFORMAÇÕES: Centro de Formação Dr. Rui Grácio ■ Sede: Escola Secundária Júlio Dantas, Largo Prof. Egas Moniz, 8600-904 Lagos Tel. +351 282 77 09 97 ■ Fax. Tel. +351 282 77 09 98 ■ e-mail: centroruigracio@esjd.pt

■ URL: <http://centroruigracio.esjd.pt/>

■ Facebook: <https://www.facebook.com/CFAERuiGracio>