

REGULAMENTO do GREEN CHEF – Clube Europeu, AEM



O desperdício alimentar é uma preocupação global. Estima-se que sejam desperdiçados cerca de 90 milhões de toneladas de alimentos por ano.

O **Clube Europeu** convida os jovens a serem “chefs” especialistas na elaboração e confeção de receitas culinárias, a partir de sobras alimentares de refeições.

Os **GREEN CHEFS** devem preparar vídeos, onde executem receitas culinárias, que evidenciem a importância do combate ao desperdício alimentar, com o aproveitamento das sobras de alimentos.

As escolhas de receitas culinárias devem ser saudáveis e sustentáveis, apelando para a importância que estas podem ter no equilíbrio do orçamento familiar.

Os vídeos devem ser criativos e inovadores, de forma a motivar e sensibilizar para a adoção de comportamentos que combatem o desperdício alimentar.

GREEN CHEF 2023 do Clube Europeu, do AEM pretende que crianças e jovens:

1. Conheçam as formas de desperdício alimentar ao longo da cadeia alimentar;
2. Sejam sensibilizados e sensibilizem para o combate ao desperdício alimentar em suas casas;
3. Compreendam os custos ambientais, económicos e sociais do desperdício alimentar;
4. Sejam agentes ativos no combate ao desperdício alimentar em casa e na sua escola;
5. Participem na gestão e confeção das refeições em casa;
6. Pratiquem uma alimentação mais saudável.

DESTINATÁRIOS:

A iniciativa é dirigida a alunos da Escola Sec/Dr.^a Maria Cândida.

Estão definidos **2 escalões**:

- **Escalão A** – 1 aluno ou equipas até 3 alunos do 3.º CEB
- **Escalão B** – 1 aluno ou equipas até 3 alunos do Ensino Secundário e Ensino Profissional

Nota:

- 1) os mesmos alunos, não poderão estar em equipas diferentes;
- 2) cada aluno/ equipa deverá apresentar **apenas um vídeo** de uma receita.
- 3) só serão aceites os vídeos submetidos **até às 23:59** do dia **14 de abril 2023**

COMO PARTICIPAR:

1. O aluno ou a equipa deve recorrer ao Moodle e na página principal aceder a **Disciplinas** ➔ **Clubes e Núcleos** ➔ **Clube Europeu** e seguir os seguintes passos:
 - a) Aceder ao Fórum “GREEN CHEF 2023”;
 - b) Ler as instruções, desse Fórum;
 - c) Clicar em **Criar um novo tópico** ;
 - d) no “**assunto**” escrever “**Inscrição no Green Chef 2023**”;
 - e) na “**Mensagem**”, registar os dados pedidos (nome, nº, ano, turma e email do/s participante/s). **NB.** No caso das equipas, será considerado “**líder da equipa**” o primeiro nome inscrito;
 - f) Clicar em **Submeter** e a tua/ vossa inscrição fica feita.

2. Após a inscrição individual ou das equipas:
 - a) será publicada a lista de todos os participantes do “GREEN CHEF” no Moodle, na disciplina do Clube Europeu;
 - b) todos os participantes (participação individual ou “líder da equipa”) receberão, no seu email, as credenciais para aceder à plataforma – **Flipgrid**.
3. Para aceder à plataforma **Flipgrid** o aluno/ equipa deve seguir os seguintes passos:
 - a) Num Browser (navegador da internet) da sua preferência aceder a **Flipgrid**  e no canto inferior esquerdo preencher o campo “Enter a join code” para entrar no grupo “**Green Chef – Clube Europeu AEM**”;
 - b) De seguida, cada aluno/equipa deverá inserir o seu “Username” para entrar neste grupo e aceder ao *topic* – **Green Chef 2023**.

A divulgação do vídeo na plataforma Flipgrid é da responsabilidade das professoras Coordenadoras do Clube Europeu. Todos os vídeos submetidos serão divulgados nesta plataforma no dia 19 de abril e **só poderão ser visualizados** pelos participantes.

REGRAS PARA O VÍDEO

O vídeo deve ser executado pelos alunos, de acordo com as seguintes regras:

1. O vídeo deve conter a preparação, confeção e empratamento de uma receita com sobras alimentares;
2. No final do vídeo deve constar, obrigatoriamente, uma frase alusiva ao combate ao desperdício alimentar. Os alunos devem iniciar esta frase por, uma destas opções:
 - a) *Para combater o desperdício alimentar ...*
 - b) *No futuro, eu/nós quero/queremos ...*
3. O vídeo deve ter a duração máxima de 5:00 minutos;
4. Sempre que possível, os alunos deverão aparecer no seu vídeo;
5. O vídeo poderá ser gravado diretamente na plataforma **Flipgrid** ou externamente (com recurso a um telemóvel ou câmara de filmar digital) e depois “carregado” nesta mesma plataforma.
6. Após a conclusão do vídeo ou após o *upload* do vídeo, o aluno ou líder de equipa deve carregar no botão **SUBMETER** para apreciação do júri.
NB. O vídeo só estará disponível na galeria de vídeos para visualização pública depois de autorizado/revisto pelas coordenadoras do CE.

PRAZOS DA ATIVIDADE

- **Inscrição participação individual/equipa:** até 31 de março de 2023
- **Envio (via email) das credenciais FLIPGRID:** até 05 de abril 2023
- **Submissão do vídeo culinário:** até 14 de abril de 2023
- **Avaliação do júri:** entre 19 e 28 de abril de 2023
- **Divulgação dos vencedores:** 03 de maio de 2023 – página do AEM
- **Entrega dos prémios:** 10 de maio de 2023

JÚRI GREEN CHEF

Os prémios do **GREEN CHEF** – do Clube Europeu, AEM serão atribuídos por um Júri constituído por:

- as professoras Coordenadoras do CE;
- *Chef* Fernando Heleno;
- um docente da área das TIC;
- um elemento da Direção do AEM.

O Júri avaliará os vídeos participantes de acordo com os critérios de avaliação aqui definidos, premiando os vídeos, que com a sua qualidade e originalidade, mais contribuam para a sensibilização e mudança de comportamentos em relação ao combate ao desperdício alimentar.

As decisões do Júri são definitivas e não podem ser alvo de recurso. Ao Júri reserva-se o direito de não atribuir prémios, caso a qualidade dos vídeos submetidos não seja considerada satisfatória ou não sirva os objetivos do projeto.

A avaliação dos vídeos submetidos terá em conta os seguintes critérios de avaliação:

- **Criatividade e originalidade** (25%);
- **Relevância, importância do tema e articulação com os objetivos da atividade** (25%);
- **Relevância da frase e descrição do vídeo** (20%);
- **Qualidade e execução técnica** (15%);
- **Cumprimento do regulamento da atividade** (15%);

PRÉMIOS

Para cada escalão será escolhido o melhor vídeo, cujo prémio terá o valor de **50€**;
Será também atribuído um prémio simbólico às equipas do segundo e terceiro lugares;
Todos os participantes receberão um certificado de participação.

INFORMAÇÕES E CONTACTOS

Quaisquer dúvidas respeitantes ao **GREEN CHEF 2023** podem ser esclarecidas com envio de um email às professoras coordenadoras do CE:

rosapetronilho@escolasdemira.pt

ou

isabelneves@escolasdemira.pt



Fontes: <https://decojovem.pt/> (cortado e adaptado)

<https://www.correiobraziliense.com.br/>