



PROJETO EMPRETIC: (Re) descobertas da transumância (Resumo)

Alunos do 8ºD (atual 9ºD) coordenados pelas professoras Alda Fidalgo e Regina Costa (DT)

O projeto EMPRETIC tem como objetivo principal o fomento do espírito empresarial nos alunos mediante a aplicação prática de projetos transfronteiriços de inovação educativa, baseados no uso de novos suportes TIC e centrados em atividades económicas tradicionais.

Com base neste objetivo o AEF e o IES los Sauces Benavente (Zamora), escolas parceiras no âmbito do projeto transfronteiriço EMPRETIC definiram, para o projeto conjunto das duas escolas, o seguinte:

“Entre a Cova da Beira e *Valles de Benavente*, com o projeto (Re) descobertas da transumância, o Agrupamento de Escolas do Fundão e o *IES Los Sauces Benavente (Zamora)* pretendem criar uma nova transumância de pessoas, conhecimentos, ideias e produtos, que permitam desenvolver e potenciar uma identidade europeia, baseada nas artes tradicionais, numa perspetiva de sustentabilidade. Com este desafio iremos colocar alunos das duas escolas a observar, pesquisar, pensar, planejar, criar, agir, usar as TIC, experimentar, refletir, concluir... e se possível criar algo novo!

O projeto **projeto (Re) descobertas da transumância** no AEF foi articulado com o projeto **Escolas do Queijo (CMF)**, uma vez que os objetivos dos dois projetos se articulavam plenamente e se complementavam mutuamente. Os dois projetos caminharam assim, paralelamente, ao longo do ano letivo 2017/2018, desenvolvendo-se em várias etapas:

- 1- Fabrico de queijo de acordo com os métodos tradicionais da Beira Baixa na escola e numa queijaria artesanal.
- 2- Cura do queijo na escola. Criação de um rótulo e de uma marca (Queijo EMPRETIC).
- 3- Participação na Feira da Soalheira (maio de 2018)– mostra de queijos.
- 4- Contacto com os ambientes da pastorícia – visita à quinta da Filhad´eira. Entrevista a um pastor.
- 5- Atenção para a quantidade de soro e águas residuais provenientes da indústria de laticínios. Perigos ambientais e elevados custos de tratamento (parceria *Valamb*)
- 6- Possibilidade de utilização do soro na indústria alimentar. Análises qualitativas e quantitativas ao valor nutricional do soro (atividades experimentais).
- 7- Desenvolvimento de bebidas lácteas (Day UP), a partir de soro e concentrado de maçã e de pêra (parceria *Biofun*) (com ou sem fermentação com *Kéfir*). Trabalho experimental para estudo do processo de conservação. Testes de

8- Experiências culinárias e inovação de produtos. Aproveitamento de queijos que não têm venda, por não cumprirem os requisitos de apresentação (queijos deformados). Produção de *chocoqueijo* e *queijocereja*.

9- Interdisciplinaridade e mobilidades. Desenvolvimento de trabalhos no âmbito das várias disciplinas e mobilidades com alunos entre as duas escolas (fevereiro e abril de 2018).

10- Divulgação do projeto (Dia do agrupamento, Fira da Soalheira, Olho Vivo, RCB, Jornal do Fundão, Projeto 80, Ciência na Escola...)

Com este projeto, os alunos puderam observar, pesquisar, pensar, planejar, criar, agir, usar as TIC, experimentar, refletir, concluir e estão a inovar.