



Como concorrer?

Visite www.decojovem.pt



Temos um site novo!

Para poder inscrever as suas equipas, terá que solicitar um novo nome de utilizador e password.



1 – Adira à DECOJovem, como Professor.

PROTEÇÃO DO CONSUMIDOR ● ENERGIA ● FINANÇAS ● RESÍDUOS ● SEGURANÇA

sitestar.pt 3

CONCURSO DE SITES ORIGINAIS E EM PORTUGUÊS

CONCURSO CULINÁRIO SUSTENTÁVEL

INICIATIVA GULBENKIAN OCEANOS

O CHEF FISH APRESENTA OS 7 PRINCÍPIOS ESSENCIAIS DO OCEANO

27 NOV.2015

ALIMENTAÇÃO



ADERIR À DECO JOVEM

Todas as escolas públicas ou privadas, do 1.º ciclo do ensino básico ao ensino secundário e profissional, interessadas na formação de futuros cidadãos e consumidores conscientes e responsáveis podem aderir ao projeto.

COMO PROFESSOR

COMO ALUNO



Temos uma nova área para si!

Aqui vai encontrar todas as nossas iniciativas. Quando terminar o concurso, poderá também fazer o download do certificado de participação dos seus alunos.



INÍCIO

CHEF FISH

EQUIPAS

PARTICIPAÇÕES

ADICIONAR NOVA EQUIPA

um site [Active Media](#)

2 – Selecione o nome do Concurso.

3 – Escolha Adicionar Nova Equipa

- Início
- O meu perfil
- Chef Fish**
- Sitestar 3

INÍCIO > CHEF FISH

NOVA EQUIPA

4 – Preencha todos os dados da equipa

VOLTAR

NOME DA EQUIPA *

NÍVEL DE ENSINO *

ELEMENTOS DA EQUIPA

ELEMENTO 1

NOME *

IDADE *

ELEMENTO 3

NOME *

Mafalda

IDADE *

11

TURMA *

A

ANO ESCOLARIDADE *

6º

NOME DO PAI/TUTOR *

Joaquim

Autorizo a recolha dos dados pessoais do(a) menor

5 – “Salve” a
sua equipa



SALVAR EQUIPA

Início

O meu perfil

Chef Fish

Sitestar 3

INÍCIO › CHEF FISH

EDITAR EQUIPA

6 – Para iniciar a participação da equipa que gravou, **clique aqui.**

VOLTAR

Parabéns criou a sua equipa com sucesso, [clique aqui](#) para iniciar a sua participação no Chef Fish.

NOME DA EQUIPA

Mestre do Pescado Sustentável

NÍVEL DE ENSINO

2º CICLO DO ENSINO BÁSICO



Início
O meu perfil
Chef Fish
Sitestar 3

INÍCIO > CHEF FISH

NOVA PARTICIPAÇÃO

VOLTAR

NOME DO VÍDEO *

Receita dos Mestres do Pescado Sustentável

7 – Escolha o título do vídeo culinário

EQUIPA

MESTRE DO PESCADO SUSTENTÁVEL

8 – Escolha a sua equipa

DESCRIÇÃO DO VÍDEO

Neste vídeo mostramos como confeccionar peixe espada.
Para a realização do vídeo, fomos ao mercado da nossa cidade e questionámos o vendedor quanto às características do peixe e como tinha sido capturado. Descobrimos que este peixe é do tipo de consumo moderado.
Para saber esta informação, consultámos o e-book [Chef Fish](#) e o site [Conhecer o Oceano](#).
Bom apetite!

9 – Resumidamente conte-nos como será o vídeo.

DIVULGAÇÃO A EFETUAR (colocar um por linha)

Vamos divulgar o nosso vídeo no site da escola e [facebook](#).
Também vamos divulgar nos [facebook](#)s dos elementos da equipa.

10 – Vai divulgar o vídeo?
Coloque os links dos sites onde vai divulgar.

DIVULGAÇÃO EFETUADA (colocar links de divulgação do vídeo, um por linha)

11 – “Salve” para terminar a inscrição

SALVAR

Início

O meu perfil

Chef Fish

Sitestar 3

INÍCIO > CHEF FISH

EDITAR PARTICIPAÇÃO

VOLTAR

Parabéns criou a sua participação com sucesso.

**12 – A
participação da
sua equipa está
gravada! Já
está em
concurso!**

NOME DO VÍDEO

Receita dos Mestres do Pescado Sustentável

EQUIPA

MESTRE DO PESCADO SUSTENTÁVEL

DESCRIÇÃO DO VÍDEO

Neste video mostramos como confeccionar peixe espada.

Para a realização do vídeo, fomos ao mercado da nossa cidade e questionámos o vendedor quanto às características do peixe e como tinha sido capturado. Descobrimos que este peixe é do tipo de consumo moderado.

Para saber esta informação, consultámos o e-book Chef Fish e o site Conhecer o Oceano.

Bom apetite!

DIVULGAÇÃO A EFETUAR (colocar um por linha)

Vamos divulgar o nosso vídeo no site da escola e facebook.

Também vamos divulgar nos facebook dos elementos da equipa.

- Início
- O meu perfil
- Chef Fish**
- Sitestar 3

INÍCIO

CHEF FISH

EQUIPAS

PARTICIPAÇÕES

ADICIONAR NOVA EQUIPA

Mestre do Pescado Sustentável

EDITAR

ELIMINAR

13 – Já tem uma participação gravada. Para adicionar mais equipas e as suas participações, repita o processo.