

GUÍA DE VILA NOVA DE SANTO ANDRÉ (PORTUGAL)



Isabel Pericás
Agustí Rofes

Índice

1. Historia	2
2. Lugares emblemáticos	4
3. Transporte	12
4. Moneda	13
5. Idioma	13
6. Sistema educativo	9
6.1. Etapas de la educación	10
6.2. Centros Educativos	12
6.3. Tipos de centros	13
7. El clima en vila Nova do Santo André	14
8. Documentos necesarios para viajar	16
9. Embajada	16
10. Información turística	17
11. Gastronomía	17
12. Glosario básico	23



**Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea**

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

1. Historia

Vila Nova de Santo André es una *freguesia* (parroquia) que forma parte del municipio de Santiago do Cacém, en la región de Alentejo. Se encuentra a 143 km de Lisboa. El área de la parroquia es de 75,71 km², con una población de 10647 habitantes, según el censo de 2011.

Dotada de una ubicación geográfica estratégica, las poblaciones humanas han buscado, desde tiempos remotos, esta región para asentarse. Las excavaciones realizadas en Castelo Velho, donde se encuentran las ruinas romanas de Miróbriga, demuestran que la región ha estado habitada desde la Prehistoria.

Originalmente asentamiento precelta, aglomeración urbana celta, fue romanizada hasta la época posimperial, más concretamente a partir del siglo I aC al siglo V dC. Aunque durante la época celta ya existían relaciones con otros pueblos peninsulares, concretamente del sur, fue con los romanos con los que se revitalizó la vida cotidiana de la villa, llegando a convertirse incluso en la principal ciudad romana de la costa occidental al sur del Tajo. *Salatia Imperatoria* o *Mirobriga Celtici* (los eruditos se dividen por el nombre) tenía un foro con su templo, imponentes baños o balnearios y (a 1 km) el único hipódromo romano conocido en Portugal.

Habría sido hacia el 712 y ya tras la decadencia de Miróbriga cuando los moros llegaron al territorio, construyendo el castillo en el cerro de enfrente; incluso se piensa que el nombre Kassem está relacionado con el alcalde moro. La ocupación musulmana duró hasta el siglo XII y muchas batallas por la reconquista se libraron en el territorio hasta que, en 1217, volvió definitivamente a la posesión de los cristianos, habiendo confirmado D. Afonso II la donación de su padre a la Orden de los Espatarianos.

El pueblo medieval de Sant'Iago de Kassem ya era de gran importancia en el siglo XIII, con funcionarios políticos y administrativos de primer orden (prácticos, alcaldes, jueces, alcaldes, tenderos). Considerada oficialmente villa en 1186, recibió su primera fuero, por orden del rey D. Dinis. Entre 1315 y 1336, por donación de D. Dinis, la villa y el castillo pasaron a pertenecer a la Princesa D.^a Vetácia, esclava y amiga de la Reina Santa Isabel, habiendo vuelto a la Orden de Santiago tras la muerte de su propietario. El primer comandante del pueblo por la Orden fue Carlos Pessanha. En 1383-85, Sant'Iago de



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

Kassem toma una posición a través del Maestre de Aviz, por los intereses nacionales, contra la sumisión a los extranjeros.

Santiago do Cacém se convirtió en cabecera municipal en 1512, fecha en la que D. Manuel I le otorgó el fuero. En 1594, el pueblo y el castillo fueron donados por D. Felipe II a los duques de Aveiro. En 1759 pasó a formar parte de la Corona y, en 1832, definitivamente al Estado. El municipio incluía las parroquias de Santa Catarina do Vale, Melides, Vila Nova de Milfontes y la actual ciudad de Sines, autónoma desde 1834. Actualmente cuenta con 8 parroquias, incluida la histórica villa de Alvalade, que tiene fuero manuelino.

Tras la notable expansión urbanística que presentó en el siglo XVIII, el municipio se impone de forma destacada en la comarca durante las invasiones francesas, discrepando de los ayuntamientos de Beja y Faro y buscando concentrar el mayor número posible de hombres armados en la zona de Melides/Comporta/Alcácer, considerada la punto estratégico de defensa del Alentejo.

En el siglo XIX, en la época de los nobles, Santiago do Cacém era una pequeña corte, donde los señores de la tierra practicaban el lujo y la ostentación. Las opulentas casas de los condes de Bracial, La Cerda, Beja, el capitán mayor, los condes de Avillez, Fonseca Achaiolli y otros dominaron la villa y otras tierras alentejanas. Los siguientes hechos reflejan no sólo la riqueza de los Señores, sino también el ascenso de la vida floreciente y pintoresca de la primera mitad del siglo XX a los destaques del país:

- En 1895 llegó a Portugal el primer automóvil. Es propiedad del Conde de Avillez, de Santiago do Cacém.
- El primer Rolls Royce que llegó a Portugal, también llegó a Santiago do Cacém, propiedad de José Sande Champalimaud.
- Matrícula N° 1 para automóviles, emitida por el Ministerio de Obras Públicas en 1904, va a Santiago do Cacém, a nombre de Augusto Teixeira de Aragão.

En este período de desarrollo económico, junto con técnicas agrícolas innovadoras (cereales, frutas y corcho, fundamentalmente, y ganado vacuno, bovino, ovino, caprino, porcino, mula, burro, bovino), industrial y comercial (corchero, metalúrgico, molinero, etc.). Después de 40 años de estancamiento, en la década de 1970 el municipio vive una nueva etapa de expansión urbana, la mayor de su historia, pero ahora planificada y ordenada.

La ciudad de Vila Nova de Santo André, que recientemente asumió la capitalidad de la parroquia, no corresponde al antiguo y todavía floreciente pueblo: el pueblo original está a 3 kilómetros del austero núcleo urbano creado en la década de 1970 en un antiguo bosque de pinos. La nueva ciudad, que hasta 1991 ni siquiera existía como parroquia, es, de hecho, un área urbana aislada con características del área metropolitana de Sines, ubicada en medio



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

del área semirural alentejana, compuesto predominantemente por vecinos con una fuerte vinculación con la ciudad industrial de Sines. Inicialmente fue diseñado para 100.000 habitantes, creado desde cero para servir como dormitorio para el complejo industrial de Sines. El antiguo pueblo matriz a menudo se llama Aldeia de Santo André, de manera retroactiva e informal, para evitar confusiones de nombres.

2. Lugares emblemáticos

Lagoa de Santo André

Ubicada en el municipio de Santiago do Cacém, la Lagoa de Santo André es uno de los lugares más hermosos que nos ha regalado la naturaleza. El extenso nivel freático, flanqueado por dunas de arena dorada y una rica y diversa avifauna hacen de este lugar bastante agradable. Junto a la Lagoa da Sancha, se creó la Reserva Natural de las Lagoas de Santo André y Sancha, con el fin de proteger y preservar estos importantes humedales que albergan hábitats de gran valor natural, constituyendo paisajes únicos, con luminosidad y encanto propios.



**Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea**

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

Playa da Fonte do Cortiço

La playa más cercana a Santo André se encuentra al final de una pista flanqueada por granjas y bosques marítimos de pinos, hasta que las dunas costeras se ven a la vista. Es uno de los más bellos de Alentejo: hay un espacioso tramo de arena de lino abofeteado por un oleaje rugiente que acelerará los pulsos de los fanáticos de los deportes acuáticos, pero podría ser demasiado duro para el baño diario. Pero eso no importa tanto cuando hay belleza natural por todas partes, y puedes recostarte en la arena o dar largos paseos en el lavado.



Santiago do Cacém

Santo André se encuentra dentro del municipio de Santiago do Cacém, y el centro de esta ciudad está a cinco minutos en coche. La colina más alta es reclamada por el castillo medieval de la ciudad, ya que si subes la ladera desde el centro pasarás por la parte más antigua de la ciudad. Esta tiene calles empedradas de adoquines con pendientes afiladas, todas cubiertas por casas antiguas dignas en elegantes estados de descomposición. Cuando finalmente lo conviertas en el castillo, deleita tus ojos con los formidables muros exteriores, que tienen diez torres y aún tienen toques de arquitectura árabe. El espacio dentro de estas murallas es ahora el cementerio de la ciudad. Pasee hasta la Igreja Matriz en la colina, que tiene un alivio del mítico patrón Santiago Matamoros luchando contra los páramos.



**Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea**

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.



Miróbriga

Toda una ciudad romana está lista para ser descubierta un poco tierra adentro, al otro lado de Santiago do Cacém. Miróbriga habría sido un asentamiento de la Edad del Hierro que se remonta a 3.000 años, hasta que los romanos lo tomaron hace 2.100 años. La extensión del sitio puede sorprenderlo, y hay un hipódromo, foro, calles pavimentadas y casas que se extienden por más de dos kilómetros. No necesitará mucha imaginación para concebir las dimensiones de algunos de los edificios, como el Templo de Venus, que tiene la mayor parte de sus paredes y columnas, y los baños, que se cree que son los más intactos de Portugal.



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.



Sines

Santo André creció en la década de 1990 como comunidad residencial el floreciente puerto de contenedores en Sines. Esto procesa más tráfico que cualquier otro puerto del país, y si está interesado en la logística y la tecnología de un puerto moderno, puede reservar un recorrido. Aunque el puerto es lo que pone a Sines en el mapa hoy, la ciudad intervino en la Era del Descubrimiento cuando Portugal estaba a la vanguardia del comercio marítimo y la colonización. Vasco da Gama, quien hizo un famoso viaje a la India, nació en Sines en algún momento de la década de 1460. Incluso puedes entrar a la casa de su infancia ya que su padre era el director del castillo aquí. Este barrio más antiguo está situado a una gran distancia del nuevo enclave industrial alrededor del puerto, por lo que ninguno interfiere con el otro.



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.



3. Transporte

El aeropuerto más cercano (Aeroporto de Beja) está a 80 km. Las ciudades cercanas más importantes son las siguientes: Lisboa a 143 km, Setúbal a 111 km, Beja a 80 km, Sines a 17 km, Faro a 172 km.

Para viajar a la ciudad de Santiago do Cacém se puede utilizar el transporte público, desde ciudades como Lisboa, Setúbal o Porto.



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

4. Moneda

La moneda de todo Portugal es el euro (EUR).

5. Idioma

El idioma oficial en Portugal es el portugués.

Existen diferentes dialectos según la zona. En el Alentejo existe el dialecto alentejano.

6. Sistema educativo

Portugal cuenta con una escuela pública igualitaria, de gran calidad y con una gran reputación social.

La base ideológica del sistema educativo portugués está inspirada en la constitución portuguesa, que mantiene una participación totalmente democrática, lo que resulta en una diferencia sustancial en comparación con otros países.

El sistema educativo en Portugal es uno de los mejores, principalmente porque se hace una fuerte apuesta para mejorar continuamente no sólo las condiciones de aprendizaje de cada uno de los estudiantes, sino también la formación de los docentes innovando en cada momento.

Cada uno de los centros educativos con los que cuenta Portugal goza de excelente autonomía, de tal manera que en contraste con viejas costumbres, en este país el currículo nacional educativo en general se puede decir que está descentralizado de acuerdo a los intereses y a las necesidades en cada una de las áreas locales.

El sistema educativo portugués está conformado por un 82,6% de centros educativos de gestión pública, un 13,4% de centros privados y un 4% de centros concertados, que pese a su gestión privada cuentan con participación del estado.



**Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea**

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

El currículo escolar se decide y determina a nivel nacional a través del consenso del ministerio de Educación, los gobiernos regionales y los municipios del país.

Para ejercer como docente de educación básica es necesario obtener un grado en las Escuelas Superiores de Educación o en la Universidad (cuatro años de duración). Para ejercer como maestro de secundaria se debe hacer, además, un curso de entre cuatro y seis años.

Pese a que la crisis económica trajo importantes recortes presupuestarios, Portugal sigue considerando la educación como un importante baluarte para el progreso de su ciudadanía. Buena prueba de ello es la reducción del abandono escolar, a razón de 20 puntos en esta década, y al hecho de que, según la OCDE, los alumnos portugueses aumentan una media de 2,5 puntos al año su posición en el informe PISA.

En Portugal el sistema educativo consta de la educación preescolar (no obligatoria), la educación básica, la educación secundaria y la educación superior (universidades e institutos politécnicos).

6.1. Etapas de la educación

6.1.1 Enseñanza preescolar

La educación preescolar se destina para aquellos menores de edad que se encuentran entre los años 3 y 6, siendo esta última edad la máxima para poder ingresar en la enseñanza básica. Cabe destacar que esta etapa no es obligatoria, lo que significa que la asistencia a la educación preescolar es totalmente voluntaria y está sujeta al criterio de los padres. Durante este período se prepara al niño para su ingreso a la enseñanza básica.

6.1.2 Educación básica

Comprende la etapa para los menores de edad entre los 6 y los 15 años. También es conocida como la enseñanza básica regular y es obligatoria, universal y gratuita.



**Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea**

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

Esta etapa está caracterizada por tener una duración aproximada de nueve años, y se divide en tres etapas en las cuales el primer ciclo tiene una duración de cuatro años, mientras que los otros dos ciclos tienen una duración de dos y tres años respectivamente.

Algo curioso en esta etapa es que *para poder evolucionar se debe continuar con una lógica de ciclo*, lo que significa que aquellos alumnos que tengan capacidades y competencia continuarán con sus estudios en los ciclos siguientes, todo esto de acuerdo a la normativa portuguesa. Finalmente, cuando un estudiante culmina el ciclo de enseñanza básica se le otorga un diploma acreditativo de este nivel de educación.

Un aspecto que debes tener en cuenta es que para los alumnos que no concluyen la enseñanza básica **pueden matricularse en la enseñanza permanente**, ya que esta etapa consigue los mismos objetivos y además permite la obtención de un diploma similar al de la enseñanza básica regular.

También existen cursos de Educación y Formación para aquellos jóvenes que tengan edades entre los 15 y los 18 años de edad que hayan abandonado los estudios o que inclusive no hayan podido culminar las etapas.

En esta etapa ingresan aquellos alumnos que han podido concluir la enseñanza básica con éxito, tiene una duración de al menos tres años. De esta manera, esta etapa comprende lo siguiente:

Los Cursos generales, que están destinados a aquellas personas que están interesadas en realizar estudios superiores pero también para aquellos que quieren formarse en el nivel secundario de este tipo de educación.

Los Cursos artísticos, están destinados a las personas interesadas en esta rama de la enseñanza, obteniendo al final el diploma de enseñanza correspondiente.

Los Cursos tecnológicos, que están destinados a aquellas personas que estén interesadas en este ámbito con posibilidades de poder acceder al mercado de trabajo.



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

Al igual que en la etapa educativa anterior, en el caso de las personas que no hayan podido completar la enseñanza secundaria dentro del rango de edad correspondiente, pueden optar por **continuar con sus estudios con la enseñanza permanente**. En este caso, se expide un diploma similar que en la etapa regular, sin embargo, los planes de estudios se adaptan a las necesidades del estudiante.

Para las personas que han culminado la enseñanza básica, también tienen la posibilidad de realizar cursos profesionales de tal manera que se preparen y se capaciten para obtener un certificado que les permita entrar en el mercado de trabajo, con una cualificación profesional de tercer grado.

6.1.3 Estudios superiores

Este tipo de enseñanza en el sistema de educación de Portugal, abarca los rangos universitarios y también aquellas instituciones politécnicas, en donde se pueden realizar distintos estudios que pueden abarcar períodos de entre cuatro a cinco años. *También puedes optar por obtener un título que te certifique* como licenciado, maestro o doctor. Para poder ingresar a este tipo de enseñanza, debes poseer un diploma de las enseñanzas anteriores, que puedan satisfacer en todo momento cada uno de los requisitos de la ley.

6.2 Centros Educativos de Portugal

Tal como ocurre con otros países, en Portugal que podrás encontrar con distintos centros educativos donde se te otorga las facilidades para cursar los distintos **niveles de educación anteriormente mencionada**, y entre estos centros educativos se pueden mencionar los siguientes:

6.2.1 Escuelas

En estos centros educativos te podrás formar en las primeras etapas del sistema educativo en Portugal, **de esta forma podrás obtener el diploma correspondiente** que acredite en los niveles de educación básica.



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

6.2.2 Colegios

Se trata de centros educativos en donde puedes optar por estudiar la educación secundaria, la cual se trata de una etapa que comprende tres años tal como se describió en líneas anteriores. Una vez que concluyan los estudios en estos centros, **puedes optar por el siguiente nivel** ya sea que quiera ingresar en la vida activa, o en las enseñanzas superiores para poder optar por escoger entre universidades o institutos politécnicos.

6.2.3 Universidades

En estas instituciones pueden cursar la enseñanza superior de tal forma que te formes adecuadamente para poder ingresar al mercado laboral. Cabe destacar que **en las universidades puedes obtener distintos títulos** de acuerdo a la enseñanza que quieras, ya sea que optes por ser licenciado, maestro o hacer un doctorado.

6.2.4 Instituciones Politécnicas

Se tratan de centros educativos en donde te puedes formar como profesional, aunque debes tener en cuenta que la enseñanza es la más adecuada a lo técnico y está enmarcada en un ambiente práctico donde se enseñará todo lo que necesitas para entrar al mercado tecnológico y laboral, de acuerdo a cada una de las innovaciones tecnológicas.

6.3 Tipos de centros

Principalmente Portugal cuenta con distintos tipos de centros de educación que se pueden dividir entre públicos y privados. De tal forma que empezando por la educación preescolar la cual es voluntaria, se tiene que puede encontrarse con centros estatales y también guardería privadas.

No obstante, para la educación básica, **tienes opción por encontrar centros cooperativos, públicos y privados**. Sea cual sea tu elección debes cumplir todos los ciclos durante esta etapa hasta culminar y obtener el certificado de educación básica.



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

En el caso de la enseñanza secundaria, se cursa luego del noveno grado de la educación anteriormente mencionada. *Y en Portugal se cuenta con distintos tipos de centros* que te pueden orientar para la obtención de un certificado donde se acredite que han cursado este nivel.

Para la educación superior, tal como se ha descrito en líneas anteriores este país **cuenta con dos tipos de sistemas** entre los cuales se encuentran el sistema universitario, siendo uno de los más antiguos en el país, y que cuenta con varias universidades públicas, universidades públicas abiertas, y también con algunos centros educativos privados. Por su parte, en el caso de las instituciones politécnicas, al cursar la educación superior en alguno de estos centros educativos lo puedes hacer **en algunas instituciones estatales o en algunos centros privados**.

A modo de referencia, entre las instituciones, colegios y universidades más reconocidos en Portugal se pueden mencionar los siguientes: Atlántica, Atlántica University, Miguel Torga Institute of Higher Education, Porto Business School, Universidade Europeia, NABA Summer School 2018, Instituto politécnico Santarém, IPAM, The Lisbon MBA, y muchas más.

7. El clima

El clima portugués es un tipo mediterráneo relativamente lluvioso debido a la presencia del océano Atlántico. Las lluvias son más frecuentes en otoño e invierno. El clima de Portugal varía significativamente de una región a otra, influenciado por la altitud, la latitud y la proximidad al mar, lo que garantiza inviernos suaves, como en particular en el Algarve.

En la parte norte de Portugal, las influencias oceánicas están más presentes. En esta área, el clima se vuelve casi oceánico, bastante frío en invierno, un período en el que a veces también cae nieve. La parte sur del país, es decir, las regiones del Algarve y Alentejo son zonas muy calurosas en verano. Aquí el clima es mediterráneo subtropical, muy seco y cálido hacia el interior, más suave a lo largo de la costa.

En las regiones del Duero, Minho y Trás-os-Montes, por lo tanto, en la parte norte de Portugal, el clima es generalmente más frío que en el resto del país. Particularmente en Trás-os-Montes, los inviernos son más severos, pero las temperaturas de esta región aún son suaves en comparación con el resto de Europa.



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

Los veranos son calurosos y secos, especialmente en las zonas del interior (Trás-os-Montes en el noreste y Alentejo) y en el Algarve, que recibe muy poca lluvia en verano, aunque la brisa fresca del mar disminuye la sensación de calor. Los meses de primavera y verano son soleados y las temperaturas son muy altas en julio y agosto.

Gracias a la influencia del mar, las temperaturas tienden a ser más soportables a lo largo de la costa, incluso en otoño puede haber días soleados y cálidos. El período más lluvioso es los meses de noviembre a marzo.

7.1. El clima en Vila Nova do Santo André

El clima de Vila Nova de Santo André se clasifica como cálido y templado. Los inviernos son más lluviosos que los veranos en Vila Nova de Santo André. La temperatura promedio en Vila Nova de Santo André es 16.5 °C. La precipitación es de 551 mm al año.

TABLA CLIMÁTICA // DATOS HISTÓRICOS DEL TIEMPO VILA NOVA DE SANTO ANDRÉ

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Temperatura media (°C)	11.5	11.8	13.5	15	17.4	20	21.3	21.8	20.4	18.3	14.4	12.4
Temperatura min. (°C)	9	9	10.5	12	13.9	16.3	17.4	17.8	17	15.4	11.9	9.9
Temperatura máx. (°C)	14.4	15	16.9	18.4	21.2	24.1	25.7	26.3	24.4	21.6	17.2	15.2



Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

Precipitación (mm)	66	56	57	59	37	11	2	4	27	76	78	78
Humedad(%)	79%	75%	73%	73%	70%	68%	67%	68%	72%	77%	76%	79%
Días lluviosos (días)	7	6	6	7	5	2	0	1	3	7	7	7
Horas de sol (horas)	6.0	6.7	7.6	8.7	10.2	11.1	11.1	10.8	9.3	7.8	6.6	6.1

8. Documentos necesarios para viajar

- DNI o pasaporte en vigencia
- Tarjeta sanitaria europea en vigencia

9. Embajada

La mayor parte de las embajadas en Portugal se encuentran localizadas en Lisboa, la capital. En ellas se puede contactar con los servicios administrativos de tu país y regularizar cualquier situación o imprevisto.

La dirección de la embajada de España en Portugal es Rua do Salitre, 1, 1269-052 Lisboa. También se puede contactar vía email: embespt@correo.mae.es o teléfono: +351 213472381



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

10. Información turística

Hay que dirigirse a la oficina de información:

turística:<https://www.visitalentejo.pt/es/catalogo/que-hacer/playas/costa-de-santo-andre/>

11. Gastronomía

La **Gastronomía de Portugal**, debido a la ubicación del país, está frecuentemente basada en alimentos marinos, entre los que destaca el bacalao. Está catalogada dentro de la cocina mediterránea y suele contar con el pan, el vino y el aceite como principales ingredientes. Recibe notables influencias de la cocina española, árabe y también de las antiguas colonias portuguesas, haciendo de su gastronomía una amplia mixtura de sabores, aromas y texturas.

Entre los platos más típicos de la cocina portuguesa podemos destacar:

Bacalhau (bacalao)

El bacalao (bacalhau) – es definitivamente uno de los platos más populares y conocidos de la gastronomía portuguesa. Hay un dicho portugués que apunta que hay 365 maneras distintas de cocinar el “bacalhau” – una para cada día del año. El método y los ingredientes que elija van a depender de su gusto personal, pero es fácil encontrar estos platos muy conocidos en los menús de los restaurantes. Estas son solamente algunas de las muchas combinaciones:

Bacalhau asado en el horno con aros de cebolla, aceite de oliva y ajo (a la Lagareiro), a menudo servido con patatas al ajillo y aceite de oliva llamadas patatas al golpe (batatas a murro).

Bacalhau com nata es el bacalao asado en el horno con una cremosa salsa bechamel y patatas fritas.



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.



Bacalhau a Brás o frito con patatas, cebolla y huevos revueltos.

Bacalhau a Gomes de Sá salteado con patatas cocidas i huevos cocidos.

Sardinhas a la brasa

Portugal tiene una amplia costa en el Atlántico, razón por que la pesca es una fuente natural de ingresos y el pescado es de lo mejor que se puede probar en Europa. La sardina a la plancha está llena de sabor y es muy abundante además de que constituye una opción barata. Las sardinhas se sirven tradicionalmente en las barbacoas, en restaurantes junto a la playa y en las fiestas, como por ejemplo en los días 23 y 24 de junio por el São João en Oporto, donde se acompañan con patatas y pimientos a la parrilla.



**Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea**

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

Cocido a la Portuguesa

Para muchos este es considerado el más tradicional plato portugués. Hay muchas maneras distintas de confeccionarlo y estas varían de región a región, aunque los ingredientes se basan generalmente en carne de res, cerdo, pollo y chorizos, con frijoles, garbanzos, patatas, nabo, repollo, zanahoria y arroz. La carne es cocida en una olla a presión con muy poca grasa y por diversas etapas se añaden las verduras y los chorizos. El caldo de la carne se reserva para cocinar el arroz. Es un plato sabroso y, a pesar de todos los ingredientes, es bastante ligero a digerir por causa de la ebullición y del vapor de la carne.

Leitão

A los portugueses les encanta comer platos con carne de cerdo, por eso es tan fácil encontrarlos en los variadísimos menús, desde trocitos de cerdo fritos con almejas y castañas, hasta la sencilla pierna de cerdo asada, pero el gran favorito es el cochinito lechal (leitão).



Caldo verde



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

Una sopa muy afamada y típicamente norteña es la sopa de col verde llamada de caldo verde, hecha de una gruesa base de crema de cebolla y patata con la col verde cortada en finas rodajas y acompañada de un trocito de salpicón. Es una sopa rústica calurosa, frecuentemente servida en las fiestas y, a menudo, apreciada tanto por jóvenes como por ancianos.



Francesinha

Este plato se está convirtiendo en un moderno clásico y tuvo origen en el norte de Portugal en la década de 1950/60. Hoy es un verdadero plato emblemático de la ciudad de Oporto. La Francesinha es un grande sándwich con diversas capas con carne, jamón, salpicón, huevo y a veces tocino, cubierto por queso derretido y una salsa de tomate, cerveza y chiles picantes.



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

Ameijoas à Bulhão Pato

Otro famoso plato de marisco son las almejas a la Bulhão Pato. Se trata de un plato típico de verano en lo que las almejas cuecen al vapor en un caldo ligero con aceite de oliva, ajo, vino blanco, cilantro, limón y pimienta. Además del verano, también podrá encontrarlo casi todo el año y comerlo como entrante o plato principal



Feijoada

A pesar de que hay muchas versiones para este plato, sus principales ingredientes siempre son los frijoles y la carne de cerdo. Este es un plato que tuvo su origen en las regiones de Tras-os-Montes y del Douro, donde se usan respectivamente los frijoles rojos o los blancos



Alheiras



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

Alheira es una prestigiosa choriza ahumada portuguesa cuyos principales ingredientes son carne de pollo, de cerdo, pan, aceite de oliva, sala, ajo y paprika. La carne de caza, de res, pato, pimientos, jamón también se utilizan. Tiene la forma de una herradura y es hecha de tripa de cerdo rellena con una fina pasta de carnes y pan picados.



Pastel de Belém o Pastel de Nata

Un famoso pastel que se desarrolló en la cocina conventual fue el pastel de nata. A pesar de existir muchas variaciones, la receta original en Belén (Lisboa) es un secreto muy bien guardado.



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

12. Glosario básico

PRESENTARSE Y SALUDAR

Buenos días: Bom dia (saludo desde la madrugada hasta el mediodía)
Buenas tardes: Boa tarde (desde el mediodía hasta el atardecer)
Buenas noches: Boa noite (desde el atardecer hasta la medianoche)
Hola: Olá / Oi
Hola ¿qué tal?: Oi ,tudo bem?
¿Cómo estás?: Como vai? / Como você está?
Todo bien: Tudo bem / bom / legal
Estoy bien: Estou ótimo / bem
Voy haciendo: Vou levando
Ciao: Tchau/Tchauzinho
¡Adiós!: Adeus!
Gracias: Obrigado (si eres chico) / Obrigada (si eres chica)
Muchas gracias: Muito obrigado (si eres chico) / Muito obrigada (si eres chica)
Bienvenidos: Bem vindos
Por favor: Por favor
Disculpe: Desculpa
De nada: De nada
No hay de que: Não há de quê
Con permiso: Com licença
Muy amable: Muito gentil
No se preocupe: Não tem problema / Não faz mal
¿Cómo te llamas?: Como se chama?
¿Cuál es tu nombre?: Qual é seu nome?



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

Me llamo X: Chamo-me X
Mi nombre es X: O meu nome é X
Encantado de conocerle: Muito prazer

PEDIR AYUDA Y PREGUNTAR

¿Dónde puedo encontrar una tienda?: Onde posso encontrar uma loja?
¿Cuánto cuesta?: Quanto custa?
Disculpe, pero no entiendo: Desculpe, mas não entendo
¿Habla español?: Fala espanhol?
Sólo hablo un poco de portugués: Só falo um bocadinho de português
¿Podría repetir por favor?: Pode repetir, por favor?
¿Puede hablar más despacio?: Pode falar mais devagar?
¿Puedes repetir?: Pode repetir?
verbos 7

ALOJAMIENTO

Quiero reservar una habitación: Queria fazer uma reserva de um quarto
¿Hay habitaciones disponibles?: Têm quartos livres?
¿Cuánto cuesta la tarifa diaria?: Quanto é a diária?
Me quedaré una noche: Eu vou ficar aqui uma noite
Desayuno incluido en la tarifa: O café da manhã está incluído na diária
Quisiera registrar mi salida: Gostaria de registar minha partida

VOCABULARIO PORTUGUÉS PARA INDICACIONES

¿Cómo llego a la estación de tren / aeropuerto?: Como posso ir para a estação de trem / o aeroporto?
¿Cuál es la dirección del hotel?: Qual é o endereço do hotel?
¿Dónde hay un restaurante?: Onde há um restaurante?
¿Cuál es el nombre de esta calle?: Qual é o nome desta rua?



**Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea**

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.

Quiero ir al centro, por favor: Quero ir ao centro, por favor
¿Cómo llego a São Paulo?: Como posso chegar até São Paulo?

RESTAURANTE

¿Una mesa para dos personas, por favor?: Uma mesa para duas pessoas, por favor?

Camarero: Garçom

¿Podría traerme el menú?: Poderia trazer o menu?

Quiero cenar...: Eu quero jantar...

Postre: Sobremesa

La cuenta, por favor: A conta, por favor

Propina: Gorjeta

Desayuno: Café da manha

Almuerzo: Almoço

Merienda: Lanche

Cena: O jantar

Comida: Alimentação



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.