

ROTEIRO DE ATIVIDADES DA FORMAÇÃO A DISTÂNCIA / PLANO DE SESSÃO 9

TIPO DE SESSÃO / FORMA DE COMUNICAÇÃO	ATIVIDADE	RECURSOS A UTILIZAR / EVIDÊNCIAS	CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	TIPO DE AVALIAÇÃO	DATA, PRAZO, CONSULTA	TEMPO DESPENDIDO ESTIMADO EM MINUTOS	RECURSO A USAR / FERRAMENTA
Sessão Síncrona	1º PARTE - CONTEÚDO DA SESSÃO SÍNCRONA: Exposição teórica sobre: 6. Higiene e Segurança Alimentar 6.1 Princípios Básicos 6.2 Higienização, preparação e acondicionamento de alimentos	Exposição teórica Participação Debate Esclarecimento	Participação nas sessões síncronas	Avaliação Comportamental (10%)		55	Microsoft Teams e Plataforma Moodle - em simultâneo
	ATIVIDADE FORMATIVA: Atividade Interativa de sequência de imagens sobre Higiene e Segurança Alimentar	Teste / Trabalho / Atividade Interativa	Realização da atividade	Avaliação Formativa (40%)	Os trabalhos devem ser entregues entre as 19h00 e as 24 horas, do dia da sessão de formação.	25	
INTERVALO						20	
Sessão Síncrona	2º PARTE - CONTEÚDO DA SESSÃO SÍNCRONA: Visualização de um vídeo do Programa Praça da Alegria - Como conservar os alimentos com a Paula Teixeira (docente da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa e especialista em Segurança Alimentar). Visualização de pequenos vídeos sobre higiene e segurança alimentar. Exploração do site da ASAE para conhecimento da conservação dos alimentos no frio.	Exposição teórica Participação Debate Esclarecimento	Participação nas sessões síncronas	Avaliação Comportamental (10%)		55	Microsoft Teams e Plataforma Moodle - em simultâneo
	ATIVIDADE SUMATIVA: Atividade Interativa de palavras cruzadas sobre Higiene e Segurança Alimentar	Teste / Trabalho / Atividade Interativa	Realização da atividade	Avaliação Sumativa (50%)	Os trabalhos devem ser entregues entre as 19h00 e as 24 horas, do dia da sessão de formação.	25	
						Total em Minutos	180
						Total em Horas	3h00m