

Nome da Acção: Rotulagem Alimentar na União Europeia	
<b>1. Objectivos da aprendizagem:</b>	
<b>a) Gerais</b>	Identificar as exigências legais em vigor por força da legislação horizontal; Identificar as várias possibilidades associadas à rotulagem voluntária; Identificar informações relativas a alegações nutricionais e de saúde, bem como informação de origem do ingrediente primário.
<b>b) Específicos</b>	Capacitação para interpretação e aplicação dos conteúdos de forma prática na rotulagem geral e nutricional.
<b>2. Destinatários:</b>	Quadros médios e superiores de empresas do setor agroalimentar das áreas de: qualidade, investigação e desenvolvimento, marketing, compras e produção.
<b>3. Modalidade de formação:</b>	Formação contínua
<b>4. Forma de organização da formação:</b>	Formação à distância
<b>5. Conteúdos programáticos:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Porquê rotular os géneros alimentícios</li><li>- Ferramentas e tipos de legislação</li><li>- Principal legislação que enquadra a rotulagem alimentar</li><li>- Pré-embalados - O que é obrigatório rotular</li><li>- Não Pré-embalados - O que é obrigatório rotular</li><li>- Alegações nutricionais e de saúde</li><li>- Exercícios práticos</li><li>- Documentação de referência</li></ul>
<b>6. Carga horária:</b>	8 horas
<b>7. Metodologias de formação:</b>	Método expositivo que consiste na transmissão oral de um determinado saber, informações ou conteúdos (através da apresentação em powerpoint), que pode ser seguida de questões

colocadas pelos formandos ou pelo próprio formador. Também será utilizado o método interrogativo, onde o formador envolve o grupo numa participação activa e promove uma discussão e reflexão conjuntas.

Ainda será utilizado o método demonstrativo que consiste, essencialmente, na transmissão de técnicas visando a repetição do procedimento através da demonstração: explicação - demonstração - aplicação. Será utilizado quando se pretende uma aprendizagem rápida e eficaz de tarefas.

Metodologias activas tais como *brainstorming*, promoção de debate, dinâmicas de grupo e partilha de experiências.

### **8. Critérios e metodologias de avaliação:**

O critério de avaliação será a participação do(a) formando(a) durante a formação, em contexto de grupo e individual (capacidade de exposição das suas ideias, perguntas e respostas adequadas, pensamento crítico e iniciativa). Será realizada através da observação directa do formador no decorrer de toda a sessão.

A sessão poderá ainda ter no final uma avaliação de competências dos formandos, de forma a poder avaliar os conhecimentos e competências que cada um adquiriu com a formação mediante a execução de uma prova/questionário final (em regime de escolha múltipla ou verdadeiros e falsos) ou de exercício prático/trabalho.

No fim da sessão, ambos (formador e formandos) se avaliam mutuamente preenchendo um questionário de avaliação da satisfação.

Passados 3 meses da formação é enviado, por correio electrónico para os formandos, um questionário com o objetivo de avaliar a satisfação pós formação dos formandos, no que respeita à aplicabilidade dos conteúdos leccionados em contexto laboral, nível de aquisição de conhecimentos, entre outros critérios.

### **9. Recursos pedagógicos:**

Documentação (apresentação em formato powerpoint da sessão e documentação associada). A apresentação será posteriormente cedida aos formandos. Plataforma online (zoom).

### **10. Espaços e equipamentos:**

NA.