



Aula presencial: Oficinas Culinárias

PROGRAMAÇÃO

9:00 - 9:15 – Chegada

9:15 - 9:45 – Dinâmica de acolhimento / apresentação

9:45 - 10:00 – Apresentação da proposta e os objetivos da Oficina Culinária

10:00 - 10:30 – Aplicação do questionário sobre habilidades culinárias

10:30 - 12:30 – Divisão dos grupos e elaboração das preparações

12:30 - 13:30 – Degustação das receitas preparadas

13:30 - 15:00 – Roda de conversa sobre o guia alimentar e a culinária

15:00 - 15:30 – Dinâmica de avaliação