



**Estratégias de ensino e
avaliação em contexto *on-line*
aplicado à Alimentação
Humana: Contributos para os
princípios de Bolonha**



Isabel M.P.L.V.O. Ferreira,
Margarida Amaral



Aplicação de *b-elearning* enquanto estratégia de resposta a inúmeros desafios pedagógicos que Bolonha apresenta ao Ensino Superior

Utilização de *b-elearning* para unir o que não pode, não deve estar separado: a aprendizagem e a avaliação



Ensino Tradicional

- Está convencido que detém todo o saber.
- Contenta-se em discursar bem durante toda a aula.

- Limita-se a utilizar rotineiramente o património científico.
- Exige-se-lhe que responda bem nos raros momentos em que é avaliado.

- Tipo aula magistral.
- A avaliação é pontual e tem um carácter meramente somativo.

Novo paradigma ensino/aprendizagem

Professor

- Reconhece a relatividade dos conhecimentos e procura actualizar-se.
- Sabe que o saber resulta de um processo activo, comunicativo, de análise de situações e não uma acumulação de conhecimentos.
- Coordena o trabalho dos estudantes.

Estudante

- Procura redescobrir a Ciência e as suas maravilhas.
- É estimulado a desenvolver raciocínio pessoal sobre as questões e a discutir esse raciocínio com os colegas.

Aula

- Os alunos pesquisam e o professor orienta-os.
- Distribuição em módulos de trabalho.
- A avaliação é permanente e tem um carácter predominantemente formativo.



ALIMENTAÇÃO HUMANA I

3º Ano/1º Semestre – Mestrado Integrado
em Ciências Farmacêuticas

2h teóricas e 2 h práticas /semana

Cerca de 200 estudantes
Distribuídos por 9 Turmas Práticas

Recursos:

1 docente – 2 h teóricas + 6 turmas
Práticas

1 docente – 3 turmas Práticas

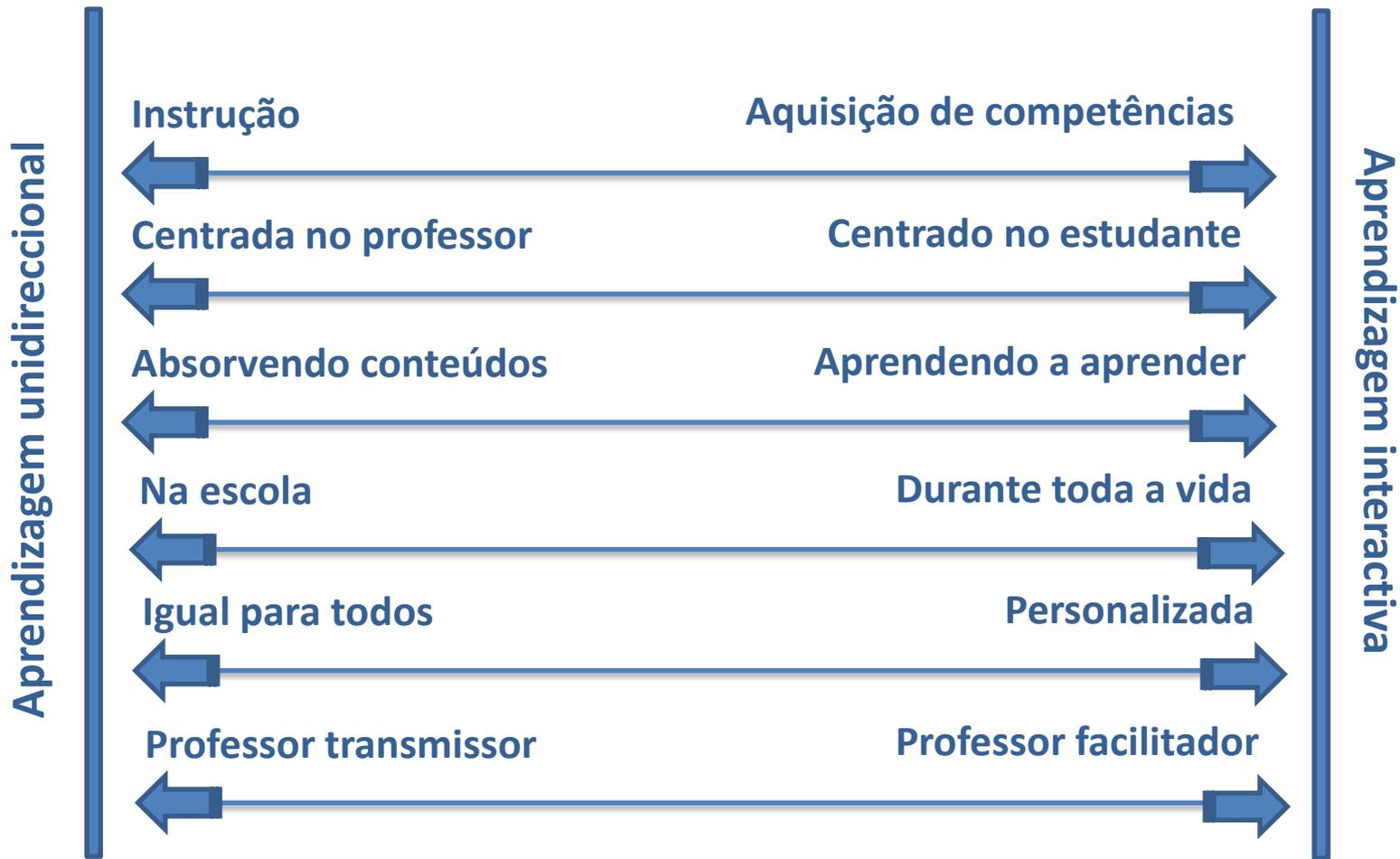
Apoio do GATIUP + informático

Sala de Aulas equipada com data
show e equipamento sonoro

Laboratório

Sala de computadores







APRENDIZAGEM

Desenvolver e aplicar novas ferramentas pedagógicas para ajudar a aquisição de competências



AVALIAÇÃO

Desenvolver métodos de avaliação que reflectam efectivamente o empenho, a aquisição de conhecimento e de competências relevantes adquiridas pelos estudantes





APRENDIZAGEM

AVALIAÇÃO

Alimentação Humana I

Moodle U.PORTO ► FFUP-MI073123-2008/2009-1S Assumir o cargo de...

Administração

- Activar modo edição
- Configurações
- Atribuir cargos
- Notas
- Grupos
- Cópia de segurança
- Restaurar
- Importar
- Reiniciar
- Relatórios
- Perguntas
- Ficheiros
- Perfil

Alimentação Humana I

- Avisos
- Fórum de discussão da disciplina
- A disciplina
- Classificação exame teórico

1 Aulas

Teóricas

- Capítulo 1
- Capítulo 2
- Capítulo 3

Práticas

- 1ª Série de Trabalhos Laboratoriais Ficheiro
- 2ª Série de Trabalhos Laboratoriais Ficheiro
- 3ª Série de Trabalhos Laboratoriais Ficheiro

Ir para...

As minhas disciplinas

- 2008/2009 - Alimentação Humana I
- 2009/2010 - Alimentação Humana I
- 2008/2009 - Controlo Sensorial

Página principal da componente *on-line* de Alimentação Humana I (Moodle 2008-09)

Alimentação Humana I

Moodle U.PORTO ► FFUP-MI073123-2008/2009-1S

Assumir o cargo de...

Administração

-  Activar modo edição
-  Configurações
-  Atribuir cargos
-  Notas
-  Grupos
-  Cópia de segurança
-  Restaurar
-  Importar
-  Reiniciar
-  Relatórios
-  Perguntas
-  Ficheiros
-  Perfil

As minhas disciplinas

-  2008/2009 - Alimentação Humana I
-  2009/2010 - Alimentação Humana I
-  2008/2009 - Controlo Sensorial

Alimentação Humana I

-  Avisos
-  Fórum de discussão da disciplina
-  A disciplina
-  Classificação exame teórico

1 Aulas

Teóricas

-  Capítulo 1 - **Constituintes desejáveis dos alimentos**
-  Capítulo 2 - **Alimentação equilibrada**
-  Capítulo 3 - **Qualidade e segurança alimentar**

Práticas

-  1ª Série de Trabalhos Laboratoriais Ficheiro - **Valor nutricional de alimentos**
-  2ª Série de Trabalhos Laboratoriais Ficheiro - **Elaboração de planos alimentares**
-  3ª Série de Trabalhos Laboratoriais Ficheiro - **Análise de contaminantes /aditivos**

Ir para...

Página principal da componente *on-line* de Alimentação Humana I (Moodle 2008-09)

Administração

-  Activar modo edição
-  Configurações
-  Atribuir cargos
-  Notas
-  Grupos
-  Cópia de segurança
-  Restaurar
-  Importar
-  Reiniciar
-  Relatórios
-  Perguntas
-  Ficheiros
-  Perfil

As minhas disciplinas

-  2008/2009 - Alimentação Humana I
-  2009/2010 - Alimentação Humana I
-  2008/2009 - Controlo Sensorial

Alimentação Humana I

2 Trabalhos

 [Elaboração da dieta](#)

Enviar o documento excel com a dieta que elaboraram. Só enviam um trabalho por grupo.

 [Artigo científico](#)

 [Teste de avaliação](#)

4 Jogos

 [Distribuição de nutrientes](#)

 [Dietas à medida](#)

Nota:

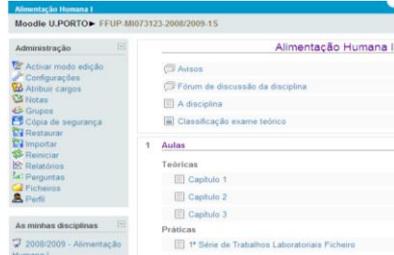
Para abrir "Dietas à medida" deve guardar o ficheiro dietas.zip no seu ambiente de trabalho e descompactá-lo.

Para uma correcta visualização deve configurar o seu computador em:

Painel de Controlo >> Opções regionais >> personalizar >> Ponto (Símbolo decimal) >> Vírgula (Separação de grupo)

 [Teste modelo com correcção](#)

Plataforma de elearning



Páginas HTML com hiperligações (ex: material apoio aulas, folhas de excel)

**Trabalhos,
Testes
Jogos**

Aulas laboratoriais



9 Turmas (cerca de 20 estudantes) 6 Grupos
Trabalhos práticos:
Constituintes dos alimentos
Qualidade/segurança
Plano alimentar
Trabalho de pesquisa,

Aulas teóricas



Expositivas e integrativas:
Plano da sessão
Pontos-chave
Conclusões

Bibliografia
Inquéritos
Jogos
Aula de síntese



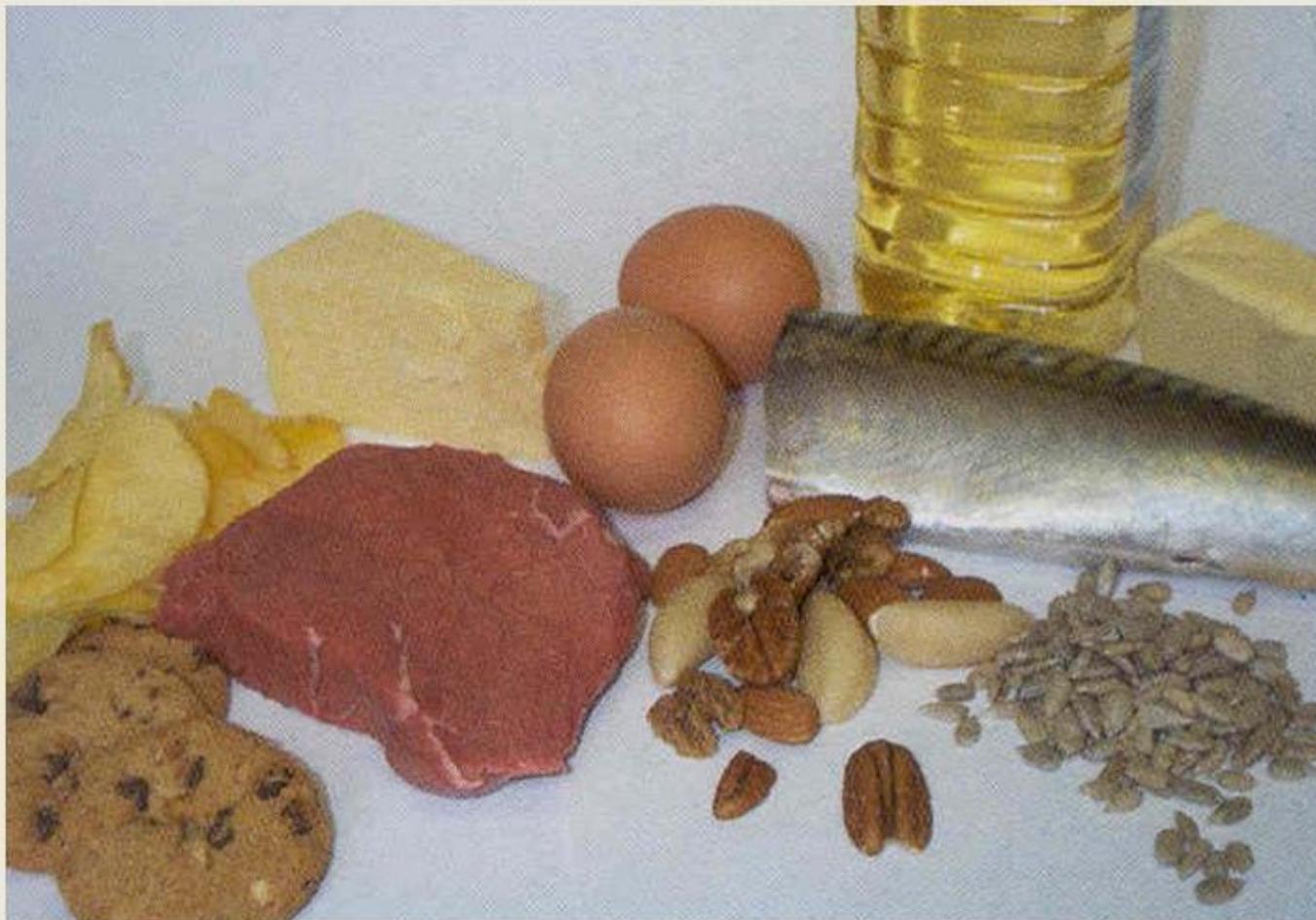
U. PORTO



FACULDADE DE FARMÁCIA
UNIVERSIDADE DO PORTO

Deixa o medicamento ser o teu alimento
e o alimento o teu medicamento.

Hipocrates



Teste



Sair

Proteínas

Ordena por ordem decrescente do teor em Proteínas/100g

Proteínas de Origem Animal



1.

2.

3.

Proteínas de Origem Vegetal



1.

2.

3.

✓ Verifica

Proteínas

Ordena por ordem decrescente do teor em Proteínas/100g

Proteínas de Origem Animal



Solução:

1. ✓ Queijo 30g
2. ✓ Carne 20g
3. ✓ Ovos 13g

Proteínas de Origem Vegetal



Solução:

1. ✓ Feijão cozido 8,8g
2. ✓ Arroz cozido 3,4g
3. ✓ Batata cozida 2,4g

Resultado total: Certas=6 Erradas=0 Percentagem: 100%

➔ **Seguinte**

Gordura

Ordena por ordem decrescente do teor em Gordura/100g

Gordura Total



Solução:

1. ✓ Azeite 99,9g
2. ✗ Amêndoas 56g
3. ✗ Ovo Estrelado 15g

Ordena por ordem decrescente do teor em ácidos gordos monoinsaturados/100g

Ácidos gordos monoinsaturados



Solução:

1. ✓ Azeite 78,6g
2. ✓ Óleo 20,6g
3. ✓ Manteiga 18,9g

Resultado total: Certas=10 Erradas=2 Percentagem: 83%

➔ Seguinte

Glúcidos

Ordena por ordem decrescente do teor em Glúcidos/100g

Acúcares



1.
2.
3.

Hidratos de Carbono



1.
2.
3.

✓ Verifica

Vitaminas

Ordena por ordem decrescente do teor em Vitaminas/100g

Vitamina A



Solução:

1. ✓ Ovos 190 micro g
2. ✓ Sardinha 47 micro g
3. ✓ Leite m/g 22 micro g

Carotenos



Solução:

1. ✓ Cenoura 5600 micro g
2. ✗ Grelos 1078 micro g
3. ✗ Tomate 510 micro g

Resultado total: Certas=22 Erradas=2 Percentagem: 92%

➔ Seguinte

Vitaminas

Ordena por ordem decrescente do teor em Vitaminas/100g

Vitamina C



Solução:

- | | | | |
|----|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------|
| 1. | <input type="text" value="Laranja"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Kiwi 72mg |
| 2. | <input type="text" value="Kiwi"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Laranja 57mg |
| 3. | <input type="text" value="Maçã"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | Maçã 7mg |

Resultado total: Certas=21 Erradas=6 Percentagem: 78%

➔ Seguinte

Sais Minerais

Ordena por ordem decrescente do teor em Sais Minerais/100g

Cálcio



Solução:

1. Couve galega 286mg
2. Amêndoas 266 mg
3. Leite 112 mg

Potássio



Solução:

1. Amêndoa 855mg
2. Banana 425mg
3. Morangos 138mg

Resultado total: Certas=24 Erradas=9 Percentagem: 73%

➔ Seguinte



Colestrol

Resultados

Certas = 33

Erradas = 15

Percentagem: 69%

Ganhou Prémio



Fechar

estrol/100g



08 mg

o 154 mg

61 mg

Seguinte

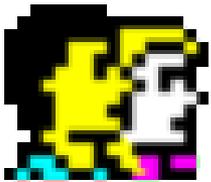
Resultado total: Certas=33 Erradas=15 Percentagem: 69%



2010-01-02 16:10:54

Deixa o alimento ser o teu medicamento e o medicamento ser o teu alimento

Hippocrates



1 - Dados Pessoais

2 - Plano Alimentar

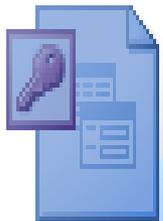


Imprimir



Sair

grupo	produto	proteina	gordura	glicidos	quantidade	energia
Bolachas	Oreo com chocolate branco	6.3	28.2	59	22	113.3
Ovos	ovo cozido	13	10.8	0	65	96.98
Ovos	ovo estrelado	13.4	15.1	0	60	113.7
Carne e produto	paio	29.2	19	0	40	115.12
Bolos	Palmier	5.8	25.1	48.8	109	484.287
Bolachas	Palmieres folhados	6	25	58	8.5	40.885
Pão e produto:	pão de forma	8.7	2.7	54.5	40	110.84
Pão e produto:	pão de leite	7.7	1.9	51.4	30	76.05
Pão e produto:	pão de trigo	8.4	2.2	57.3	40	113.04
Frutos	pêra	0.3	0.4	9.4	130	55.12
Frutos	pêssego	0.6	0.3	8.1	160	60
Frutos	pistácio	18	53	12.6	50	299.7
Carne e produto	presunto	25	12.8	0	40	86.08
Leite e produto	queijo flamengo 30 gordura	30	14	0.2	45	111.06
Leite e produto	queijo flamengo 45 gordura	26	23.4	0.2	45	141.93
Leite e produto	queijo fundido	22.5	25.7	0.2	30	96.63
Bolos	Queques de laranja	5.5	32.5	43.9	42	205.842
Carne e produto	salsicha	15.5	16.4	0	40	83.84
Leite e produto	Serra	25.5	31.5	0.2	40	154.52
Bebidas	sevenup	0	0	9	200	72
Bebidas	sumo laranja 100%	0.3	0.1	9.5	200	80.2
Pão e produto:	tosta simples	11.3	3.8	72.7	9	33.318
Frutos	uvas	0.3	0.5	17.3	190	142.31
Bolachas	Wafers	0.6	2.7	8.2	12	7.14



Índice Massa Corporal

Nome:

Sexo:

Idade (anos):

Peso (Kg):

Altura (m):

Calcular IMC

Índice Massa Corporal (Kg/m²):

Índice Massa Corporal = Peso (kg) / Altura 2 (m)

Necessidades Energéticas

Actividade Física:

Calcular

Necessidades energéticas diárias (Kcal):

Distribuição ao longo do dia:

Pequeno Almoço (20%):	<input type="text" value="411"/>	Kcal
Merenda Manhã (10%):	<input type="text" value="206"/>	Kcal
Almoço (30%):	<input type="text" value="617"/>	Kcal
Merenda Tarde (10%):	<input type="text" value="206"/>	Kcal
Jantar (25%):	<input type="text" value="514"/>	Kcal
Ao Deitar (5%):	<input type="text" value="103"/>	Kcal

NED (Kcal):

PA: MM: AL:

MT: JA: AD:

Seleccionar Alimentos

Alterar Dose

Eliminar Alimentos

Resultados

 Fechar

Alimentos escolhidos:

	Refeição	Grupo	Alimento	Proteina (g)	Gordura (g)	Glicidos (g)	Dose (ml ou g)	Energia(Kcal)
▶	Pequeno Almoço	Carne e produtos cárneos	fiambre	7.20	10.20	0.20	40.00	121.40
	Pequeno Almoço	Leite e produtos lácteos	leite magro	6.20	0.40	9.60	200.00	66.80
	Pequeno Almoço	Frutos	laranja	1.87	0.34	15.13	170.00	71.06
	Pequeno Almoço	Pão e produtos afins	pão de trigo	3.36	0.88	22.92	40.00	113.04
	Merenda Manhã	Leite e produtos lácteos	iogurte líquido	5.60	1.80	29.40	200.00	156.20
	Merenda Manhã	Bolachas	água e sal	0.29	0.53	1.83	3.00	13.30
	Merenda Manhã	Bolachas	água e sal	0.29	0.53	1.83	3.00	13.30
	Merenda Manhã	Bolachas	água e sal	0.29	0.53	1.83	3.00	13.30
	Almoço	Saladas	alface	0.81	0.09	0.36	45.00	5.49
	Almoço	Sopas	sopa de feijão	3.84	3.84	10.80	240.00	93.12
	Almoço	Saladas	tomate	0.72	0.27	3.15	90.00	17.91
	Almoço	Frutos	maçã	0.34	0.85	22.78	170.00	100.13
	Almoço	Pescado e derivados	bacalhau cozido	31.44	0.12	0.00	120.00	126.84
	Merenda Tarde	Bolachas	Maria	0.42	0.61	3.60	5.00	21.57
	Merenda Tarde	Bolachas	Maria	0.42	0.61	3.60	5.00	21.57
	Merenda Tarde	Bolachas	Maria	0.42	0.61	3.60	5.00	21.57
	Merenda Tarde	Bebidas	chá	0.00	0.00	0.00	200.00	0.00
	Jantar	Sobremesas	mousse de chocolate	18.53	25.55	60.45	195.00	545.81
	Jantar	Ovos	ovo estrelado	8.04	9.06	0.00	60.00	113.70
	Jantar	Leguminosas	feijão frade cozido	10.56	0.84	21.72	120.00	136.68
	Jantar	Saladas	brocolos cozidos	2.24	0.56	1.04	80.00	18.16

NED (Kcal):

PA: MM: AL:

MT: JA: AD:

Seleccionar Alimentos

Alterar Dose

Eliminar Alimentos

Resultados

 Fechar

Alimentos escolhidos:

Refeição	Grupo	Alimento	Proteína (g)	Gordura (g)	Glicidos (g)	Dose (ml ou g)	Energia(Kcal)
Pequeno Almoço	Carne e produtos cárneos	fiambre	7.20	10.20	0.20	40.00	121.40
Pequeno Almoço	Leite e produtos lácteos	leite magro	6.20	0.40	9.60	200.00	66.80
Pequeno Almoço	Frutos						
Pequeno Almoço	Pão e produtos de padaria						
Merenda Manhã	Leite e produtos lácteos						
Merenda Manhã	Bolachas						
Merenda Manhã	Bolachas						
Merenda Manhã	Bolachas						
Almoço	Saladas						
Almoço	Sopas						
Almoço	Saladas						
Almoço	Frutos						
Almoço	Pescado e produtos do mar						
Merenda Tarde	Bolachas						
Merenda Tarde	Bolachas						
Merenda Tarde	Bolachas						
Merenda Tarde	Bebidas						
Jantar	Sobremesas						
Jantar	Ovos						
Jantar	Leguminosas						
Jantar	Saladas						

Resultados _ □ ×

	Necessidades energéticas diárias (Kcal):	Energia dos alimentos escolhidos (kcal):	Diferença:	
Pequeno Almoço:	411	372.3	39	Escolheu os seguintes alimentos pouco saudáveis: <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; min-height: 100px;">mousse de chocolate</div>
Merenda Manhã:	206	196.1	10	
Almoço:	617	343.5	274	
Merenda Tarde:	206	64.7	141	
Jantar:	514	814.3	-300	
Ao Deitar:	103		103	
Total:	2055	1791	-264	

Equilíbrio Nutricional (percentagem da energia):

Proteína:	<input type="text" value="22.98"/>
Gordura:	<input type="text" value="29.26"/>
Glicidos:	<input type="text" value="47.76"/>



APRENDIZAGEM

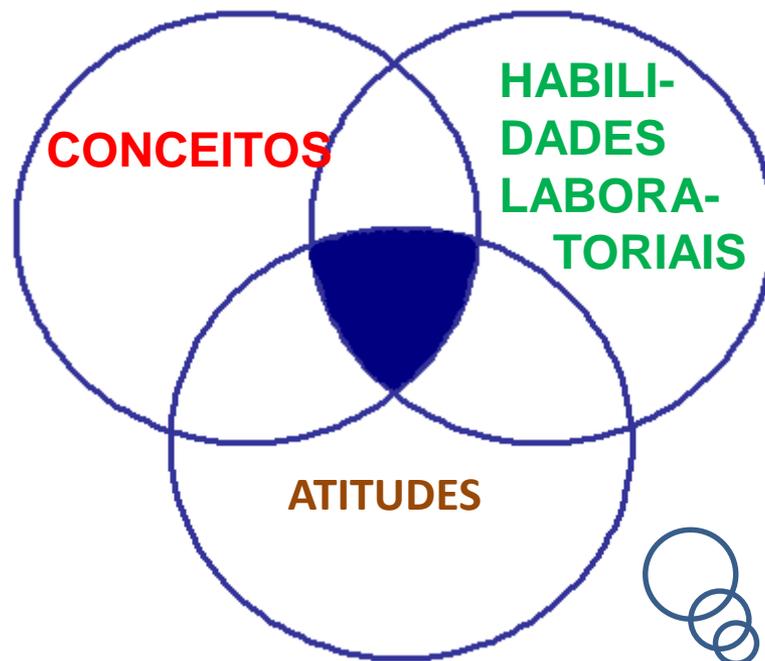
AVALIAÇÃO

COMPETÊNCIAS:

Composição dos alimentos. Princípios da alimentação humana equilibrada. Segurança Alimentar

Capacidade de efectuar um trabalho analítico e tirar conclusões

Relacionar todos os aspectos do conhecimento adquirido



COMPETÊNCIAS	Trabalhos laboratoriais	Exame <i>on-line</i>	Elaboração da dieta	Artigo científico	Exame final
Conceitos (C)					X
Laboratoriais (P)	X	X			
Atitudes (A)			X	X	



$$\text{AVALIAÇÃO FINAL} = 0,6 C + 0,2 P + 0,2 A$$

Questionário de escolha múltipla



Informação Resultados Visualizar Editar
Teste Perguntas Categorias Importar Exportar

Base de dados de perguntas

Categoria Açúcares (15) ▼
 Mostrar p... *Módulo de actividade: Teste de avaliação*
 Mostrar t... Valor por omissão para Teste de avaliação
 Mostrar t... *Disciplina: Alimentação Humana I*
Criar nova Açúcares (15) ▼ ⓘ
 Dietas (20)
 Gorduras (25)
 Humidade (12)
 Pré-definido
 Problemas01 (8)
 Problemas02 (12)
 Proteínas (28)

Accão	Tipo
<input type="checkbox"/>	No método de Luff-Sc 2
<input type="checkbox"/>	No método de Luff-Sc 3
<input type="checkbox"/>	No método de Luff-Sc 4
<input type="checkbox"/>	No método de Luff-Sc 5
<input type="checkbox"/>	No método de Luff-Sc 6
<input type="checkbox"/>	No método de Luff-Sc 7
<input type="checkbox"/>	No método de Luff-Sc 8
<input type="checkbox"/>	No método de Luff-Sc 9
<input type="checkbox"/>	No método de Luff-Sc11



Questionário de escolha múltipla

Cotado para 25 pontos

21 perguntas arbitrariamente escolhidas de uma base de questões (2 problemas)

Realizado numa sala de computadores com acesso à *internet* limitado e supervisão do docente

Selecione a opção completamente correcta.

Neste teste de avaliação as respostas erradas valem zero e a correcta vale 100% do valor cotado da pergunta.

Para poder responder a este teste, precisa saber a senha de acesso.

Senha

OK

Cancelar

Teste de avaliação

Selecione a opção completamente correcta.

Neste teste de avaliação as respostas erradas valem zero e a correcta vale 100% do valor cotado da pergunta.

Pontuações:

1

Selecione uma resposta.

Tempo restante

0:18:12

- A. A distribuição da energia deve ser 20% ao pequeno-almoço, 40 % ao almoço, 5% na merenda da tarde, 30% ao jantar, 5% à ceia
- B. A percentagem de energia das Proteínas/Lípidos/Glúcidos deve ser 25/20/55
- C. A proporção de lípidos saturados/monoinsaturados/poliinsaturados deve ser 10/10/10
- D. Os glúcidos solúveis não devem ser mais que 30% do total
- E. Nenhuma das afirmações é verdadeira

10

Na determinação da gordura por extracção com solvente orgânico, utilizou 5,030 g de amostra, a tara do balão era 88,56 g, no final o peso do balão era 89,66. Qual o teor de gordura da amostra?

Pontuações:

3

Selecione uma resposta.

- A. A resposta é 20,22 g/100 g de amostra
- B. A resposta é 21,86 g/100 g de amostra
- C. A resposta é 21,86 mg/100 g de amostra
- D. A resposta é 2,186 g/100 g de amostra
- E. A resposta 0,2186 g/100g de amostra

Gravar, sem enviar

Enviar tudo e terminar

 [Documentação Moodle para esta página](#)



Alimentação Humana I

Moodle U.PORTO ► FFUP-MI073123-2008/2009-1S ► Trabalhos ► **Elaboração da dieta**

Actualizar este(a) Trabalho

Grupos separados

Ver 1 trabalhos enviados

Enviem um trabalho por grupo na folha de excel.

Disponível de: Segunda, 27 Outubro 2008, 00:00

Data de entrega: Sexta, 31 Outubro 2008, 20:00

Moodle U.PORTO ► FFUP-MI073123-2008/2009-1S ► Trabalhos ► **Artigo científico**

Actualizar este(a) Trabalho

Grupos separados

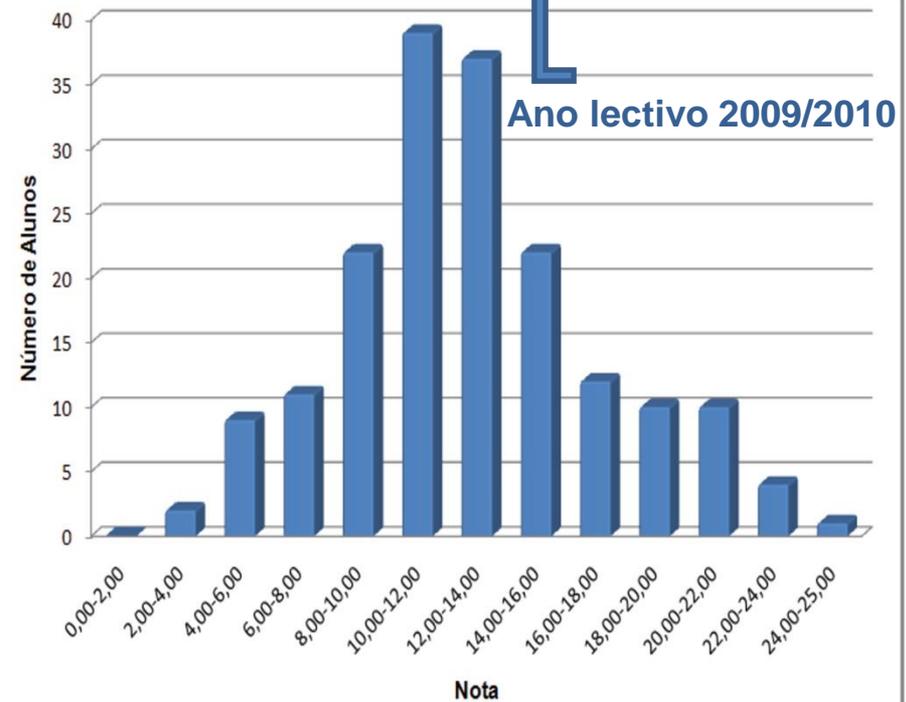
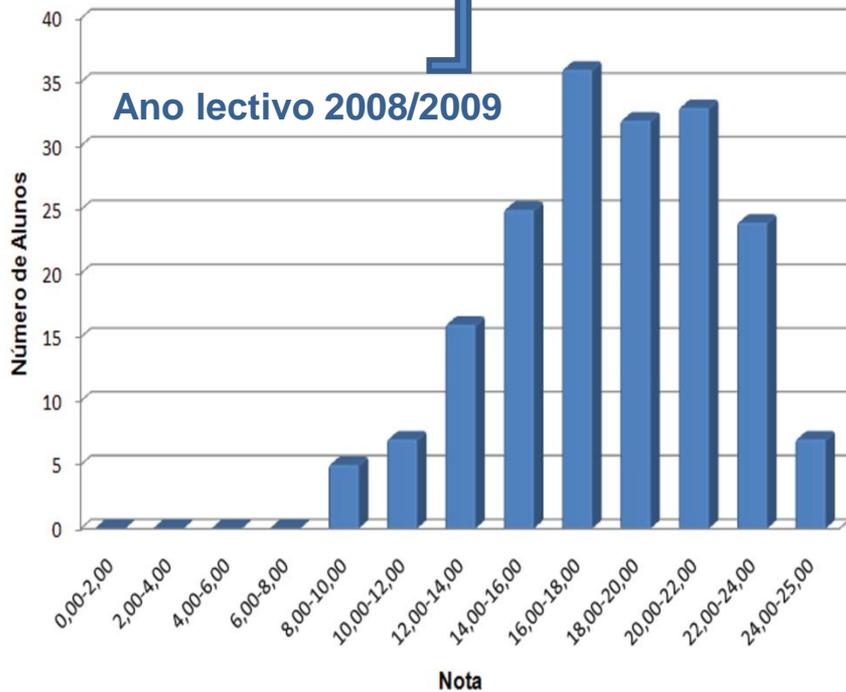
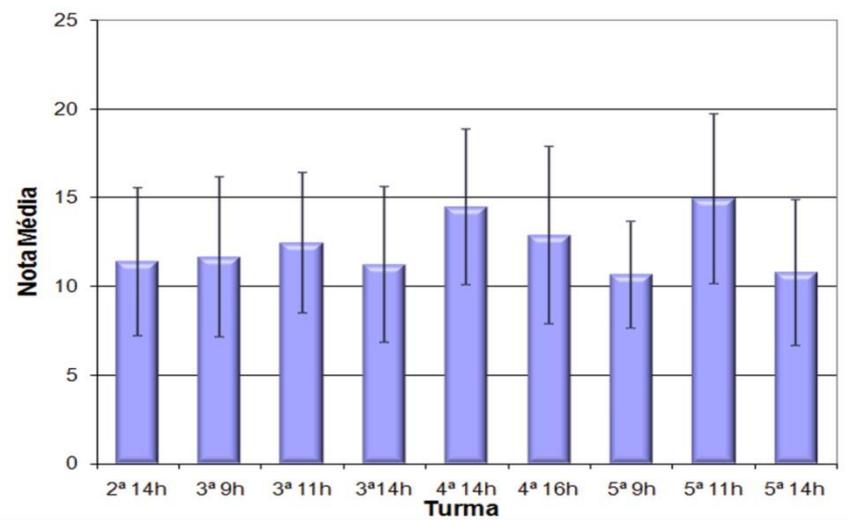
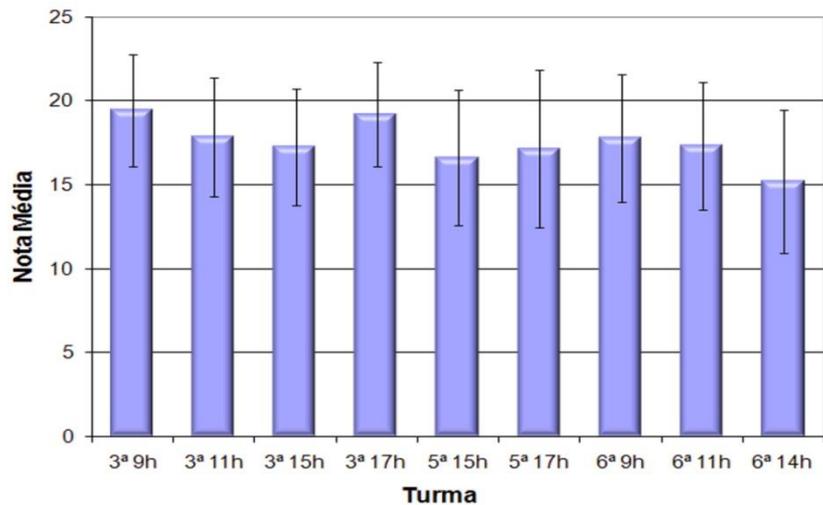
Ver 1 trabalhos enviados

Leiam atentamento o artigo científico que receberam e depois façam um resumo referindo, objectivos do trabalho, planeamento experimental, preparação das amostras, o que foi inovador no trabalho e ideias para trabalho futuro.

Disponível de: Segunda, 1 Dezembro 2008, 22:30

Data de entrega: Quarta, 10 Dezembro 2008, 22:30

Código	Pergunta	Resposta	Crédito parcial	Núm. de Respostas	Percentagem	Facilidade (% Correctas)	Desvio Padrão	Índice de Discrimin.	Coefic. de Discrimin.
(5779)	Pergunta 33 : O teor de proteína bruta obtém-se:	<i>Conhecendo com rigor a composição em aminoácidos da nossa amostra</i>	(0,00)	1/35	(3%)	94%	0,236	0,44	-0,02
		<i>Utilizando um factor de conversão que é comum a todas as amostras</i>	(0,00)	0/35	(0%)				
		Utilizando o factor adequado à composição da amostra	(1,00)	33/35	(94%)				
		<i>Por diferença conhecendo os restantes parâmetros da composição centesimal</i>	(0,00)	0/35	(0%)				
		<i>Nenhuma das afirmações está correcta</i>	(0,00)	1/35	(3%)				
(5830)	No método de Gerber: 6 : No método de Gerber:	Deve ocorrer separação da gordura, e efectua-se a leitura após separação e pesagem da gordura	(0,00)	0/51	(0%)	25%	0,440	0,21	0,08
		É crítico a quantidade de álcool amílico que se adiciona, este tem que ser medido rigorosamente	(0,00)	5/51	(10%)				
		Não é crítico a quantidade de álcool amílico, quando a rolha não encaixa bem no butirómetro podemos adicionar mais álcool amílico, para o butirómetro ficar mais cheio	(1,00)	13/51	(25%)				
		O ácido ajuda na separação da gordura	(0,00)	10/51	(20%)				
		<i>Nenhuma das afirmações está correcta</i>	(0,00)	23/51	(45%)				



Escala de avaliação dos trabalhos

- 0-8 inadequado** - falta de evidências de desenvolvimento ou informação
- 9-11 incompleto** - esforço mínimo. Falta de detalhe ou profundidade nas descrições
- 12-14 suficiente** - explicação coerente de raciocínios e estratégias
- 15-17 bom** - saberes aplicados e relacionados. Racional e bem fundado
- 18-20 excelente** - trabalho cuidado, abrangente, rico, único e criativo

Grupos separados

Nome : **Todos** A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Apelido : **Todos** A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

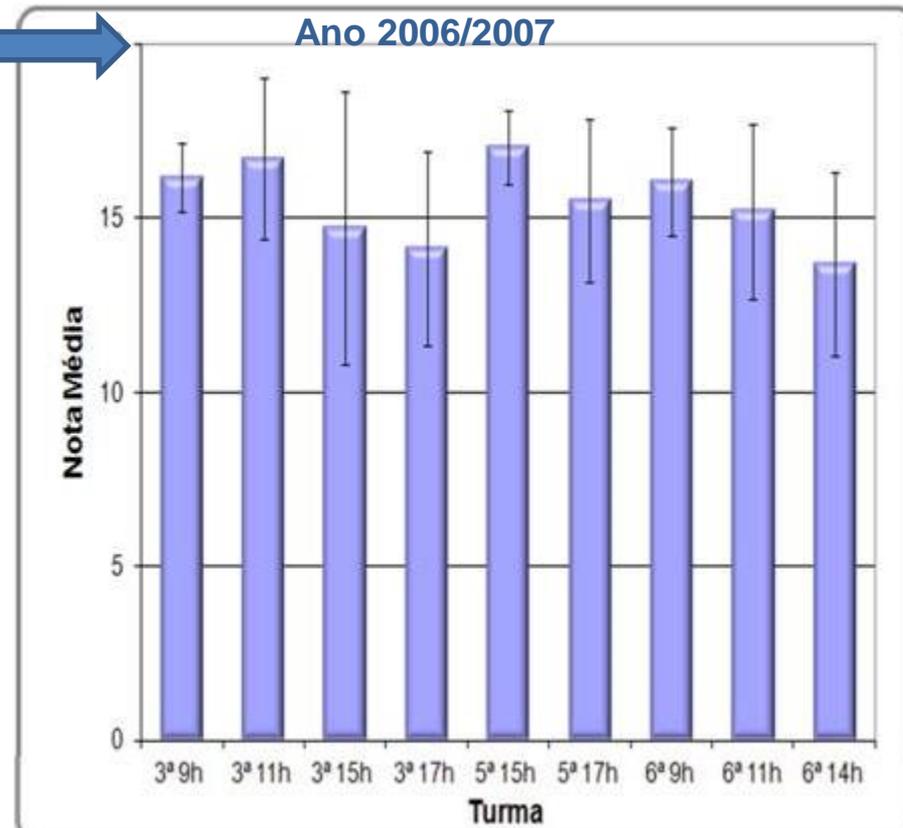
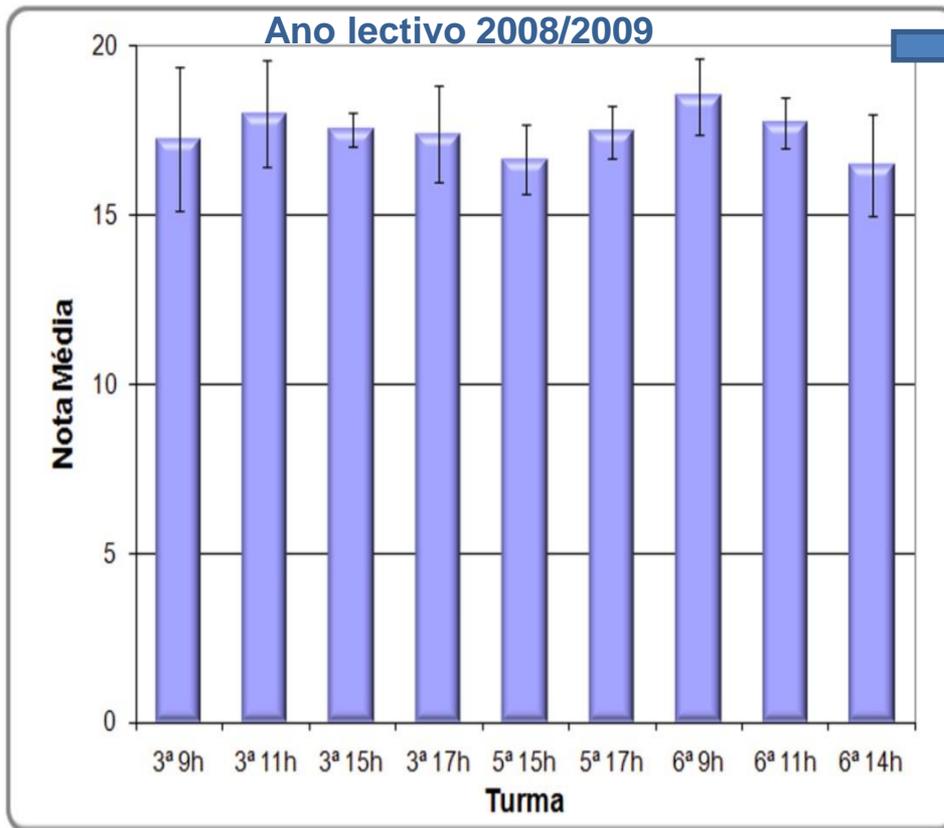
<input type="checkbox"/>	Nome / Apelido ↓ <input type="checkbox"/>	Nota <input type="checkbox"/>	Comentário <input type="checkbox"/>	Última alteração (Aluno) <input type="checkbox"/>	Última alteração (Professor) <input type="checkbox"/>	Regime <input type="checkbox"/>	Nota final <input type="checkbox"/>
	Edgar Paiva Bártolo	16 / 20 <input type="text"/>	Não tem alimentos de todos os grupos <input type="text"/>		Sexta, 5 Dezembro 2008, 12:28	Actualizar	16,00
	Tânia Constantino	16 / 20 <input type="text"/>	e horticultura. não fazem nenhum comentário do <input type="text"/>	 G1_T1.xls	Sexta, 31 Outubro 2008, 14:41	Actualizar	16,00
	Diana Barbosa Gonçalves	16 / 20 <input type="text"/>	equilíbrio nutricional, mas a preparação de <input type="text"/>		Sexta, 5 Dezembro 2008, 13:27	Actualizar	16,00

Enviar emails de notificação 

Gravar todos os meus comentários

Escala de avaliação dos trabalhos

- 0-8 inadequado** - falta de evidências de desenvolvimento ou informação
- 9-11 incompleto** - esforço mínimo. Falta de detalhe ou profundidade nas descrições
- 12-14 suficiente** - explicação coerente de raciocínios e estratégias
- 15-17 bom** - saberes aplicados e relacionados. Racional e bem fundado
- 18-20 excelente** - trabalho cuidado, abrangente, rico, único e criativo



Escala de avaliação dos trabalhos escritos

0-8 inadequado - falta de evidências de desenvolvimento ou informação

9-11 incompleto - esforço mínimo. Falta de detalhe ou profundidade nas descrições

12-14 suficiente - explicação coerente de raciocínios e estratégias

15-17 bom - saberes aplicados e relacionados. Racional e bem fundado.

18-20 excelente - trabalho cuidado, abrangente, rico, único e criativo

+ 5
oral



Actualizar este(a) Trabalho

Ver todas as notas da disciplina

Grupos separados

Nome : Todos A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

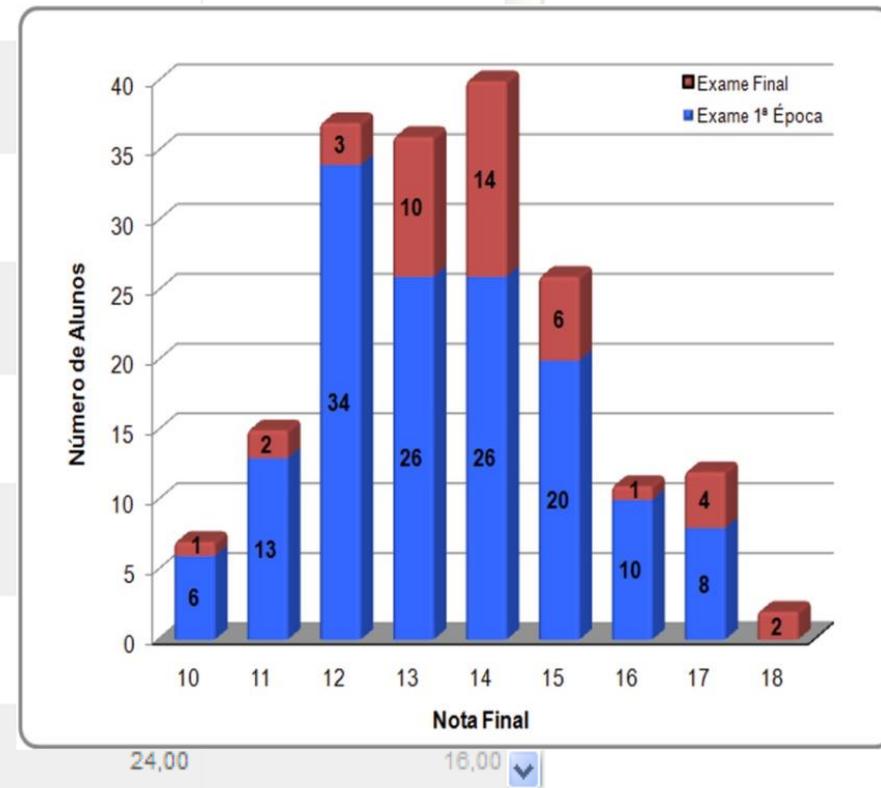
Apelido : Todos A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

<input type="checkbox"/>	Nome / Apelido ↓ <input type="checkbox"/>	Nota <input type="checkbox"/>	Comentário <input type="checkbox"/>	Última alteração (Aluno) <input type="checkbox"/>	Última alteração (Professor) <input type="checkbox"/>	Regime <input type="checkbox"/>	Nota final <input type="checkbox"/>
	Adélia Archer Cardoso	18 / 25	Utilizando fiambre como matriz e não		Terça, 9 Dezembro 2008, 10:02	Actualizar	18,00
	Daniela Pedrosa Rodrigues de Oliveira	18 / 25	se pedia nennuma introdução, mas sim o planeamento		Terça, 9 Dezembro 2008, 10:02	Actualizar	18,00
	Maria João Leal Ferreira da Silva	18 / 25	experimental que e a forma como foi organizado o estudo	resumo-artigo.doc Sexta, 5 Dezembro 2008, 16:40	Terça, 9 Dezembro 2008, 10:03	Actualizar	18,00

Relatório do avaliador

Página: 1 2 3 (Próximo)

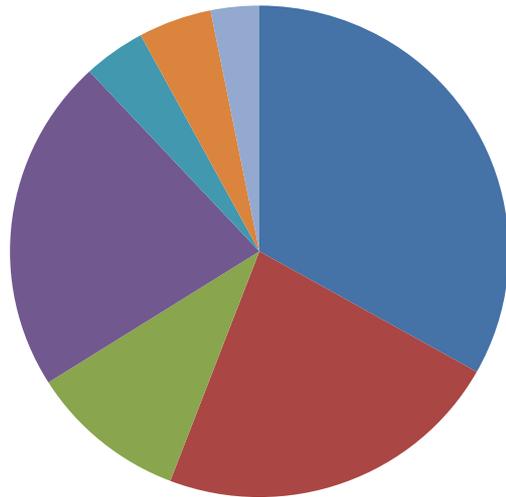
Nome ↑ / Apelido	trabalhos[-]		teste[-]	
	 Elaboração da dieta ↓↑	 Artigo científico ↓↑	 Teste de avaliação ↓↑	
 Abraão Manuel Bessa Pinto dos Santos	18,00	19,00	16,00	
 Adélia Archer Cardoso	17,00			
 Adriana Rute Simões Maia Rodrigues	17,00			
 Alexandra Margarida Moreira Cardoso	18,00			
 Alexandra Maria Pestana Franco	17,00			
 Alexandre Lima Santos	18,00			
 Amadeu Gonçalves de Mesquita Guimais	19,00			
 Ana Catarina Bernardes Alexandre	18,00			



Estatísticas

85% dos alunos colocaram foto na plataforma

10.000 visitas

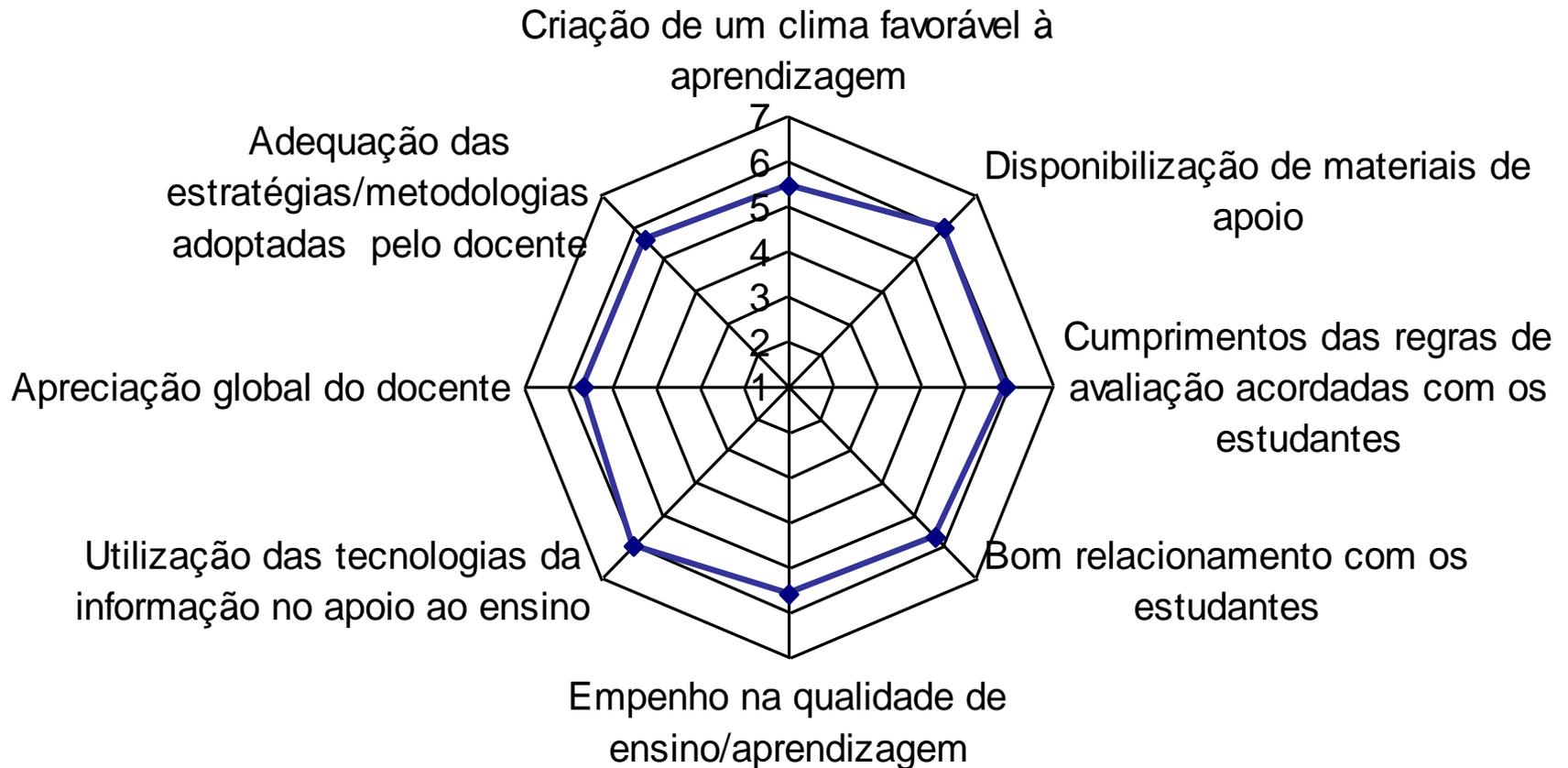


- Teórica
- Laboratorial
- Teste on-line
- Trabalhos
- Jogo - Dietas
- Jogo - Nutrientes
- Teste modelo

Inquérito GATIUP 2008/2009 (18 respostas/185 alunos)

	M Cer	B Ce r	Mo Cer	L Cer	F
O acesso à plataforma é fácil e não apresenta problemas	5	11	2	0	0
A plataforma é fácil de utilizar	4	11	3	0	0
O funcionamento da plataforma é rápido	3	8	5	0	2
O aspecto gráfico da plataforma é agradável	3	8	6	1	0
Consigo aceder facilmente aos materiais disponibilizados	6	7	4	1	0
Há coordenação entre a componente on-line e a componente presencial	7	9	2	0	0
A estrutura definida permite-me encontrar facilmente os materiais	7	6	5	0	0
A componente on-line ajuda o meu desempenho na disciplina	5	11	2	0	0
As ferramentas de comunicação permitem maior proximidade entre professor/aluno	4	8	6	0	0
A actualização regular dos conteúdos	10	5	3	0	0
A existência de uma componente on-line aumentou a minha motivação para investimento na disciplina.	3	7	6	2	0

Inquérito SIGARRA 2008/2009 (51 respostas/185 alunos)





NOVAS IDEIAS

Teste diagnóstico

Novos jogos

Aulas em vídeo-conferência

