***AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE DO PAA***

1. Atividade proposta no PAA: Esta atividade não estava prevista no PAA

Atividade realizada X Sim 🞎Não

Justificação: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Local de Realização: Estufa de Ananases Arruda
2. Responsável (eis): Formadora de Alemão – Isabel Nunes
3. Curso (s) envolvido (s): Restaurante Bar 2º ano
4. Data (s): 01 de março de 2018
5. Balanço Final da atividade: Os formandos tiveram a oportunidade de contactar *in loco* com as estufas onde é produzido um dos *ex-líbris* da gastronomia açoriana – o ananás, para, deste modo, compreender a sua real importância na confeção dos pratos típicos da Região.
6. Anexos:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_