HNT 207 - TÉCNICA DIETÉTICA II

Professora responsável: Dra. Betzabeth Slater

Disciplina ministrada no segundo semestre de 2016, no período noturno.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Data** | **Conteúdo** | **Professor** |
| 04/ago | PRÁTICA: Caldos, molhos e sopas | Betzabeth Slater |
| 11/ago | TEÓRICO: Açúcares e doces | Betzabeth Slater |
| 18/ago | PRÁTICA: Açúcares e doces | Betzabeth Slater |
| 25/ago | TEÓRICO: Ovos – **Sala Paula Souza** | Betzabeth Slater |
| 01/set | PRÁTICA: Ovos | Betzabeth Slater |
| 08/set | Semana da Pátria | Betzabeth Slater |
| 15/set | TEÓRICO: Leites e derivados /Óleos e gorduras | Luiz Aburad |
| 22/set | ATIVIDADES SUSPENSAS |  |
| 29/set | PRÁTICA: Leites e derivados /Óleos e gorduras | Luiz Aburad |
| 06/out | TEÓRICO: Cereais e leguminosas – **Sala Pedro Egydio** | Betzabeth Slater |
| 13/out | PRÁTICA: Cereais e leguminosas | Betzabeth Slater |
| 20/out | TEÓRICO-PRÁTICA: Frutas, hortaliças e tubérculos --– **Sala Paula Souza** | Betzabeth Slater |
| 27/out | TEÓRICO: Carnes e derivados -- – **Sala Paula Souza** | Betzabeth Slater |
| 10/nov | PRÁTICA: Carnes e derivados | Betzabeth Slater |
| 17/nov | TEÓRICO: Massas e produtos de panificação -- – **Sala Paula Souza** | Betzabeth Slater |
| 24/nov | PRÁTICA: Massas e produtos de panificação | Betzabeth Slater |