

Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicados à Nutrição – PTCAN II

Aula

Pratos principais

Carla Adriano Martins

Professora Contratada III – Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública (FSP/USP)

Pesquisadora – Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS/USP)

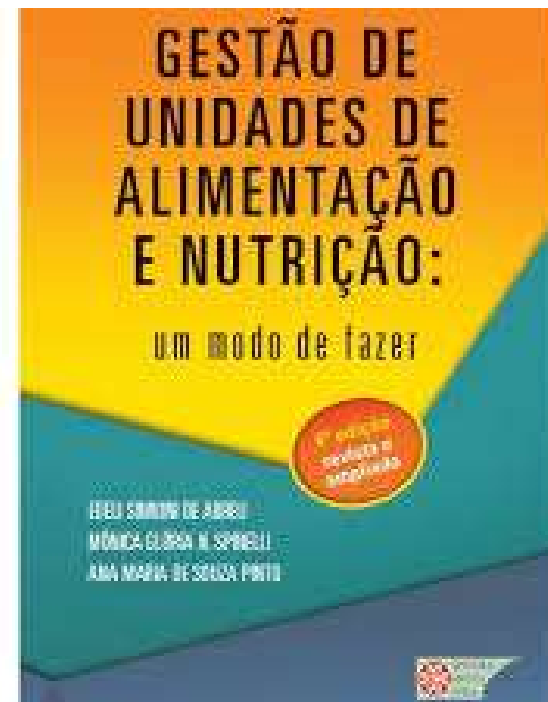
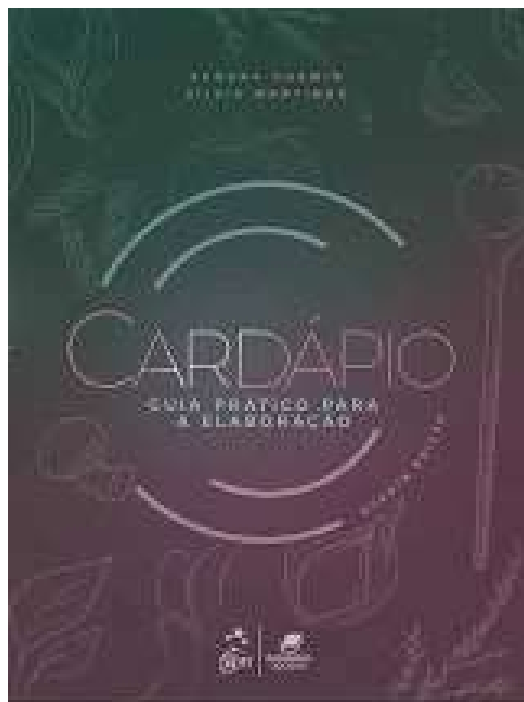
carlaadrianomartins@usp.br

Imagem: Google Images.

PARA SABER MAIS...

Livros disponíveis na Biblioteca

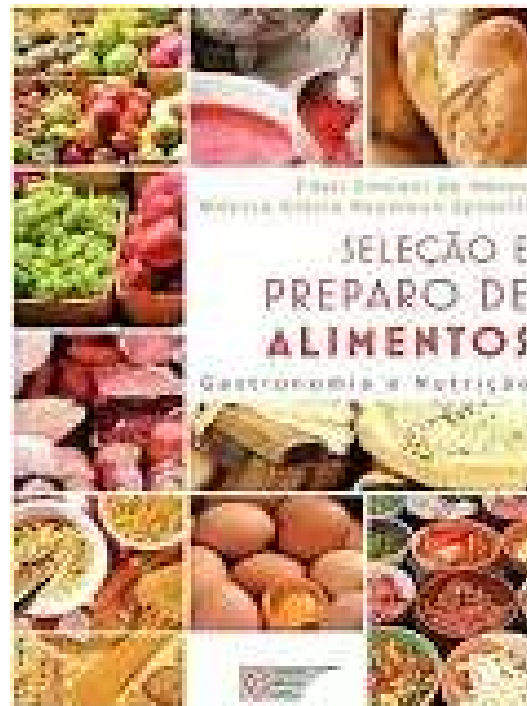
Consultar esses livros para conhecer algumas definições sobre pratos principais



PARA SABER MAIS...

Livros disponíveis na Biblioteca

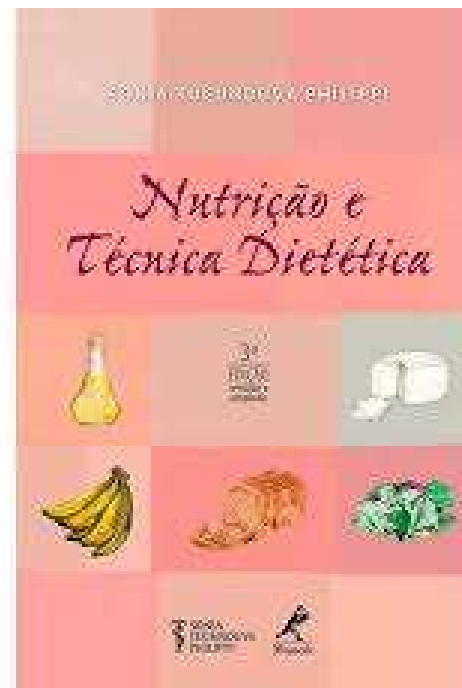
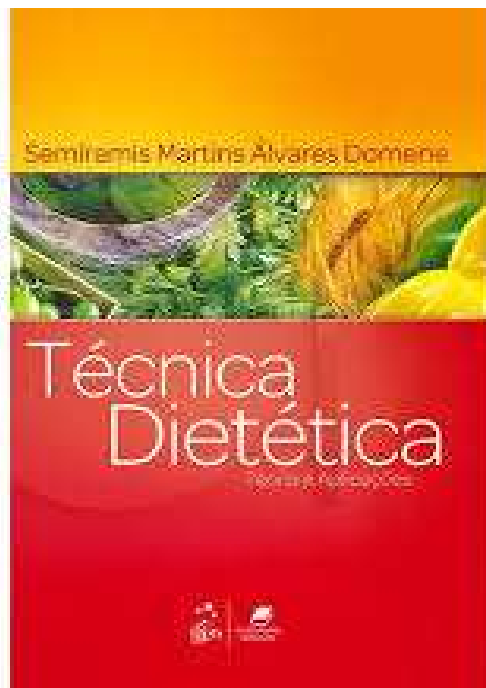
Consultar esses livros para saber mais sobre características organolépticas, técnicas de corte, de conservação e indicações de usos dos principais alimentos utilizados para compor preparações de pratos principais



PARA SABER MAIS...

Livros disponíveis na Biblioteca

Consultar esses livros para saber mais sobre características organolépticas, técnicas de corte, de conservação e indicações de usos dos principais alimentos utilizados para compor preparações de pratos principais





Sumário

PNAE 63 anos 13

- 15  Biodiversidade brasileira: novas possibilidades e oportunidades
- 25  O papel dos nutricionistas no Programa Nacional de Alimentação Escolar
- 27  Nutricionista da Região Centro-Oeste
- 28  Nutricionista da Região Nordeste
- 29  Nutricionista da Região Norte
- 30  Nutricionista da Região Sudeste
- 31  Nutricionista da Região Sul
- 32  O papel das merendeiras no Programa Nacional de Alimentação Escolar

Histórias 35

- 36  Vencedora Região Centro-Oeste
- 38  Vencedora Região Nordeste
- 40  Vencedora Região Norte
- 42  Vencedora Região Sudeste
- 45  Vencedora Região Sul

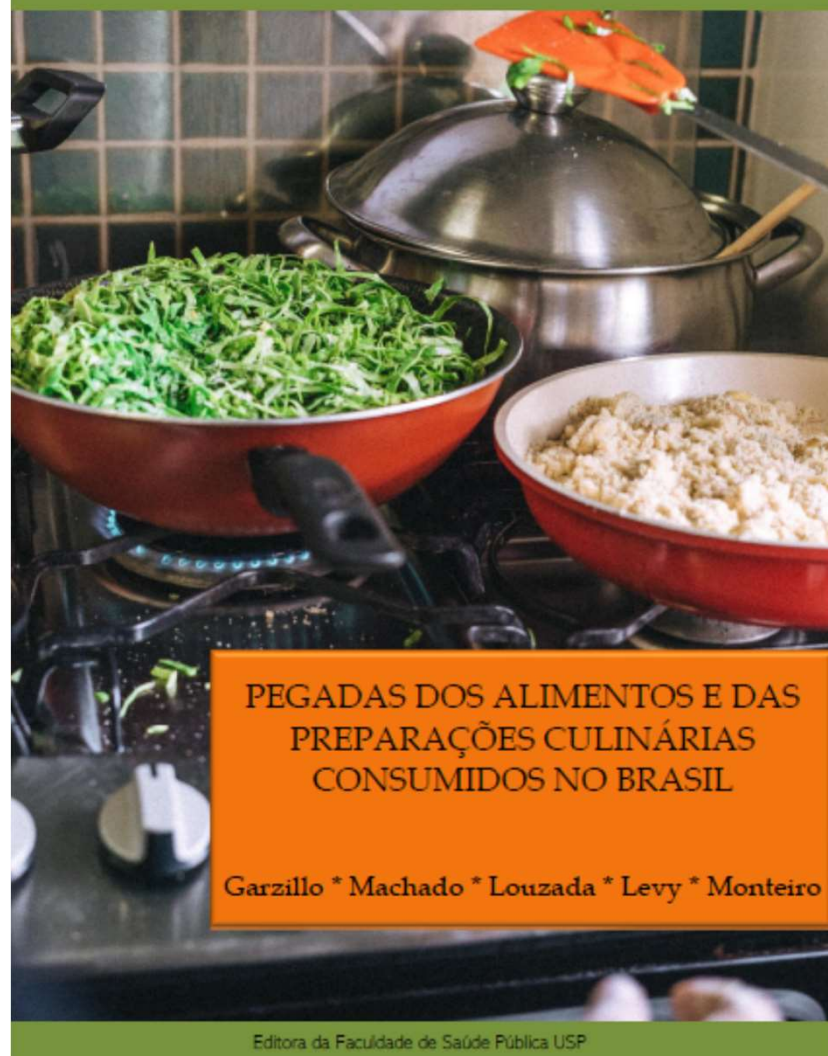


Top 10 47

- 49  Finalistas Região Centro-Oeste
- 51  Finalistas Região Norte
- 53  Finalistas Região Nordeste
- 55  Finalistas Região Sul
- 57  Finalistas Região Sudeste

Receitas 59

- 59  Semifinalistas região Centro-Oeste
- 79  Semifinalistas região Nordeste
- 123  Semifinalistas região Norte
- 153  Semifinalistas região Sudeste
- 173  Semifinalistas região Sul



1 Apresentação, 4

2 Conceitos básicos, 6

3 Metodologias, 11

Alimentos e preparações culinárias consumidos no Brasil, 11

Sistemas de codificação dos alimentos, 12

Indicadores de desempenho ambiental, 13

Fontes dos dados ambientais, 14

Os registros na base de dados ambientais, 14

O cálculo das pegadas, 15

Estrutura de cálculo das pegadas, 19

4 Como usar a base de dados ambientais, 21

Acesso ao arquivo de dados, 22

5 Epílogo, 23

6 Referências, 24

ANEXO – Tabela das Pegadas, 27

<http://colecões.sibi.usp.br/fsp/items/show/3592#?c=0&m=0&s=0&cv=0>