



Faculdade de Saúde Pública
Universidade de São Paulo
Departamento de Nutrição
Laboratório e Cozinha Didática de Procedimentos e Técnicas
Culinárias Aplicadas à Nutrição



PROPOSTA PARA A PROVA FINAL: Cozinha de criação

Prazo de entrega: O relatório deverá ser depositado no Moodle **até às 18h00 do dia 08 de junho de 2020**. A realização da prova deverá ser feita de modo **individual**.

Atenção: O **nome do arquivo** deverá contemplar o **primeiro nome do aluno e o último sobrenome**, prosseguido por seu **turno de matrícula**.

Exemplo: JuliaCamanho_Matutino ; BrunaArid_Noturno

Objetivo: Elaborar uma preparação culinária escolhida pelo próprio aluno e redigir um relatório teórico de acordo com os conceitos aprendidos na disciplina de Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição I.

Formatação: Fonte Arial ou Times New Roman 12, espaçamento 1,5 cm.

Seções do relatório teórico

1. Capa de apresentação

- Dados gerais da instituição de ensino;
- Título do trabalho: nome da preparação culinária;
- Nome completo e número USP;
- Dados gerais da disciplina;
- Local e ano.



Faculdade de Saúde Pública
Universidade de São Paulo
Departamento de Nutrição
Laboratório e Cozinha Didática de Procedimentos e Técnicas
Culinárias Aplicadas à Nutrição



2. Desenvolvimento do relatório

- Detalhe o motivo da escolha da receita (memória afetiva, aspecto cultural, praticidade, gosto pessoal) e escreva sobre as características da mesma, de que região geográfica é e se tem alguma relação com outra culinária internacional;
- Descreva as etapas de produção da preparação, desde a escolha da receita e dos ingredientes até a apresentação final do prato;
 - Identifique e classifique os ingredientes com relação à classificação de alimentos NOVA;
 - Identifique os procedimentos que antecipam o preparo e as técnicas de cozimento utilizadas para a realização da receita.
- Registre fotos do processo e da receita;
- Relacione a escolha da receita com seu contexto social e o atual contexto de distanciamento físico;
- Relacione a escolha da receita com conteúdos adquiridos nas outras disciplinas do semestre.

Não esquecer - pontos imprescindíveis para avaliação:

- a) Para adquirir os ingredientes, você tinha em casa ou precisou ir à mercados, feiras ou sacolões? Como foi a escolha do local de compra e dos ingredientes? Os alimentos necessários estavam disponíveis ou houve dificuldade de achar algum item em específico?*
- b) Em relação ao preço dos ingredientes, você acredita que devido a situação atual do país o preço dos produtos foi alterado? E sua qualidade? A ajuda financeira disponibilizada pelo Laboratório e Cozinha Didática PTCAN foi suficiente?*
- c) Novamente, não esqueça de mencionar as técnicas de pré-preparo e que métodos de cocção foram aplicados na receita.*
- a) Foi necessário realizar alguma adaptação da receita original? Se sim, por quê e qual? Se você encontrou desafios durante o processo de cozinha de criação (ex. falta de*



Faculdade de Saúde Pública
Universidade de São Paulo
Departamento de Nutrição
Laboratório e Cozinha Didática de Procedimentos e Técnicas
Culinárias Aplicadas à Nutrição



utensílio específico, falta de ingrediente, falta de domínio de alguma etapa) como fez para solucioná-los?

3. Considerações Finais

- Faça apontamentos sobre a receita relacionando com toda a parte teórica da disciplina;
- Relate como foi a experiência das aulas ministradas pelo Google Meet e a proposta de atividades práticas de cozinha em casa;
- Escreva sugestões, comentários, pontos positivos e negativos.

4. Referências Bibliográficas

As referências deverão ser formatadas de acordo com as normas ABNT.