

Faculdade de Saúde Pública
Departamento de Nutrição
Programa de Graduação em Nutrição
HNT – 0206 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição I

Prof. responsáveis: Betzabeth Slater Villar, Eduardo Purgatto e Maria Laura Louzada

Equipe de monitores: Bruna Arid, Julia Vilhena de Aguiar e Letícia Gonçalves

Aluno PAE: Stefanie Gonçalves, Giorgia Castilho e Luis Pereira

Estagiários: Naomi Teruya e Luara dos Santos

Funcionários: Márcia Souza e Maria de Lurdes

ORIENTAÇÕES DE AULA

Aula 3

Compreensão do alimento: do campo à mesa 1

Procedimentos de compra e seleção de alimentos

Habilidades culinárias

Informações gerais:

Proposta: Identificação e compreensão de fatores inerentes à elaboração de listas de compras: sazonalidade, peso unitário, critérios de seleção de alimentos e custos.

Apresentação do conceito de habilidades culinárias e fatores relacionados ao ato de comer e cozinhar.

Leitura obrigatória (PDF disponível no Moodle)

AMON, D., & Menasche, R. (2008). Comida como narrativa da memória social. *Sociedade E Cultura*, 11(1). <https://doi.org/10.5216/sec.v11i1.4467>

Data e hora: A aula será nos dias 18/04 para o *Noturno* e 19/04 para o *Matutino* ;

Canal de comunicação: Fórum do *Moodle* da Disciplina.

Atividade obrigatória para entregar individualmente pelo Moodle:

Responda às seguintes questões:

1. Quais são os benefícios de compras baseadas em FT (ficha técnica)?
2. Em momentos de instabilidade e desmonte dos programas de políticas públicas vinculadas à alimentação, qual o papel das práticas culinárias para que o nutricionista planeje e oriente uma alimentação adequada e saudável com a mesma qualidade, porém, menor preço?
3. Qual é seu patrimônio? Compartilhe sua história, sua identidade e seu patrimônio cultural revelado por uma receita de família. Esperem o link do padlet e complete com maiores informações relacionadas com seu patrimônio.

Entrega no dia 02/05 para o *Noturno* e 03/05 para o *Matutino*