

**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: Pryscilla Diniz e Tamiris da Silva.

Aluno PAE: Stefanie Gonçalves, Isa Venancio, Thays Souza, Giorgia Castilho e Anderson Lucas.

Estagiários: Naomi Teruya e Luara dos Santos

Funcionários: Márcia Souza e Maria de Lurdes

**ORIENTAÇÕES DE AULA
Aula 1**

Revisão dos conteúdos principais do semestre anterior

Informações gerais:

Objetivo: Relembrar os conteúdos oferecidos na disciplina anterior para aplicá-los no presente semestre.

Data e hora: A aula será nos dias 18/08 para o *Noturno* e 19/08 para o *Matutino* ;

Canal de comunicação: Aula presencial.

Orientações para à atividade:

1. Usando sua criatividade a partir dos ingredientes culinários apresentados em forma de figurinhas, que molhos você poderia fazer?
2. Separar os ingredientes, segundo o nível de processamento.
3. Desenhe e as dimensões de 5 tipos de cortes.
4. Responda a ficha de perguntas (esta atividade terá nota).

Entrega no dia 25/09 para o *Noturno* e 26/09 para o *Matutino*