

**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:** Priscilla 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 2**

**Nossa Refeição: Definição e elaboração de cardápio**

**Informações gerais:**

**Objetivo:** Apresentar aos alunos as diferentes refeições que podem ser realizadas no dia a dia e as combinações de alimentos que, em conjunto, atendem as recomendações gerais do Guia Alimentar.

**Data e hora:** A aula será nos dias 25/08 para o *Noturno* e 26/08 para o *Matutino* ;

**Canal de comunicação:** Aula presencial.

**Orientações para à atividade:**

1. Produzir um cardápio para sua família considerando número de membros e preferências alimentares.
2. No final deverão apresentar lista de compras (de uma das refeições, que não seja café da manhã, nem lanches).

**Entrega no dia 01/09 para o *Noturno* e 02/09 para o *Matutino***