



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 14

**Descolonizando a culinária brasileira**

**Informações gerais:**

**Objetivo:** Resgatar produtos nativos, hábitos ancestrais e técnicas valiosas que contam muito a história do Brasil.

**Data e hora:** A aula será nos dias 24/11 para o *Noturno* e 25/11 para o *Matutino* ;

**Canal de comunicação:** Aula online (noturno) e aula presencial (matutino).

**Orientações para à atividade:**

1. Escolha uma das opções a seguir:
  - Região Norte
  - Região Nordeste
  - Região Centro - Oeste
  - Região Sudeste
  - Região Sul
  - Povo Quilombolas
  - Tribo indígena
2. Elaborar um relatório com o seguinte conteúdo:
  - Introdução histórica do povo, tribo ou região.
  - Alimentos brasileiros típicos da região, tribo ou povo (se houver alguma lenda mítica com algum alimento seria interessante trazer).
  - Escolher uma receita típica e explicar: quais os ingredientes, classificar os ingredientes segundo a NOVA, as técnicas culinárias empregadas nessa preparação (resgatar as técnicas típicas) e o modo de preparo.
  - Referências bibliográficas.

**Entrega no dia 03/12 para o *Noturno* e *Matutino***