

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

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

Equipe de monitores: Nina Martins Chaves, Joana Reyes Colli

Aluno PAE: Laura Luciano Scaciota

Estagiários: Gustavo Patrício e Giulia Silva

Funcionários: Marcia Souza e Maria de Lurdes

Voluntários: Bruna Delgado Arid e Samia Haje Nunes

Aula 8- Molhos, caldos e fundos

Informações gerais:

Proposta: O objetivo da aula é de fazer uma breve apresentação dos conceitos de molhos, caldos e fundos, e sua aplicação em preparações culinárias.

Data e hora: A aula será no dia **10/05/2023** (4ª feira) para o *Noturno*; e no dia **19/05/2023** (6ª feira) para o *Matutino*.

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

Data de entrega: a atividade será feita em grupo e deverá ser entregue via *Moodle* até 1 semana após a aula (**Noturno: 17/04 e Matutino: 26/05**).

Prazo para correção: A correção será feita e disponibilizada via *Moodle* em até uma semana após a entrega (**Noturno: 24/05 e Matutino: 02/06**).

Atividade obrigatória: O grupo deverá preencher uma **ficha técnica** referente à receita feita durante a aula prática da disciplina. A ficha deve ser submetida ao moodle no formato **.EXCEL**, e apenas um aluno de cada grupo deverá enviar o arquivo. O modelo da ficha está no moodle, tanto em **arquivo** quanto em forma de **LINK**.