

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 10-Bebidas, Ervas e Temperos

Informações gerais:

Proposta: o objetivo da aula é realizar uma breve explicação sobre as diferentes ervas e temperos, sua utilização em preparações culinárias, e por fim, sobre as combinações de bebidas para os diferentes tipos de pratos.

Data e hora: A aula será no dia **24/05/2023** (4ª feira) para o *Noturno*; e no dia **02/06/2023** (6ª feira) para o *Matutino*.

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

Data de entrega: a ficha técnica será feita em grupo e deverá ser entregue via *Moodle* até 1 semana após a aula (**Matutino: 09/06 e Noturno: 31/05**).

Prazo para correção: A correção será feita via *Moodle* até o dia (**Matutino: 16/06 e Noturno: 07/06**)

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.