

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.