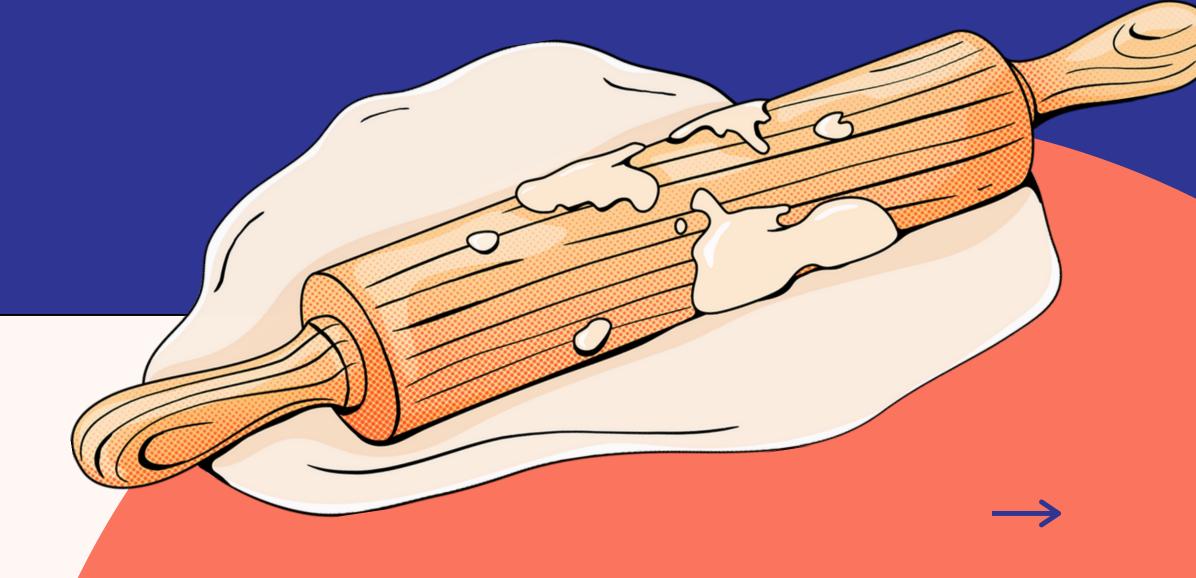
PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS CULINÁRIAS APLICADOS À NUTRIÇÃO PTCAN II





Profa. Betzabeth Slater Profa. Aline Rissatto

Bem vindxs!

Você chegou à disciplina mais gostosa do curso de nutrição!



Quem Somos?

Apresentação de professores

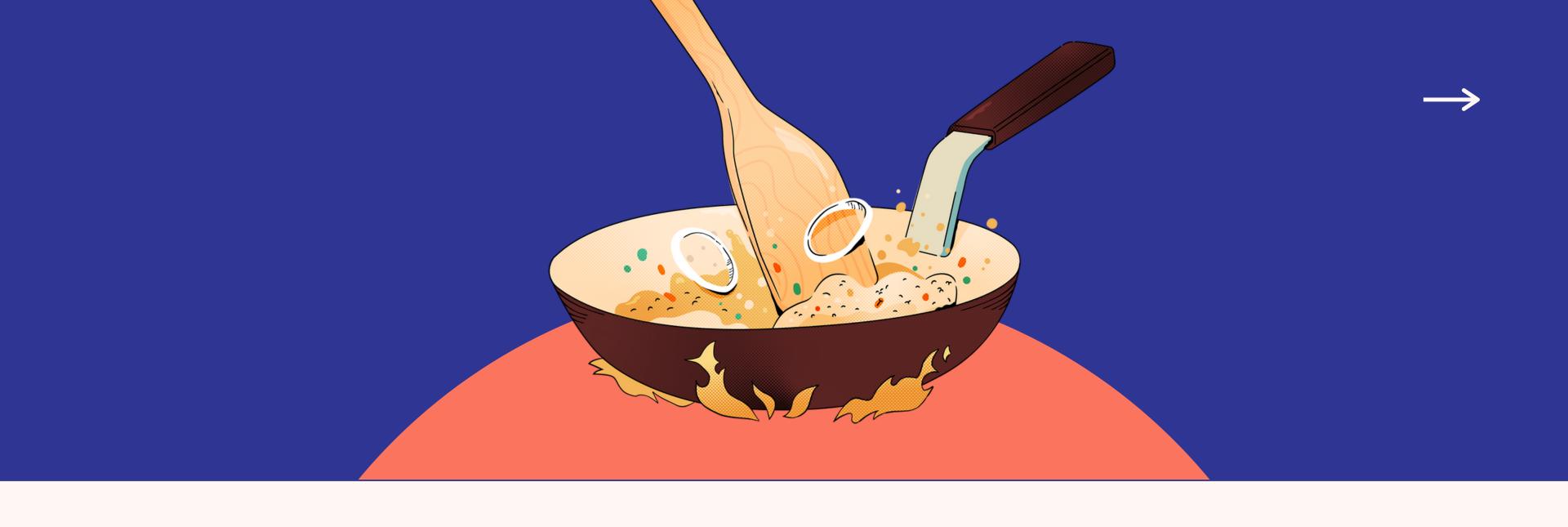
Estudantes PAE

Monitores e monitoras

Estagiários



03



Resolução do CFN no. 600/18:

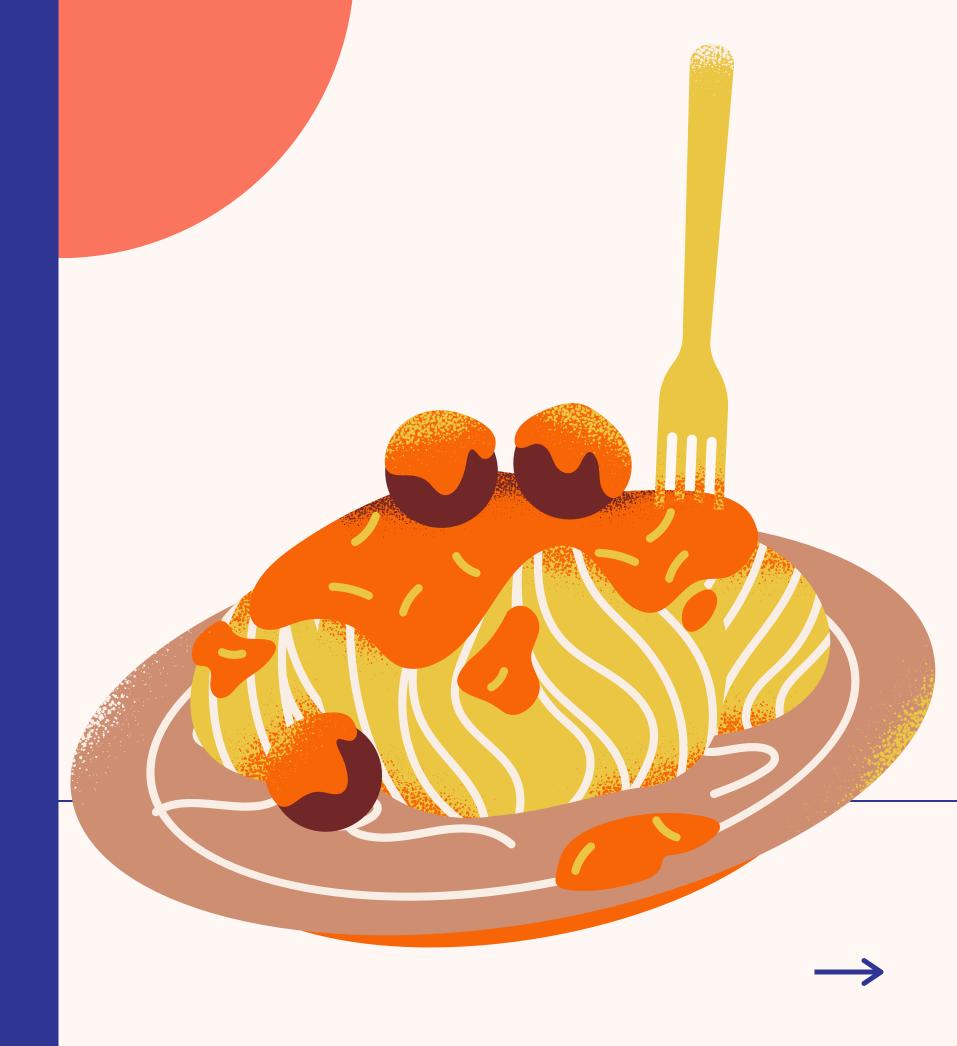
- •Alimentação Coletiva,
- Nutrição Clínica,
- •Saúde Coletiva,
- Docência,
- •Indústria de Alimentos,
- •Nutrição em Esportes,
- Marketing e Comunicação na área de Alimentação e Nutrição.



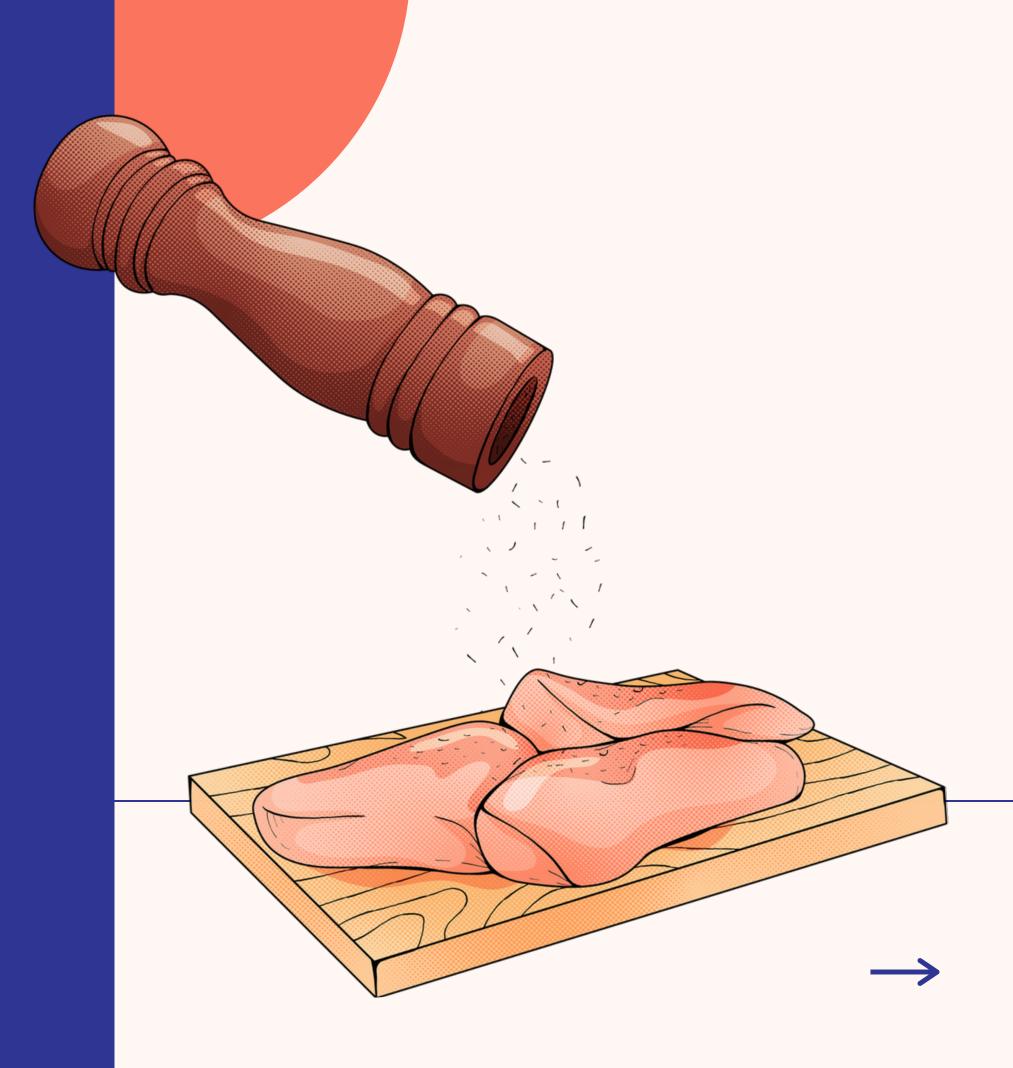
Cozinhar é parte intrínseca da segurança alimentar e nutricional.

EM TODAS AS ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA, PRESSUPÕE-SE O DOMÍNIO DAS ATIVIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E DE TRANSFORMAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS.

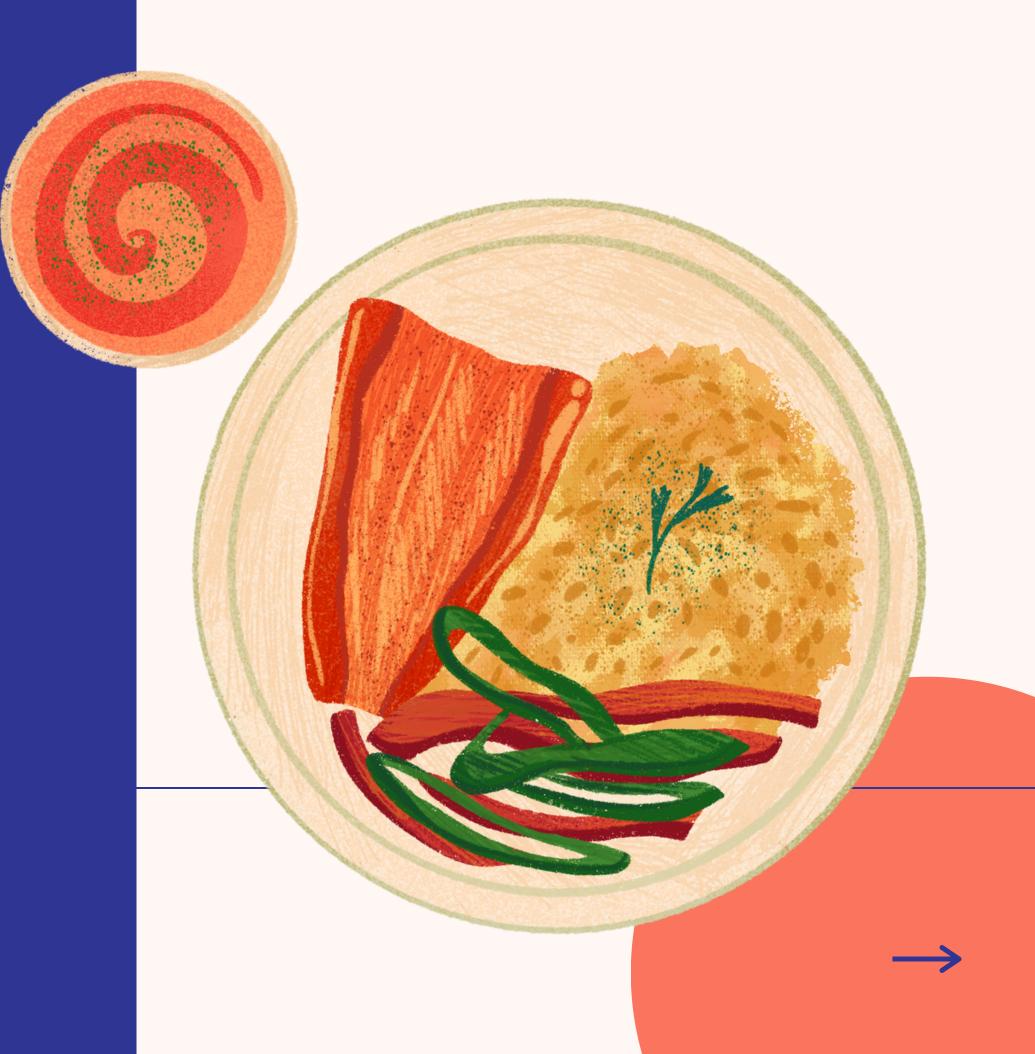
RECORDAR É VIVER
(Atividade prática com
problematização em grupo
para identificação de
competências adquiridas em
PTCAN I)



O QUE É PRECISO REVIVER? (reforçando conceitos e competências)



O QUE MAIS ESPERAMOS VIVER JUNTOS EM PTCAN II? (alinhando expectativas)





PROCESSO AVALIATIVO

 Atividades em grupo/ práticas sala de aula - peso 6

Avaliação formativa final vídeo - peso 4



1. Organize-se e seja pontual

- Esteja no laboratório devidamente uniformizado e com seu protocolo de prática impresso, impreterivelmente no horário de início das aulas. O seu atraso atrapalha a produção de preparações e orientações do docente.
- Leia com antecedência o protocolo de prática e converse com integrantes de seu grupo sobre as preparações e divisão de funções do dia.



2. Atente-se à higiene pessoal e do ambiente

- Utilize avental sempre limpo, camiseta, calça comprida, meias e touca de proteção nos cabelos;
- Não são permitidos: maquiagem, unhas compridas e pintadas, barba comprida.
- Remova adornos em geral: brincos, correntes, anéis, pulseiras, piercings;
- Não é permitido levar garrafas de água ou comida para os laboratórios.
- Não é permitido levar preparações realizadas em aula para casa.



3. Cuide do seu local de estudo e trabalho

- Mantenha as bancadas sempre limpas e organizadas;
- Embale e etiquete apropriadamente os ingredientes que utilizar;
- Lave e guarde louças e utensílios;
- Cuidado com a voltagem dos equipamentos

4. Trabalhe em equipe

• Seja respeitoso, colaborativo e cordial com todos os integrantes de sua equipe, colegas de classe, docentes e técnicos de laboratório.



Que o semestre seja uma delícia!







