



Faculdade de Saúde Pública
Departamento de Nutrição
Programa de Graduação em Nutrição
HNT – 0207 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição II



Profs. responsáveis: Betzabeth Slater Villar e Eduardo Purgatto

Equipe de monitores: Nina Martins Chaves, Joana Reyes Colli

Aluno PAE: Adécia Almeida e Luana Rocha de Araújo

Estagiários: Gustavo Patrício e Giulia Silva

Funcionários: Marcia Souza e Maria de Lurdes

Voluntários: Bruna Delgado Arid e Samia Haje Nunes

Aula 4: Função culinária dos carboidratos e açúcares

Informações gerais:

Proposta: Será abordado sobre propriedade culinárias dos carboidratos e açúcares, incluindo as principais fontes, características físico-químicas, organolépticas e funções .

Atividade: elaboração de ficha técnica da preparação realizada.

Lembrando: o trabalho deve conter as identificações dos alunos (nome, nº USP e turno de matrícula) e da disciplina e referências bibliográficas. Atenção para o modelo de elaboração da ficha técnica.

Data: A aula será no dia **30/08/2023** (4ª feira) para o *Noturno* e no dia **01/09/2023** (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 uma semana após a aula.

Prazo para correção: A correção será entregue via Moodle em até uma semana após a entrega.