

DATA	TEMA DA AULA	DESCRIÇÃO	EQUIPE
<p>Matutino (sexta - 20/10)</p> <p>Noturno (quarta - 18/10)</p>	<p><u>Aula 10</u></p> <p>Leite, Queijos e Ovos</p>	<p>Objetivo: Apresentar os principais tipos de leites, queijos e ovos consumidos na alimentação mundial e brasileira; principais características morfológicas e nutricionais; modos de preparo e armazenamento.</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Eduardo Aluno PAE: Adalcia</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Eduardo Aluno PAE: Luana Monitor: Giulia</p>
<p>Noturno (quarta - 25/10)</p>	<p>Aula 7 e 8</p> <p>Reposição da aula 7 e 8 para o Noturno.</p>	<p>Atividade prática com Panc, frutas verduras e legumes, tubérculos, raízes, pães e massas (duas receitas para cada tema)</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Noturno (19h-23h) Responsável técnico: Marcia Sousa: Aluno PAE: Luana Monitor: Giulia</p>
<p>Matutino (sexta - 27/10)</p>	<p>Aula 6, 7 e 8</p> <p>Reposição da aula 6, 7 e 8 para o Matutino.</p>	<p>Atividade prática com Panc, frutas verduras e legumes; cereais e leguminosas, tubérculos, raízes, pães e massas (duas receitas para cada grupo)</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Aluno PAE: Adalcia</p> <p>Noturno (19h-23h) Responsável técnico: Marcia Sousa: Aluno PAE: Luana Monitor: Giulia</p>
<p>Matutino (sexta - 17/11)</p> <p>Noturno (quarta - 1/11)</p>	<p><u>Aula 12</u></p> <p>História da Alimentação Brasileira</p>	<p>Contar a história brasileira através da alimentação, identificar os aspectos socioculturais como determinantes da culinária dos povos brasileiros, compreender como a história de uma nação pode ser entendida através de suas práticas alimentares.</p> <p>Atividade: Aula de demonstração</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Aline Aluno PAE: Adalcia</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Aline Aluno PAE: Luana Monitor: Giulia</p>

<p>Noturno (quarta - 08/11)</p> <p>Matutino (sexta - 24/11)</p>	<p style="text-align: center;"><u>Aula 13</u></p> <p style="text-align: center;">Culinária Manauara</p>	<p>Apresentar a culinária manauara e as suas principais características.</p> <p>Atividade de demonstração. Sem aula prática.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Simone Valvassori Aluno PAE: Adelcia</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Simone Valvassori Aluno PAE: Luana Monitor: Giulia</p>
<p>Matutino (sexta-10/11)</p>	<p style="text-align: center;"><u>Aula 9 e 11</u></p> <p style="text-align: center;">Reposição Aula Carnes, Aves e Peixes e Pães e Massas para o MATUTINO</p>	<p>Reposição das aulas 9 (Pães e Massas) e 11 (Carnes, Aves e Peixes)</p>	<p>Matutino (8h-12h): Aluno PAE: Adelcia</p>
<p>Matutino (sexta - 01/12)</p> <p>Noturno (quarta - 22/11)</p>	<p style="text-align: center;"><u>Aula 14</u></p> <p style="text-align: center;">Utilização dos derivados da Mandioca</p>	<p>Objetivo: Conhecer mais os diferentes usos da mandioca na culinária brasileira</p> <p>Atividade: Elaboração de FT.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professor: Veranúbia Aluno PAE: Adelcia</p> <p>Noturno (19h-23h) Professor: Veranúbia Aluno PAE: Luana Monitor: Giulia</p>
<p>Noturno-Sábado, 2 de dezembro</p>	<p style="text-align: center;"><u>Aula 9 e 11</u></p> <p style="text-align: center;">Reposição da Aula de Carnes, Aves e Peixes e de Pães e Massas para o NOTURNO</p>	<p>Reposição das aulas 9 (Pães e Massas) e 11 (Carnes, Aves e Peixes)</p>	<p>Noturno (8h às 12h) Monitor: Giulia</p>

<p>Matutino (sexta - 08/12)</p> <p>Noturno (quarta - 29/11)</p>	<p><u>Aula 15</u></p> <p>Avaliação</p>	<p>Proposta: Os alunos deverão elaborar vídeoaulas a respeito de algum dos temas tratados ao longo da disciplina. Toda videoaula deverá conter elementos teóricos da aula de Fichas Técnica: pesos e medidas, índices e fatores. As produções audiovisuais serão apresentadas na aula 15 e avaliadas pelos professores.</p>	<p>Matutino (8h-12h): Professores Aluno PAE: Adalcia</p> <p>Noturno (19h-23h) Professores Aluno PAE: Luana Monitor: Giulia</p>
---	---	--	--