



Faculdade de Saúde Pública
Departamento de Nutrição
Programa de Graduação em Nutrição
HNT – 0206 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição I

Professores responsáveis: Betzabeth Slater Villar, Maria Laura da Costa Louzada,
Eduardo Purgatto

Alunas PAE: Nathália César Nunes – noturno e Thays Nascimento – matutino

Alunos monitores: Júlia Camanho – noturno (julia.camanho@usp.br) e Leonardo Augusti – matutino (leonardo.augusti@usp.br)

Aula 5 – A compreensão do alimento: do campo à mesa 2

Prezadas (os) alunas (os),

Após terem acessado o vídeo disponível no Moodle referentes à Aula 5, vocês devem responder, em grupo, as seguintes questões:

1. Pensem nos locais em que vocês mais costumam adquirir alimentos e discutam sobre:

- Tipo(s) de estabelecimento(s) mais comum(ns);
- Oferta de alimentos;
- Diversidade na comercialização de alimentos;
- Tipos de alimentos comercializados;
- Oferta de alimentos regionais;
- Oferta de alimentos típicos de outras regiões brasileiras e países.

Após a discussão, elenquem os principais pontos que surgiram no debate.

2. Quais as características o nutricionista que atua em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) deve saber em relação à população alvo? Como isso influencia na aquisição de alimentos?

3. Citem três fatores que influenciam na capacidade de armazenamento em uma UAN.

4. Quais características estão relacionadas a uma boa seleção de fornecedores? Qual a importância desses pontos para o processo de aquisição de alimentos como um todo?

5. Quais são as recomendações básicas para o recebimento de mercadorias? Citem 4 exemplos.

6. Dissertem sobre a importância da compra de alimentos sazonais e locais.

7. Acessem o site do HortiEscolha (<http://www.hortiescolha.com.br/>) e selecionem 1 alimento que vocês não conhecem e/ou usam raramente.

Após a escolha, construam um pequeno informativo, o qual englobe as características de sazonalidade, condições de armazenamento, características sobre o padrão mínimo de qualidade e possíveis usos culinários.

8. Estudo de caso

Bianca, nutricionista de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), realizou o pedido de 50 quilos de músculo bovino em cubos, os quais deverão ser entregues congelados em pacotes unitários de cinco quilos cada.

No dia do recebimento, Bianca observou que 6 pacotes de 5 quilos, totalizando 30 quilos do produto, apresentavam embalagens com sinais de degelo (líquido dentro do pacote), cubos de carne amolecidos e de cor vermelho opaco.

Nesta situação, descrevam qual a postura que Bianca deverá tomar.