

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

Prof. responsáveis: Betzabeth Slater Villar, Eduardo Purgatto e Maria Laura Louzada
Equipe de monitores: Julia Vilhena de Aguiar, Letícia Gonçalves e Bruna Delgado Arid
Aluno PAE: Stefanie Gonçalves e Luis Pereira
Estagiários: Adriana Naomi e Luara dos Santos
Funcionários: Márcia Souza e Maria de Lurdes

ORIENTAÇÕES DE AULA
Aula 4

Compreensão do alimento: do campo à mesa 1
Procedimentos de compra e seleção de alimentos
Habilidades culinárias

Informações gerais:

Proposta: Aula sobre identificação e compreensão de fatores inerentes à elaboração de listas de compras: sazonalidade, peso unitário, critérios de seleção de alimentos e custos; Apresentação do conceito de habilidades culinárias e fatores relacionados ao ato de comer e cozinhar (cultura, identidade, aspectos emocionais, sociais, fisiológicos, nutricionais, econômicos); Relacionar o Guia Alimentar para a População Brasileira e a importância do desenvolvimento de habilidades culinárias frente às Doenças Crônicas Não-Transmissíveis - DCNT; Compreender a relação do emprego de habilidades culinárias nas diferentes áreas de atuação em nutrição

Data e hora: A aula será nos dias 25/04 para o *Noturno* e 26/04 para o *Matutino* ;

Canal de comunicação: Fórum do *Moodle* da Disciplina.

Atividade obrigatória para entregar em grupos pelo Moodle:

Cada grupo deverá elaborar um relatório com as seguintes informações:

1. Capa (nome completo de todos os integrantes, nº usp e nome da disciplina)
2. Descrição da receita com lista de ingredientes, modo de preparo e fotos
3. Elaborar lista de compras da receita (unidade que se compra no mercado)
4. Pontos positivos e negativos da receita (ajustes, substitutos, acessibilidade, praticidade e aspecto sensorial da receita)

O relatório deverá conter no máximo 2 páginas sem considerar a capa. Lembrando que é importante sempre referenciar as pesquisas bibliográficas.

Prazo de entrega: 10/05 às 23:59 (entrega via moodle)