

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: Priscilla Diniz e Tamiris da Silva.

Aluno PAE: Stefanie Gonçalves, Isa Venancio, Thays Souza, Giorgia Castilho e Anderson Lucas.

Estagiários: Naomi Teruya e Luara dos Santos

Funcionários: Márcia Souza e Maria de Lurdes

ORIENTAÇÕES DE AULA

Aula 2

Nossa Refeição: Definição e elaboração de cardápio

Informações gerais:

Objetivo: Apresentar aos alunos as diferentes refeições que podem ser realizadas no dia a dia e as combinações de alimentos que, em conjunto, atendem as recomendações gerais do Guia Alimentar.

Data e hora: A aula será nos dias 25/08 para o *Noturno* e 26/08 para o *Matutino* ;

Canal de comunicação: Aula presencial.

Orientações para à atividade:

1. Produzir um cardápio para sua família considerando número de membros e preferências alimentares.
2. No final deverão apresentar lista de compras (de uma das refeições, que não seja café da manhã, nem lanches).

Entrega no dia 01/09 para o *Noturno* e 02/09 para o *Matutino*