

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 12

Dos Alimentos à refeição: Grupo dos Ovos

Informações gerais:

Objetivo: Identificar a função culinária dos ovos nas preparações.

Data e hora: Aula teórica gravada e disponibilizada no dia 10/11 pelo Professor Eduardo Purgatto.

Canal de comunicação: Disponibilizada no Moodle.

Orientações: Atividade obrigatório para os alunos que faltaram em aulas práticas

Importante: Essa será a atividade de reposição de nota para os alunos que não compareceram a aula prática e por isso não tiveram nota na ficha técnica referente.

Opção 1: A atividade consiste na gravação de um vídeo estilo Instagram/TikTok mostrando alguma preparação que leva ovos. Para os alunos veganos, preparar uma receita que possa substituir o alimento abordado em aula.

Tempo máximo do vídeo 1 minuto, adicionar legenda com a lista de ingredientes, modo de preparo, função do ovo na receita (caso seja substituto explicar qual a função que este cumpre na receita) e tempo de execução (não exceder 1500 palavras).

Opção 2: A atividade consiste na elaboração de um post para o Instagram sobre curiosidades sobre os ovos, aplicabilidade em preparações culinárias, possíveis substitutos, etc. Por exemplo: qual a função culinária dos ovos no merengue?.

Postagem única ou no máximo 3 artes no carrossel.

Será selecionado um material (opção 1 ou opção 2) a ser postado na página da web
@jabuticabafsp.

Entrega no dia 03/12 para Matutino e Noturno.