

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

Profa. responsáveis: Betzabeth Slater Villar, Maria Laura Louzada e Eduardo Purgatto.

Equipe de monitores: Nina Martins Chaves, Joana Reyes Colli

Aluno PAE: Laura Luciano Scaciota

Estagiários: Gustavo Patrício e Giulia Silva

Funcionários: Marcia Souza e Maria de Lurdes

Voluntários: Bruna Delgado Arid e Samia Haje Nunes

Habilidades culinárias

Informações gerais:

Proposta: 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 no dia **29/03/2023** (4ª feira) para o *Noturno*; e no dia **31/03/2023** (6ª feira) para o *Matutino*.

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

Data de entrega: a atividade será individual e deverá ser entregue via *Moodle* até 1 semana após a aula (Matutino: 07/04 e Noturno: 05/04).

Prazo para correção: A correção será feita via *Moodle* até o dia (Matutino: 14/4 e Noturno: 12/04)

Atividade obrigatória:

O aluno deverá elaborar uma narrativa, de no máximo 1 página e com espaçamento de 1,5, abordando as seguintes questões.

- 1. Para você, o que significa cozinha?**
- 2. Como você definiria o que é habilidade culinária?**
- 3. Conte um pouco de como desenvolveu ou pretende desenvolver mais suas habilidades culinárias?**