

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

Aula 7: Métodos de hidratação e aplicação de calor

Informações gerais:

Proposta: a aula tem como objetivo fazer uma breve exposição dialogada sobre métodos de aplicação de calor em alimentos: calor seco, úmido e misto; e explicar como se utiliza diferentes técnicas de cocção em diferentes preparações, tais como guisados, braseados, assados, frituras, refogados, escalfados, grelhados, salteados.

Data e hora: A aula será no dia **03/05/2023** (4ª feira) para o *Noturno*; e no dia **12/05/2023** (6ª feira) para o *Matutino*.

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

Data de entrega: a atividade será feita **em grupo** e deverá ser entregue uma semana após a aula, sendo o prazo limite para o **Noturno** dia **10/05/2023**, e **para o Matutino**, **19/05/2023**.

Atividade:

Prazo para correção: A correção será entregue via Moodle até o dia **17/05/2023** para o **Noturno** e dia **26/05/2023** para o **Matutino**.

Atividade:

O grupo deverá preencher uma **ficha técnica** referente à receita feita durante a aula prática da disciplina. A ficha deve ser submetida ao moodle no formato **.EXCEL**, e apenas um aluno de cada grupo deverá enviar o arquivo. O modelo da ficha está no moodle, tanto em **arquivo** quanto em forma de **LINK**.