

**Prof. responsável:** Betzabeth Slater Villar e Eduardo Purgatto  
**Equipe de monitores:** Nina Martins Chaves, Joana Reyes Colli  
**Aluno PAE:** Adécia Almeida e Luana Rocha de Araújo  
**Estagiários:** Gustavo Patrício e Giulia Silva  
**Funcionários:** Marcia Souza e Maria de Lurdes  
**Voluntários:** Bruna Delgado Arid e Samia Haje Nunes

## Aula 2 - Definição e elaboração de cardápio

### Informações gerais:

**Proposta:** Apresentar os conceitos básicos de cardápio, sazonalidade e biodiversidade dos alimentos, estrutura básica para planejamento de cardápios e exemplos baseados no Guia Alimentar para a População Brasileira.

Será realizada uma dinâmica no início da aula, como um meio de entendimento do que os alunos sabem sobre o conteúdo, via Mentimeter (plataforma online que cria apresentações interativas).

Ao final da aula, serão sorteados temas para os grupos desenvolverem atividade sobre o conteúdo ministrado.

**Data e hora:** A aula será no dia **09/08/2023** (4ª feira), 19h às 23h para o *Noturno*; e no dia **11/08/2023** (6ª feira), 08h às 12h para o *Matutino*.

**Atividade obrigatória:** Cada grupo deverá elaborar um cardápio de acordo com a temática sorteada (refeição / situação e biodiversidade), pautados no conteúdo e discussão levantados em aula.

**Exemplo de ALMOÇO/JANTAR - entrada, prato principal, guarnição, sobremesa e bebida.**

**Exemplo de CAFÉ DA MANHÃ - preparação salgada, fruta/preparação doce e bebida.**

**Saia da caixinha, pense em técnicas culinárias, ingredientes, biodiversidade, alinhados ao contexto e perfil apresentados.**

**Data de entrega:** a atividade será feita em grupo e deverá ser entregue via *Moodle* até 1 semana após a aula - **23/08 para o noturno e 25/08 para o matutino.**

**Prazo para correção:** A correção será feita e disponibilizada via *Moodle* em até uma semana após a entrega

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