



Faculdade de Saúde Pública  
Departamento de Nutrição  
Programa de Graduação em Nutrição  
HNT – 0207 Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição II



**Profs. responsáveis:** 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 5: Função culinária das proteínas e gorduras

#### **Informações gerais:**

**Proposta:** Será abordado sobre propriedade culinárias das proteínas e gorduras, incluindo as principais fontes, características físico-químicas, organolépticas e funções .

**Atividade:** elaboração de ficha técnica da preparação realizada.

**Lembrando:** o trabalho deve conter as identificações dos alunos (nome, nº USP e turno de matrícula) e da disciplina e referências bibliográficas. Atenção para o modelo de elaboração da ficha técnica.

**Data:** A aula será no dia **13/09/2023** (4ª feira) para o *Noturno* e no dia **15/09/2023** (6ª feira) para o *Matutino*.

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

**Lembrando:** o relatório deve conter capa com as identificações dos alunos (nome, nº USP e turno de matrícula) e da disciplina e referências bibliográficas. Atenção para o modelo de elaboração da ficha técnica.

**Data de entrega:** a atividade será feita em grupo e deverá ser entregue uma semana após a aula.

**Prazo para correção:** A correção será entregue via Moodle em até uma semana após a entrega.

