

Etec Santa Ifigênia ▪ Curso Técnico em Cozinha
Nutrição e Matérias-Primas na Alimentação

Tema: Guias Alimentares

Objetivo geral desta atividade:

- Conhecer os tipos de guias alimentares
- Compreender a importância, especificidades e função de cada um deles
- Entender a diferença entre os guias alimentares

Orientações

- A sala deverá ser dividida em 6 grupos
- Cada grupo apresentará um tema determinado (no quadro em anexo) no dia e horário apontado
- Cada grupo deverá elaborar uma apresentação de 30 minutos - a utilização correta do tempo contará como ponto avaliativo, o atraso ou sobra de tempo pode incorrer em prejuízo na menção
- Os componentes deverão expor oralmente informações sobre o tema proposto, relacionando às aulas, e entregar trabalho escrito segundo normas ABNT.
- Cada grupo deve elaborar um questionário relacionado ao seu tema, com 5 questões objetivas que será aplicado após sua apresentação (serão disponibilizados 10 minutos após a apresentação para que os alunos expectadores respondam). O próprio grupo corrigirá e atribuirá menção. O grupo entrega à professora ao final da aula. Os questionários compõem uma das menções do trimestre.

Avaliação da atividade

1. Presença no dia da apresentação.
2. Pontualidade
3. Avaliação das informações técnicas apresentadas.
4. Organização dos espaços antes e depois da apresentação.

Etec Santa Ifigênia - Curso Técnico em Cozinha
Nutrição e Matérias-Primas na Alimentação

Grupo	Componentes	Tema	Direcionamento de estudos	Data de apresentação	Horário de apresentação
6	Edivan Júlia José Martin Rodrigo Lucas B.	Pirâmide alimentar americana (a primeira e a nova) e Pirâmide alimentar brasileira (a primeira e a nova)	<ul style="list-style-type: none"> O que são Explicar diferenças entre elas Qual sua utilidade e especificidades O que foi considerado para sua confecção Curiosidades 	05/04	21h10 – 21h40
4	Jussilaine Matheus Nair Mayara Ariel Tânia	Guia Alimentar para a População Brasileira	<ul style="list-style-type: none"> O que é Qual sua utilidade e especificidades O que foi considerado para sua confecção Curiosidade <p>(NÃO ABORDAR OS TEMAS DOS DEMAIS GRUPOS)</p>	05/04	22h - 22h30
3	Diego Luis Otávio Carolina Débora Jéssica Fernando	Alimentos <i>in natura</i> ou minimamente processados (Guia Alimentar para a população brasileira)	O que são, quais são os alimentos, recomendações, benefícios e/ou malefícios	12/04	21h10 – 21h40
1	Nikolas Amanda Rosa Anderson Renan Rogério Lara	Alimentos processados e ultraprocessados (Guia Alimentar para a população brasileira)	O que são, quais são os alimentos, recomendações, benefícios e/ou malefícios	12/04	22h - 22h30
2	Filipe Juan Carlos educardo Robson Davi Larissa Renata	Outras pirâmides alimentares	<ul style="list-style-type: none"> Exemplos: Infantil, Vegana, Mediterrânea, etc. O que são Qual sua utilidade e especificidades O que foi considerado para sua confecção Curiosidades 	19/04	21h10 – 21h40
5	Helena Felipe Fábio Hernandes Lucas P. Arthur Alex	Guias Alimentares pelo mundo	<ul style="list-style-type: none"> Selecionar os mais curiosos positiva ou negativamente Qual sua utilidade e especificidades O que foi considerado para sua confecção Curiosidades 	19/04	22h - 22h30