

ELETIVA

Pequenas Receitas
Grandes Negócios

TURMA:8ºA

PROF.DANIELE E RENATA





De olho nas embalagens dos alimentos

As embalagens dos produtos industrializados são coloridas, bonitas e atraentes. Mas você já parou para observar o que está escrito nelas?

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) é responsável pela **regulamentação** dos rótulos dos alimentos industrializados.

Hoje, os rótulos dos produtos devem conter as seguintes informações:

- nome do produto;
- lista de ingredientes que compõem o produto;
- quantidade do produto geralmente em gramas (g) ou em mililitros (mℓ);
- prazo de validade;
- identificação da origem;
- tabela nutricional.

O que você vai fazer

Analisar as informações contidas nas embalagens de alimentos industrializados.

Material

- ✓ embalagens de alimentos industrializados

Glossário

Regulamentação: conjunto de regras definidas por lei com o objetivo de organizar algo.



As embalagens de alimentos podem variar, mas as informações que elas apresentam são regulamentadas pela Anvisa.

RÓTULO DE EMBALAGEM



RÓTULO DE EMBALAGEM



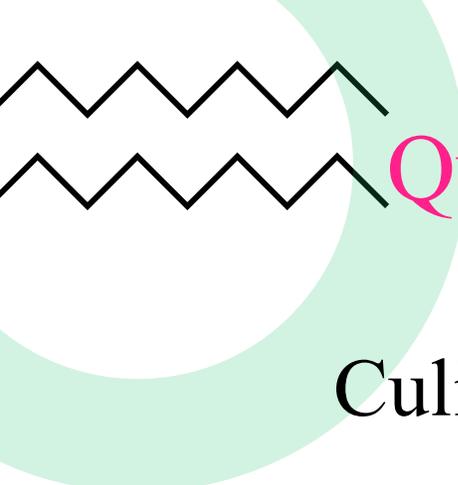
A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

VÍDEO

História da Alimentação no Brasil -Resumo

Disponível: <https://www.youtube.com/watch?v=fvz4MNRHZXo>



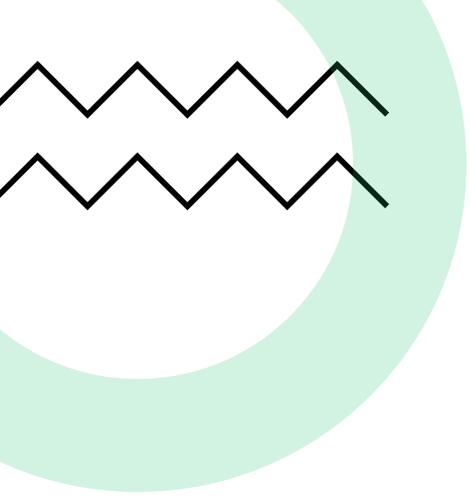


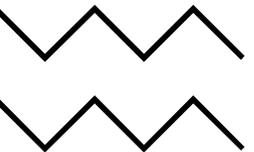
Qual é a diferença entre Culinária e Gastronomia?

Culinária é todo o ato de cozinhar, todo o trabalho de preparo do alimento.

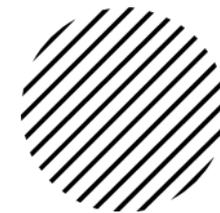
E a gastronomia empreende da arte à ciência, cuidando até mesmo do ambiente em que a comida será apreciada, noção de estética e da cultura agregada na preparação.







GASTRONOMIA



BARTENDER



COZINHEIRO

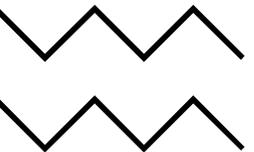


AUXILIAR DE
COZINHA

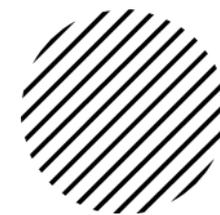


NUTRICIONISTA





GASTRONOMIA



CHEF DE
COZINHA



BARISTA



SOMMELIER

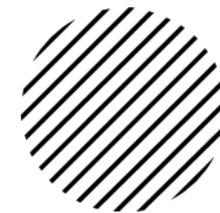


CONFEITEIRO





GASTRONOMIA



PADEIRO



MAÎTRE

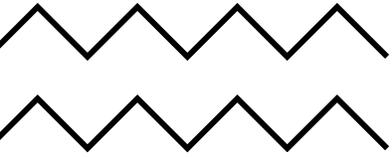


GARÇOM



COPEIRA





VÍDEO

MERCADO DE
TRABALHO

NA ÁREA DA
GASTRONOMIA

DISPONÍVEL:

<http://youtube.com/watch?v=dJWKBnppEQY>

PESQUISA

PROFISSÕES NA
ÁREA DA
GASTRONOMIA



Você acabou de ver algumas profissões da gastronomia que são indispensáveis no mercado ou ramo da alimentação.

AGORA É COM VOCÊ!

Escolha uma delas. Faça uma pesquisa para saber um pouco mais sobre cada uma.