**PROVA TD**

Tempo para realizaçao da prova: 1 semana

Data de entrega 6/10 /2016

Trabalho individual

1. Escolha uma receita com no minimo 10 ingredientes, no qual sejam incluidos qualquer destes: Leite, queijos iogute, manteiga, oleo , azeite, banha etc ( grupo de alimentos da aula teorica anterior ). Lembrando que outros ingredientes tipo hortaliças frutas, temperos tambem cumprem funçoes e foram discutidas no semestre anterior.

* Descreva cada função de todos os alimentos incluidos na preparaçao;
* Faça a ficha tecnica. (Registre uma foto, Pesquise preços e calcule o custo da receita e de cada porçao. )

Para a realização da prova, fica a criterio de voces executar a receita ou consultar as tabelas de Fator de Correçao e Fator de conversao nos links a seguir:

[http://www.ufjf.br/renato\_nunes/files/2010/08/apostila-de-fator-de-corre%C3%A7%C3%A3o-dos-alimentos.pdf](http://www.ufjf.br/renato_nunes/files/2010/08/apostila-de-fator-de-corre%C3%A7%C3%A3o-dos-alimentos.pdf" \t "_blank)

[https://docs.ufpr.br/~monica.anjos/Fatores.pdf](https://docs.ufpr.br/~monica.anjos/Fatores.pdf" \t "_blank)