

Tarefas para a próxima aula:

1. Entregar a Ficha Técnica recebida em aula com preenchimento do peso bruto, peso líquido e do FC de cada alimento utilizado para a elaboração da receita.

Lembrando que:

* Peso Bruto: É o peso do alimento tal como se compra, antes deste ser submetido às operações preliminares para sua preparação

* Peso Líquido: É o peso do alimento limpo e cru, ou seja, já pré-preparado para ser utilizado na preparação

Fórmula para o cálculo do FC:

$$\text{Fator de correção (FC)} = \frac{\text{Peso bruto (PB)}}{\text{Peso líquido (PL)}}$$

2. Entregar um relato da aula prática contemplando:

- Preenchimento da tabela abaixo, com:
 - a) descrição breve dos alimentos manipulados pelo grupo, de quais partes foram descartadas de cada alimento (ex. casca, semente, gordura) e de quais utensílios/equipamentos foram utilizados (ex. descascador, faca de chef, faca de legumes, faca de serra, colher);
 - b) busca na literatura dos FC dos mesmos alimentos utilizados pelo grupo para executar a receita da aula.
- Texto breve (máximo duas páginas) com comparação e análise das diferenças e similaridades entre os FC calculados em aula e os FC dos mesmos alimentos descritos na literatura

Tamanho do relato: No máximo duas páginas de texto

Forma de entrega: via Moodle (noturno: até dia 15/04; matutino: 20/04)

Anexo

Exemplo de tabela a ser preenchida:

Alimento	Partes descartadas	Utensílios/ Equipamentos utilizados	FC calculado em aula	FC encontrado na literatura
Manga	Casca e caroço	Faca de legumes	X	X