**Prática em Ciências dos Alimentos - Reposição**

Objetivos: Harmonizar teoria e prática, onde os alunos em trios, vão avaliar um alimento do ponto de vista teórico e analisar o mesmo no laboratório, determinando a composição centesimal do mesmo. No final da disciplina cada grupo de alunos vai entregar um relatório com os dados encontrados no laboratório.

**Trabalho Prático**

1. Verificar os dados do rótulo do alimento adquirido
2. Identificação do alimento (ou similar) nas tabelas nutricionais
3. Determinação da composição centesimal no Lab. de Bromatologia

- Umidade, cinzas, proteína, gordura, fibras, carboidratos

1. Comparar os dados encontrados (Rótulo, Tabela e Laboratório)

**Trabalho Teórico**

1. Caracterização do Produto
2. Tipos de produtos encontrados (diet, light, sem lactose, etc...)
3. Rotulagem
4. Composição Centesimal
5. Aditivos/Conservantes
6. Opções caseiras

**Programação Prática**

Grupos de 03 alunos (10 alimentos): Turma A e B

1. Umidade e Cinzas (2 aulas)
2. Proteínas (2 aulas)
3. Lipídios (2 aulas)
4. Fibras (2 aulas)

Total 10 aulas práticas. Enquanto uma turma faz a prática outras duas turmas ficam com crédito trabalho, para ir preparando o relatório com os itens descritos acima

**Temas Sugeridos**

1. Barra de cereal
2. Batata Frita
3. Biscoito tipo chips
4. Biscoitos doce
5. Bolacha salgada
6. Bolos industrializados
7. Caldo de Carne
8. Catchup
9. Chocolate
10. Cookies integrais
11. Doce Festa Junina
12. Hambúrguer
13. Iogurte
14. Lanche industrializado (Hot pocket)
15. Lasanha congelada
16. Linguiça
17. Macarrão instantâneo
18. Molhos Salada
19. Massa Fresca
20. Mortadela
21. Mostarda
22. Nuggets
23. Pão
24. Pipoca pronta
25. Presunto
26. Queijos Mussarela
27. Requeijão
28. Salame
29. Sopas
30. Suco em pó