**Práticas em Ciências dos Alimentos**

Objetivos: Harmonizar teoria e prática, onde os alunos em grupos, vão avaliar um alimento do ponto de vista teórico e analisar o mesmo no laboratório, determinando a composição centesimal do mesmo. No decorrer da disciplina os grupos de alunos vão apresentar oralmente a parte teórica, junto 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. Aditivos/Conservantes
4. Opções caseiras
5. Rotulagem
6. Composição Centesimal
7. Comparação Rótulo, Tabela e Dados do Laboratório

**Apresentação por Grupo**

Apresentação do conteúdo teórico com os tópicos elencados acima. Conclusões críticas sobre o material apresentado.

Máximo 20 Slides

**Programação Prática**

Grupos de 5-6 aluno por alimento

1. Umidade e Cinzas (1 aula – Turma única), junto com aula teórica
2. Proteínas (2 aulas)
3. Lipídios (2 aulas)
4. Fibras (2 aulas)

Apresentação e fechamento da prática

15/5 - Grupo 01 – Nuggets

18/5 - Grupo 02 – Barra de Proteínas

22/5 - Grupo 03 – YoPro

25/5 - Grupo 04 – Doce de Leite

29/5 - Grupo 05 – Creme de Leite

01/6 - Grupo 06 - Chocolate