

Profa. responsáveis: Betzabeth Slater Villar, Maria Laura Louzada e Eduardo Purgatto.

Equipe de monitores: Nina Martins Chaves, Joana Reyes Colli

Aluno PAE: Laura Luciano Scaciota

Estagiários: Gustavo Patrício e Giulia Silva

Funcionários: Marcia Souza e Maria de Lurdes

Voluntários: Bruna Delgado Arid e Samia Haje Nunes

Aula 9- Técnicas de conservação de alimentos

Informações gerais:

Proposta: O objetivo da aula é realizar uma breve explicação sobre o controle da água livre, as salgas, salmouras, marinadas e curas secas, e elucidar o amplo emprego do açúcar; além dos processos de desidratação, defumação, fermentação, e por fim, o processo de controle enzimático: branqueamento de alimentos e técnicas de congelamento

Data e hora: A aula será no dia **17/05/2023** (4ª feira) para o *Noturno*; e no dia **26/05/2023** (6ª feira) para o *Matutino*.

Canal de comunicação: Fórum do *Moodle* da Disciplina.

Data de entrega: a ficha técnica será feita em grupo e deverá ser entregue via *Moodle* até 1 semana após a aula (**Matutino: 02/06 e Noturno:24/05**).

Prazo para correção: A correção será feita via *Moodle* até o dia (**Matutino: 09/06 e Noturno: 31/05**)

Atividade obrigatória:

O grupo deverá preencher uma ficha técnica referente à receita feita durante a aula prática da disciplina. A ficha deve ser submetida ao moodle no formato **.EXCEL**, e apenas um aluno de cada grupo deverá enviar o arquivo. O modelo da ficha está no moodle, tanto em arquivo quanto em forma de LINK.