

AULA PRÁTICA MINIMAMENTE PROCESSADOS

No dia 18 de março de 2019, os alunos do 7º semestre do curso de Nutrição do Centro Universitário Amparense - UNIFIA, realizaram no laboratório de técnica e dietética aula prática da disciplina de Tecnologia de Alimentos, sobre produtos minimamente processados, com a orientação da docente e nutricionista Viviane de Souza Silva.

No laboratório os alunos, realizaram todos os processos da cadeia produtiva de minimamente processados: Higienização, corte, embalagem e sistemas de conservação de alimentos.

A aula prática proporcionou aos alunos conhecimentos sobre uma cadeia produtiva, armazenamento e métodos adequado de conservação.

