

AULA PRÁTICA SOBRE FABRICAÇÃO DE QUEIJOS NO CURSO DE NUTRIÇÃO DO UNIFIA

No dia 14 de maio de 2018, os alunos do sétimo semestre de Nutrição do Centro Universitário Amparense (UNIFIA) realizaram uma aula prática de Tecnologia de Alimentos sobre produção de queijos (Fig. 1) com diferentes concentrações de aditivos. Os objetivos da aula foram: reproduzir os procedimentos para a fabricação do queijo tipo frescal pelo método enzimático; identificar os ingredientes que podem sofrer alteração na formulação, além de definir as alterações na formulação que afetam a qualidade do produto final. A realização de aulas práticas no Laboratório de Técnica Dietética permite a vivência do aluno na produção e desenvolvimento de novos produtos. Os conteúdos estudados servem de base para várias disciplinas no curso de Nutrição, como, por exemplo, Dietoterapia, Técnica Dietética I e II, entre outras relacionadas à qualidade dos alimentos. As fotos abaixo são o registro dos procedimentos realizados durante a aula.

Figura 1. Elaboração de queijo tipo frescal

