

Aula Prática Tecnologia de Alimentos de Origem Animal: Leites e derivados

No dia 17 de agosto de 2021, os alunos do 8º semestre do curso de Nutrição do Centro Universitário Amparense - UNIFIA, realizaram no laboratório de técnica e dietética a aula prática desenvolvimento de produtos a base de leite na disciplina de Tópicos Especiais 3. A aula foi ministrada pela professora Viviane de Souza Silva e o monitor Lucas Gabriel Jardim Bertholdo.

Nesta aula, os alunos reproduziram produtos há base de laticínios como queijo *petit suisse*, queijo cottage e sobremesa láctea com chocolate. A realização do trabalho prático permitiu que o aluno visualizasse a cadeia produtiva e as técnicas necessárias para obtenção de um produto final com qualidade.

O Centro Universitário Amparense - UNIFIA, além de preparar os alunos para trabalhar no setor de alimentos, também incentiva, por meio da monitoria, que o discente tenha contato com o meio acadêmico, inspirando-o para que no futuro se torne um docente.

