



1923 • UFRGS • 2023

FAVET

FACULDADE DE VETERINÁRIA

PORTAS ABERTAS NA FAVET UFRGS

Resumos de atividades

Organizadora

Mary Jane Tweedie De Mattos- Gomes

Porto Alegre
UFRGS
2023

P842 **Portas Abertas na FAVET UFRGS [recurso eletrônico] : resumos de**

atividades / Organizadora: Mary Jane Tweedie de Mattos-Gomes.

– Dados eletrônicos (1 arquivo : 1.975 KBytes). –

Porto Alegre : UFRGS, 2023.

69 p. : il. color.

Livro digital
Formato: PDF

ISBN 978-65-5973-235-7

1. FAVET UFRGS 2. HCV UFRGS 3. Atividades 4. Portas Abertas
I. Mattos-Gomes, Mary Jane Tweedie de

CDD 636.0896

Catálogo na fonte: Maurício de Vargas Corrêa – CRB-10/2370

3.2.RESUMOS DAS ATIVIDADES REALIZADAS PELO DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA PREVENTIVA SETOR/LABORATÓRIO

APOIO A AGROINDÚSTRIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 2023

Maroli José Raimundo Júnior¹, Andrea Troller Pinto²

1.Bolsista de Extensão 2. Docente Coordenador FAVET UFRGS | E-mail do andrea.troller@ufrgs.br

Título do tema a ser abordado no PORTAS ABERTAS 2023

O objetivo deste projeto é apoiar e fomentar a agroindústria familiar de alimentos de origem animal através da qualificação e capacitação de técnicos de forma continuada e do suporte técnico-científico. Para atingir este objetivo são desenvolvidas ações como: 1. desenvolvimento e adequação de produtos alimentícios que possam ser produzidos em pequena escala, dentro dos requisitos previstos na legislação; 2. oferecimento de oficinas e cursos de capacitação (ainda em planejamento); 3. atendimento a demandas relacionadas a inspeção sanitária, especialmente em nível municipal; 4. criação de conteúdo educativo sobre alimentos e inocuidade a ser divulgado nas redes sociais e em outras mídias (impresa ou virtual). Faz parte deste projeto a assistência ao Serviço de Inspeção Municipal de Santana do Livramento, com capacitação de recursos humanos (através de cursos e palestras, de forma presencial ou virtual) e apoio na solução de problemas específicos, sob demanda. Embora haja forte vinculação com a sociedade, o projeto permite intensa formação dos alunos que experimentam situações-problema reais e são estimulados a, sob orientação, encontrarem soluções possíveis dentro do que permitido pela legislação, quando é propiciado o aprofundamento sobre a produção higiênica e segura de alimentos, assim estando mais capacitados a atuarem na área específica. O trabalho em equipe é estimulado nas reuniões de planejamento das atividades, quando são designadas tarefas aos membros da equipe executora do projeto e apresentados e definidos temas de interesse.

Descritores: inocuidade e qualidade de alimentos, agroindústria de pequeno porte