

## **APOIO A AGROINDÚSTRIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 2023**

Coordenador: ANDREA TROLLER PINTO

O projeto pretende apoiar a produção de alimentos de origem animal através da educação continuada, disseminação de conteúdo técnico nas redes sociais e de assessoria a sistemas municipais de inspeção sanitária. Os alunos vinculados ao projeto e membros do Grupo de estudos e pesquisas em produtos de origem animal (GEPPOA) participam de reuniões abertas e oficinas, como palestrantes e facilitadores. Até julho de 2023, foram realizadas três reuniões abertas à comunidade, onde foram tratados os temas brucelose e salmonelose, com a participação de 21 alunos ouvintes. Os tópicos abordados envolveram processos industriais, qualidade de produtos e outros enfoques relacionados à indústria de POA. Além de uma reunião onde o tema tratado foi C. Lattes. Pretende-se realizar reuniões abertas quinzenalmente. Durante a execução do projeto, a bolsista ainda desenvolverá e aprimorará formulações de produtos derivados do leite, com o objetivo de adequar o processo industrial para que possam ser produzidos em pequenas agroindústrias ou até mesmo em ambientes domésticos. Estas formulações também serão levadas à comunidade em forma de oficinas. Até o momento, estão sendo estudadas e pesquisadas possíveis formulações. No projeto, são elaborados materiais informativos para a educação continuada tanto a profissionais e estudantes da área quanto aos consumidores em geral. Parte deste material é produzido em forma de postagens nas redes sociais e entre janeiro e julho de 2022, foram feitas 16 postagens no Instagram do grupo. Alguns dos temas abordados foram: legislação, fabricação, caracterização e rotulagem de produtos, como mel, ovos, leites e seus derivados. Durante o "UFRGS Portas Abertas" deste ano, foram realizadas atividades com o público que visitou a faculdade, onde os alunos ensinaram a fabricação de "Petit Suisse", produto desenvolvido pela aluna vinculada a este projeto na edição de 2022, além de degustação deste mesmo produto. Na ocasião, cerca de 50 pessoas assistiram ao vídeo que está postado nas redes sociais e degustaram o produto fabricado. O projeto fornece apoio, conforme a demanda, a municípios e estabelecimentos que estiverem em processo de adequação ao SISBI/SUSAF, especialmente através do vínculo com a prefeitura municipal de Santana do Livramento, por meio de termo de cooperação técnica que envolve oficinas de capacitação (remotas ou presenciais) e assessoramento técnico, com o objetivo de fornecer apoio ao serviço de inspeção sanitária de POA desta cidade. O envolvimento no projeto integra o conhecimento teórico adquirido durante a graduação

com o mercado de trabalho da indústria de POA e dos procedimentos de inspeção sanitária. As atividades como reuniões, oficinas e elaboração de materiais, auxiliam nesta integralização, pois fornecem autonomia aos alunos ao estimulá-los a agirem com protagonismo.