

XU Congresso Fluminense de Iniciação Científica e Tecnológica

28º

Encontro de Iniciação Científica da UENF

20º

Circuito de Iniciação Científica do IFFluminense

16ª

Jornada de Iniciação Científica da UFF



UIII Congresso Fluminense de Pós-Graduação

23ª

Mostra de Pós-Graduação da UENF

8ª

Mostra de Pós-Graduação do IFFluminense

8ª

Mostra de Pós-Graduação da UFF

Aplicação de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos em queijarias legalizadas na cidade de Campos dos Goytacazes.

Bianca de Castro Rossi Magalhães, Luana Pereira de Moraes, Nicolly Souza Passos, Arthur Vasconcelos Vilarinho, Pedro de Freitas Falquer Pessanha, Laís Botelho Modesto.

As boas práticas de fabricação (BPF) e manipulação são técnicas eficazes, regidas por leis, empregadas nas empresas produtoras de alimentos com o objetivo do fornecimento de produtos como qualidades, assim como evitar problemas de infecção e intoxicação de origem alimentar. Tais ações devem ser aplicadas em todos os processos de produção das queijarias, desde a recepção do leite, passando por todas as etapas da fabricação dos diferentes produtos até a expedição do produto finalizado. Visto que quaisquer descuidos nas etapas de coleta, expedição, produção podem causar prejuízo a saúde do consumidor, é de suma importância que as empresas adotem essa técnica. O trabalho teve como objetivo realizar cursos de capacitação para produtores, responsável técnico e colaboradores de queijarias legalizadas na cidade de Campos dos Goytacazes com o intuito de conscientizar e capacitar toda a empresa para minimizar os riscos de contaminação por microrganismos patogênicos. Foram realizadas coletas e análises microbiológicas de queijo Minas Frescal antes e depois das visitas para avaliar e comparar os resultados obtidos e ver uma possível melhora nos resultados após a aplicação das ferramentas de BPF nos produtos avaliados. As visitas às queijarias legalizadas ocorreram no início de maio até setembro de 2022, foram registradas todas as irregularidades presentes, desde falhas na infraestrutura até na higiene dos manipuladores, por fim, foi aplicada uma capacitação e sugestão de melhorias a serem adotadas nos estabelecimentos. Após este período de visitas e capacitação, novas análises microbiológicas vêm sendo realizadas em diferentes lotes de queijos para acompanhamento e instrução sobre possíveis medidas corretivas. Com um resultado promissor e relevante, esperamos acrescentar qualidade na produção das queijarias legalizadas da cidade de Campos dos Goytacazes para geração de produtos de qualidade microbiológica e nutricional aceitáveis para a população.

*Programa de Pós-graduação em Produção Vegetal
Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro
CAPES*

ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO:



APOIO:



XU Congresso Fluminense de Iniciação Científica e Tecnológica

28º
Encontro de Iniciação Científica da UENF

20º
Circuito de Iniciação Científica do IFFluminense

16ª
Jornada de Iniciação Científica da UFF



U III Congresso Fluminense de Pós-Graduação

23ª
Mostra de Pós-Graduação da UENF

8ª
Mostra de Pós-Graduação do IFFluminense

8ª
Mostra de Pós-Graduação da UFF

Title in English

Texto com fonte Arial 16, negrito, centralizado e com 200 caracteres no máximo.
O título deve usar caixa alta e caixa baixa (quando necessário)

Autor 1, Autor 2, Autor 3, Autor 4, Autor 5

Texto com fonte Arial 12, itálico e centralizado; nomes dos autores por extenso, em sequência, separados por vírgulas e somente com a primeira letra maiúscula; o estudante de IC/IT/pós-graduação deve ser o primeiro autor e o orientador deve estar entre os autores; não usar titulações (doutor, professor, etc)

Abstract. **Fonte Arial 12, espaçamento simples e parágrafo justificado.** Aqui deve ser inserida a versão em inglês do resumo apresentado na página anterior. **O abstract deve estar contido em uma única página. Não deforme a imagem do cabeçalho.** Resumo e Abstract devem estar no mesmo arquivo, em duas páginas subsequentes, e o arquivo deve estar gravado em pdf. A conferência e correção do conteúdo do resumo e abstract são de total responsabilidade dos autores/orientadores do trabalho. Os resumos/abstracts enviados fora do modelo padrão e do prazo estipulado não serão aceitos.

ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO:



APOIO:

