

BOLETIM ONLINE



Projeto de Extensão em Segurança de Alimentos da UFF

Buscando contribuir com o aumento dos seus conhecimentos na área de higiene e segurança de alimentos, apresentamos mais um número do nosso boletim online com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.



Aprenda a armazenar alimentos para ter rotina mais fácil e saudável

Nutricionista mostra passo a passo para guardar diversos alimentos.

Ela também dá dicas de embalagens que podem ser usadas no dia a dia. Para facilitar o dia a dia, organização é fundamental: ir às compras, higienizar corretamente os alimentos e guardá-los corretamente. **LEIA MAIS**

Cuidados que devemos ter para que a comida não traga riscos à saúde

Algumas atitudes podem contaminar e estragar a comida dentro de casa. Não adianta cozinhar e deixar a comida exposta.

O problema é que esse tipo de contaminação não muda o gosto e nem o aspecto do alimento, por isso é tão perigoso. **LEIA MAIS**

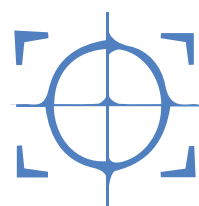


ANVISA publica Resolução de serviços em eventos de massa

A nova RDC ficou bem mais completa, com artigos que vão desde definições, campo de aplicação, responsabilidades, documentação, Boas Práticas de Fabricação e penalidades sanitárias. Informações sobre a prestação dos serviços. **LEIA MAIS**

Agricultores investem na rastreabilidade dos alimentos

Aos poucos, as fazendas estão implantando sistemas que permitem ao consumidor saber a história dos seus produtos.



É o chamado rastreamento. Ele permite saber tudo sobre verduras, legumes e frutas. Entenda porque é bom para o agricultor ter código de barras em seus produtos. **LEIA MAIS**

Tecnologia permite usar restos de pirarucu para enriquecer alimentos

As carcaças do pirarucu, hoje descartadas após a retirada dos filés do peixe, podem virar matéria-prima para a indústria alimentícia.

Cientistas brasileiros criaram uma maneira de transformar os restos de carne em uma substância capaz de enriquecer alimentos. **LEIA MAIS**



Como serão as embalagens no futuro?

Embalagem: invólucro usado para acondicionar algo, diz o dicionário. Novas tecnologias mostram que uma embalagem pode servir para muitas outras coisas. Aumentar a durabilidade da comida, avaliar sua qualidade e economizar recursos. Os avanços se conectam com melhorias em outras áreas. **LEIA MAIS**

Editor: Ismar Araújo de Moraes | **Diagramador:** Alex Maciel Ferreira
Colaboradores nessa edição:
 Ariane Vasconcellos, Deborah Cotrofe
Contatos: www.alimentos.uff.br / alimentosuff@gmail.com
Instituto Biomédico-UFF
 Rua Prof Hernani Pires de Mello, 101 – São Domingos – Niterói – RJ.

EXPEDIENTE

PROEX
 PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

