

BOLETIM ONLINE

PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Buscando contribuir com o aumento dos seus conhecimentos na área de higiene e segurança de alimentos, apresentamos mais uma edição do nosso boletim online ESPECIAL DE ANO NOVO com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

FELIZ ANO NOVO

A equipe do Projeto de Extensão em Segurança dos alimentos deseja a todos um feliz 2025!

Que 2025 seja um ano cheio de vitórias, alegria e realizações. Que você encontre motivos para sorrir todos os dias e tenha coragem para perseguir seus sonhos.

Vamos juntos começar esse novo capítulo com esperança no coração e gratidão por tudo o que vivemos até aqui. Em 2025 o trabalho continua, não perca!

Com carinho, equipe 2024.



NOTÍCIAS

COMO A GESTÃO DE FORNECEDORES PODE IMPACTAR A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

A gestão de fornecedores na indústria alimentícia afeta a qualidade e a segurança dos produtos destinados aos consumidores. Um gerenciamento eficiente assegura, além da qualidade das matérias-primas, o cumprimento das normas regulatórias e a rastreabilidade de toda a cadeia de produção.



Leia mais [aqui](#)

ANVISA DIVULGA DICAS PARA PREPARAR E CONSUMIR ALIMENTOS DAS CEIAS DE FIM DE ANO

Durante esta época do ano, a cozinha se torna um dos cômodos mais movimentados das casas. A ceia, tradição que reúne familiares e amigos ao redor da mesa, exige atenção especial. Para garantir que tudo ocorra de forma segura, é fundamental cuidar da segurança sanitária tanto na preparação quanto no consumo dos alimentos.



Leia mais [aqui](#)



BOLETIM ONLINE

MITO OU VERDADE: CHESTER É REALMENTE "CHEIO DE HORMÔNIOS"?

Contrariamente ao que muitos acreditam, o Chester não é uma espécie, mas sim uma marca registrada da empresa Perdigão. Na verdade, o animal pertence a uma linhagem específica de frangos, que foram trazidos da Escócia para o Brasil.



Leia mais [aqui](#).

CARTILHA: ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

O armazenamento e a conservação dos alimentos são condições essenciais para impedir e reduzir a multiplicação dos micro-organismos.

Você sabia? Aproximadamente 37% das doenças transmitidas por alimentos ocorrem dentro das casas brasileiras e um dos motivos para isso é o armazenamento incorreto dos alimentos. Por isso clica no link e confira a forma correta de armazenar alimento e diminuir esse problema.



Leia mais [aqui](#)

EFICIÊNCIA NA PRODUÇÃO ALIMENTAR PASSA PELA CIÊNCIA E POR NOVAS TECNOLOGIAS

Se o mundo, hoje, é capaz de gerar alimentos de qualidade em grande escala, muito se deve à Ciência. Para Paulo Arruda, professor de Genética na Unicamp e CEO da InEditaBio, a sustentabilidade alimentar passa pela utilização de novas tecnologias, como a edição gênica.



Leia mais [aqui](#)

QUAL É A DIFERENÇA ENTRE CHESTER, PERU E TENDER?C

Chester: chegou no Natal brasileiro na década de 1970. O que você talvez não saiba é que estas características de peito muito mais desenvolvido só são possíveis graças ao melhoramento genético da espécie; **Peru:** com origem na América do Norte, a ave pertence à espécie *Meleagris gallopavo*; **Tender:** suínos têm ganhado espaço na ceia brasileira, o tender é fabricado com pernil suíno. A peça passa pelo processo de cozimento, salga, cura e, por fim, desossada para a venda.



Leia mais [aqui](#)