

# 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 com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

## NOSSA AMIGA GELADEIRA.

*Ação do projeto de extensão ganha novos itens.*

Você já ouviu falar do projeto “Nossa Amiga Geladeira”? É uma ação realizada pelo nosso projeto de extensão em segurança dos alimentos e tem como objetivo ensinar de forma lúdica e divertida às crianças sobre a forma correta de armazenar alimentos na geladeira e conceitos importantes sobre segurança dos alimentos. Esse mês foram elaborados novos produtinhos para a geladeira do projeto: maionese, queijo e até creme de avelã.

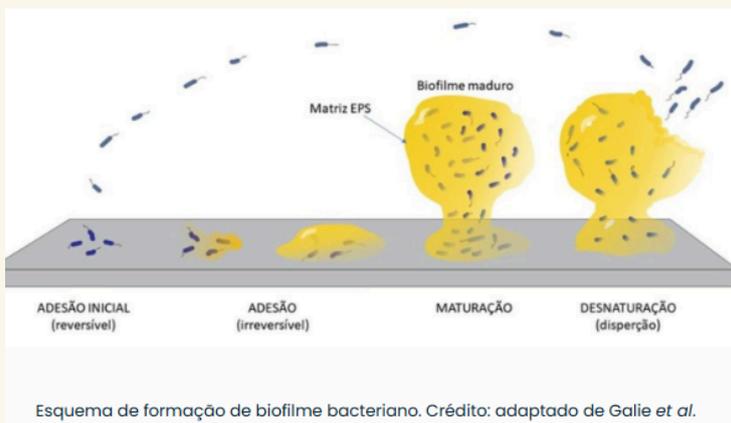


Materiais reciclados foram utilizados na confecção.  
Elaboração: Evelyn Vilela

# NOTÍCIAS

## ESTRATÉGIAS PARA A PREVENÇÃO DE BIOFILMES

Um biofilme é uma comunidade complexa e dinâmica de microrganismos que aderem a superfícies e são encapsulados. Uma abordagem multifacetada que combine práticas eficazes de limpeza e saneamento, projeto e manutenção adequados de equipamentos, medidas de controle de temperatura e pH, uso de agentes antimicrobianos e implementação de boas práticas de fabricação é necessária para prevenir e controlar patógenos formadores de biofilme em ambientes de processamento de alimentos.



Leia mais [aqui](#)

## INTEGRIDADE E “FOOD DEFENSE”

A segurança dos alimentos vai além da garantia de que o produto esteja livre de contaminações acidentais; também deve contemplar medidas para proteger os alimentos contra adulterações intencionais, como sabotagem ou contaminação maliciosa, garantindo sua integridade. É nesse contexto que o “food defense” se destaca, aplicando-se não apenas à indústria, mas a todos os pontos de interação com o produto até sua chegada ao consumidor final.



Leia mais [aqui](#)

# BOLETIM ONLINE

## SEM PANELA NA GELADEIRA! SAIBA POR QUE ESSE HÁBITO É PREJUDICIAL

O ideal é manter os alimentos bem fechados e as tampas das panelas não têm o objetivo de vedação, algumas até tem espaços para passagem de ar. O contato do alimento com o oxigênio pode mudar o sabor, a textura e favorecer a contaminação, além da diminuição da validade comercial do alimento. Já sobre os malefícios para as panelas em si, um deles tem a ver sim com a temperatura com a qual são colocadas na geladeira, pois se muito quentes, o choque térmico prejudica o revestimento.



Leia mais [aqui](#)

## COMO APROVEITAR AS SOBRAS DAS FESTAS DE FIM DE ANO COM SEGURANÇA?

Natal e Ano Novo são períodos propícios para reunir a família ao redor de uma mesa farta de comida. Em muitos casos, a quantidade é tanta que sobra, e automaticamente guardamos tudo na geladeira para comer no dia seguinte. O primeiro ponto para reaproveitar as sobras das festas com segurança é fazer o armazenamento correto. Entretanto, não são todos os alimentos que podem ser consumidos no dia seguinte, por exemplo, pratos com creme ou maionese, se ficaram fora da geladeira por mais de 2 horas.



Leia mais [aqui](#)

## CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS: O QUE VOCÊ PRECISA SABER PARA ECONOMIZAR E EVITAR O DESPERDÍCIO

Quando o assunto é alimentação, o Brasil é o quinto maior produtor de alimentos do mundo.

O “guia da coalizão pacto contra a fome” mostra que no nosso país, cada pessoa desperdiça, por ano, 94Kg de alimento.

Para evitar esse desperdício, o ideal é saber armazenar os alimentos corretamente. O nutricionista Saulo Gonçalves te ensina como no Podcast do Bem-Estar.



Ouçá [aqui](#)

## DÚVIDAS SOBRE SEGURANÇA DE ALIMENTOS NO BOM DIA RESPONDE

A segurança dos alimentos é fundamental para proteger a saúde pública e garantir o bem-estar das pessoas. Envolve práticas e processos que visam evitar contaminações químicas, biológicas ou físicas nos alimentos, desde a produção até o consumo. Neste vídeo explicativo serão comentadas as principais dúvidas sobre segurança dos alimentos, confira.



Assista [aqui](#)