

[44951] - APOIO A AGROINDÚSTRIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
2021

Autora: Carolina Laipelt Matias, Renata Scavazza

Coautoras: Adriane Uberti, Juliany Ardenghi Guimarães, Poliana Cristiane do Prado, Yasmin Alencastro Rosa, Juliana Querino Goulart

Coordenadora: Andrea Troller Pinto

A ação visa diferentes atividades relativas à indústria de alimentos que permitam que os alunos participem de forma multidisciplinar e que conheçam a realidade da produção de alimentos em seus aspectos mais amplos. Para apoiar e fomentar a agroindústria familiar de produtos de origem animal, pretende-se desenvolver produtos que se adequem a realidade da pequena agroindústria; estimular o avanço dos estudos em tecnologia de alimentos pelos alunos participantes; fomentar e desenvolver ações de educação continuada para a população em geral no que se refere ao consumo seguro de alimentos; estimular a crítica e a criatividade dos alunos vinculados a partir de demandas definidas por eles e pelo mercado. Para atingir os objetivos, até o momento, foram desenvolvidos materiais técnicos sobre alimentos de origem animal derivados de pesquisas feitas pelos alunos e que são apresentadas nas reuniões quinzenais do Grupo de estudos. Os alunos de graduação e pós-graduação são responsáveis pela preparação e apresentação de temas de interesse e que, em seguida, são transformados em cards e séries publicadas nas redes sociais. Estão previstos eventos virtuais abertos com profissionais da área de alimentos, em especial sobre fiscalização e vigilância em alimentos, que serão organizados para acontecer bimestralmente. Para os alunos envolvidos, os principais resultados destas atividades é o reforço do aprendizado dos cursos de graduação, em especial da área da medicina veterinária, engenharia de alimentos, nutrição e zootecnia, oferecendo um ambiente próximo à prática profissional. Além disto, a universidade atende uma de suas funções sociais que é a difusão de tecnologia para a sociedade e o aumento de renda por agregação de valor aos produtos alimentícios produzidos com higiene e adequação para o consumo. Reforça assim a ação cidadã dos membros da equipe e a inserção profissional dos futuros egressos no mercado de trabalho específico.