

Ações de extensão desenvolvidas nas dissertações

- 2021:

*Aplicação de ferramentas e sistemas de gestão da qualidade em uma unidade de alimentação e nutrição institucional. Desenvolvido na dissertação do egresso Daniel Ângelo Soares orientado pelo profa. Wellingta Cristina Almeida do Nascimento Benevenuto e em parceria com o refeitório do Campus Barbacena do IF Sudeste MG, do qual Daniel é servidor. Este trabalho foi muito importante na implementação de medidas de gestão da segurança dos alimentos ofertados aos alunos da Instituição.

*Implantação das boas práticas de fabricação em açougue conforme à Resolução 7123/2020. Desenvolvido na dissertação da egressa Jacqueline Viol Siqueira orientada pela profa. Aurelia Dornelas de Oliveira Martins em parceria com um açougue de Ubá, MG. Constatou-se a importância da implantação das BPFs na melhoria dos requisitos higiênicos sanitários da empresa, além de proporcionar resultados satisfatórios sobre as documentações exigidas por lei e melhor qualidade dos produtos cárneos comercializados.

*Queijo Minas Artesanal do Campo das Vertentes: aplicação de boas práticas de fabricação. Desenvolvido na dissertação da egressa Leila Francisca Campos de Sá orientada pelo prof. José Manoel Martins em parceria com a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG. Este trabalho atendeu cinco produtores de queijo artesanal do Campo das Vertentes e auxiliou os mesmos na implementação de BPF e em ações de enfrentamento da COVID-19.

- 2022

*Diagnóstico da qualidade microbiológica de amostras fiscais de queijos Minas Artesanais ao longo de 11 anos. Desenvolvido na dissertação da egressa Maria Jose Novaes Firmo orientada pelo prof. Maurilio Lopes Martins em parceria com o Instituto Mineiro de Agropecuária do qual Maria José é servidora. Este trabalho foi muito importante para o governo de Minas Gerais obter informações sobre a qualidade dos queijos artesanais e para auxiliar o mesmo e o MP-MG na

modernização de laboratório para identificação de patógenos de origem alimentar.

*Proposta de adequação de comércios varejistas de carnes do município de Rio Pomba-MG à Resolução SES/MG nº. 7.123/2020. Desenvolvido na dissertação do egresso Diego Faria Martins orientado pela profa. Aurelia Dornelas de Oliveira Martins em parceria com a Prefeitura Municipal de Rio Pomba, MG, da qual Diego é servidor. As propostas de adequação elaboradas na dissertação e as ações corretivas preparadas foram apresentadas aos responsáveis pelos estabelecimentos, a fim de proporcionar o enquadramento aos itens do regulamento a fim de promover maior segurança à população de Rio Pomba.

- 2023

*Medidas para melhoria contínua para atender aos parâmetros de bem-estar animal e de qualidade de carne de uma planta frigorífica comercial de pequeno porte de São João Del-Rei/MG. Desenvolvido na dissertação da egressa Priscila Renata da Costa orientada pelo prof. Augusto Aloisio Benevenuto Junior em parceria com o frigorífico, da qual Priscila era funcionária. Com este trabalho foi possível implementar e adequar na rotina da indústria medidas de monitoramento dos animais abatidos, e da qualidade das carcaças, de modo a criar estratégias de crescimento e melhorias contínuas em busca de atender aos parâmetros de bem-estar animal e de qualidade de carne.

- 2024

*Caracterização das propriedades e dos fatores que interferem na qualidade do leite cru refrigerado granelizado do município de Ubá, Minas Gerais. Desenvolvido na dissertação da egressa Gisely Peron orientada pelo prof. Maurilio Lopes Martins em parceria com a Prefeitura Municipal de Ubá, MG. Com este trabalho foi possível atualizar os dados cadastrais da Seção de Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) da prefeitura, sendo constatada a necessidade de estratégias a fim de promover a conformidade do leite cru refrigerado com as legislações brasileiras e fomento às agroindústrias locais com o objetivo de agregar valor ao leite e desenvolvimento econômico. Além disso, conhecimentos sobre boas práticas foram passados aos produtores.