



1923 • UFRGS • 2023

FAVET

FACULDADE DE VETERINÁRIA

PORTAS ABERTAS NA FAVET UFRGS

Resumos de atividades

Organizadora

Mary Jane Tweedie De Mattos- Gomes

Porto Alegre
UFRGS
2023

P842 **Portas Abertas na FAVET UFRGS [recurso eletrônico] : resumos de**

atividades / Organizadora: Mary Jane Tweedie de Mattos-Gomes.

– Dados eletrônicos (1 arquivo : 1.975 KBytes). –

Porto Alegre : UFRGS, 2023.

69 p. : il. color.

Livro digital
Formato: PDF

ISBN 978-65-5973-235-7

1. FAVET UFRGS 2. HCV UFRGS 3. Atividades 4. Portas Abertas
I. Mattos-Gomes, Mary Jane Tweedie de

CDD 636.0896

Catálogo na fonte: Maurício de Vargas Corrêa – CRB-10/2370

CENTRO DE ENSINO, PESQUISA E TECNOLOGIA DE CARNES (CEPETEC/FAVET/UFRGS)

Ana Carolina Teixeira, Anna Júlia Schneider, Isabella Belmonte, Camila Marinho, Helena Müller, Isabela Baptista, Júlia Vieira, Matheus Dotto End, Micael Rodrigues, Victória Camargo, Bárbara Oliveira, Evair Raí Dall Agnol, Joabel Gossmann da Costa, Flávio Mariotti, Mirian Provin, Taís Borba, Fabiola Variani, Carlos Fuhr, Alessandro Lopes, Tainá Simonetti, Silvana Caldas, Letícia Linden, Max Calasans, Carolina da Luz de Freitas; Ângela Junges, Susana Cardoso, Guiomar Bergman, Liris Kindlein

LAPOA/CEPETEC/FAVET/UFRGS; lapoa_cepetic@ufrgs.br, liris.kindlein.ufrgs@gmail.com

Título do tema a ser abordado no PORTAS ABERTAS 2023: MÉDICO VETERINÁRIO: ATUAÇÃO NA QUALIDADE DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

O Laboratório de Análises de Produtos de Origem Animal e Água (LAPOA) está localizado no Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes (CEPETEC) que está vinculado ao Departamento de Medicina Veterinária Preventiva da Faculdade de Veterinária da UFRGS. O LAPOA/CEPETEC desenvolve atualmente diversos projetos de ensino, pesquisa e extensão contando com a participação de 10 estagiários de graduação, 5 alunos de pós-graduação em nível acadêmico (mestrado e doutorado), 14 alunos de pós-graduação nível mestrado profissional, 1 pós-doutoranda, 2 técnicos de laboratório e 3 professores. Dentre as atividades do setor, o LAPOA presta serviços na área de inspeção e tecnologia de produtos de origem animal e, para tal realiza análises microbiológicas, físico-químicas, histológicas e sensoriais de alimentos de origem animal, ingredientes e água. Essa ação de extensão é disponibilizada à comunidade em geral, produtores rurais e apicultores, à agroindústria de alimentos de origem animal, bem como aos serviços públicos envolvidos. Além disso, grande parte dos projetos de pesquisa/extensão desenvolvidos no setor são aplicados a indústria visando a inovação, implementação de tecnologias e desenvolvimento de novos produtos e processos no setor alimentício regional e nacional; como também presta assessoria técnica junto as agroindústrias. O setor atua também na educação continuada e reciclagem de profissionais que trabalham na área de inspeção, tecnologia e bem-estar animal para animais de produção e, desde 2002, oferece um Curso de Especialização em Produção, Tecnologia e Higiene de Alimentos de Origem animal (pós-graduação lato sensu) e, em 2015, criou um Programa de mestrado profissional stricto sensu – PPGAOA (PG em Alimentos de Origem Animal) abrigando projetos de pesquisa direcionados as necessidades da sociedade. A união das atividades de ensino, pesquisa e extensão realizadas pelo setor oportuniza a qualificação de discentes para o mercado de trabalho.

Descritores: educação continuada, FAVET/UFRGS, indicadores de avaliação da extensão, período 2008-2018, prestação de serviço.