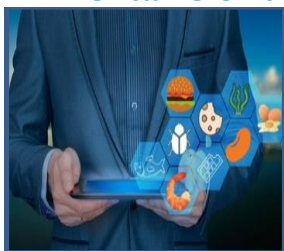




**PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS**  
Buscando contribuir com o aumento dos seus conhecimentos na área de higiene e segurança de alimentos, apresentamos mais uma edição do nosso boletim online com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

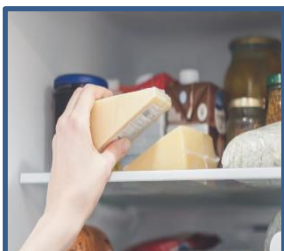
## Segurança de Alimentos, Segurança Alimentar e o futuro.



Com o surgimento de uma pandemia global, o mundo está cada vez mais atento à segurança dos alimentos. Espera-se que num futuro próximo, melhore a qualidade dos alimentos, reduzindo a disseminação de doenças transmitidas por alimentos.

**LEIA MAIS**

## Como conservar corretamente? Veja dicas de especialistas.



Em tempo de inflação e alta no preço dos alimentos, conservar os produtos de forma adequada tem se tornado cada vez mais essencial para garantir o consumo e haver menos desperdício.

**LEIA MAIS**

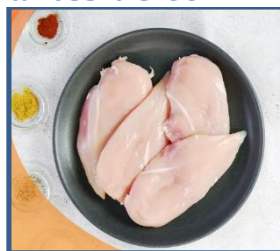
## Slow food: movimento tem como lema “alimento bom, limpo e justo” para todos.



Quando foi a última vez que você questionou o que estava comendo: com a correria do dia a dia, é bem mais fácil se render ao “fast-food”.

**LEIA MAIS**

## Por que não se deve lavar o frango antes de cozinhar?



Na cozinha, o pecado por excesso pode ser tão prejudicial como por omissão. Ao tentar higienizar os alimentos antes de cozinhá-los, algumas práticas podem acabar aumentando os riscos de infecção.

**LEIA MAIS**

## Mudança no rótulo! O que saber sobre a nova rotulagem dos alimentos.



Vai começar a vigorar no país a nova rotulagem dos alimentos. Aprenda a decifrar as embalagens e a fazer escolhas realmente mais saudáveis.

**LEIA MAIS**

## Propilenoglicol é autorizado pela Anvisa para uso em 21 categorias de alimentos para consumo humano; veja lista



Anvisa emitiu alerta a empresas envolvidas na cadeia produtiva de alimentos que usam o propilenoglicol, após ocorrência de produtos contaminados por etilenoglicol.

**LEIA MAIS**

**Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.**

**Colaboradores nessa edição: Gabriela Andrade, Danielle Rodrigues, Karyne Marins e Luísa Campos.**

Contatos: [www.alimentos.uff.br](http://www.alimentos.uff.br) / [alimentosuff@gmail.com](mailto:alimentosuff@gmail.com)

Faculdade de Veterinária – UFF: Avenida Almirante Ary Parreiras, 503 Santa Rosa – Niterói – RJ.