

# BACTÉRIAS AERÓBIAS MESÓFILAS, BOLORES E LEVEDURAS EM DOCES DE FRUTAS COBERTOS COM CHOCOLATE COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE PELOTAS/RS

PE06200620/078

Francieli Xavier da Fonseca (Discente - IFSul Câmpus Pelotas-Visconde da Graça – CST em Agroindústria - francielifonseca.vg330@academico.ifsul.edu.br)  
Jonathan Moreira Botelho (Discente - IFSul Câmpus Pelotas-Visconde da Graça – CST em Agroindústria - jonathanbotelho.vg211@academico.ifsul.edu.br)  
Marisa Ferreira Karow (Técnico Administrativo Colaborador) - IFSul Câmpus Pelotas-Visconde da Graça – COAGRO - marisakarow@ifsul.edu.br)  
Helen Rodrigues Oliveira (Técnico Administrativo Colaborador) - IFSul Câmpus Pelotas-Visconde da Graça – COAGRO - helenoliveira@ifsul.edu.br)  
Vanessa Ribeiro Pestana Bauer (Docente Colaborador) - IFSul Câmpus Pelotas-Visconde da Graça – CST em Agroindústria - vanessabauer@ifsul.edu.br)  
Cristiane Brauer Zaicovski (Docente Orientador) - IFSul Câmpus Pelotas-Visconde da Graça – CST em Agroindústria - cristianezaicovski@ifsul.edu.br)

Campus Pelotas-Visconde da Graça

## Segurança Alimentar

Promoção à saúde

## Gestão da Qualidade

Fundamentos básicos que evitam o surgimento de doenças veiculadas por alimentos.

## Missão da Tecnologia de Alimentos

Oferta de alimentos seguros

## Onde podem acontecer falhas nos processos de elaboração e contaminação dos produtos?

Emprego inadequado de temperaturas  
Preparo de alimentos com amplo intervalo de tempo  
Manipuladores contaminados  
Processamento térmico insuficiente  
Contaminação cruzada



## Objeto de Estudo

Bombom de morango produzidos e comercializados por uma mesma agroindústria.

Produto que não passa por cocção após a sua elaboração, com ação direta de manipuladores.



## O que é perfil higiênico-sanitário?

Abrange aspectos relativos à higiene dos manipuladores, instalações, equipamentos, controle de pragas, armazenamento e transporte.

## Como vou determinar este perfil?

Aplicação de protocolos de determinação de bactérias aeróbias totais e bolores e leveduras para determinar a concentração total destes microrganismos, englobando tanto os deteriorantes quanto patogênicos.

## Resultados Esperados

Conhecer o perfil higiênico-sanitário de estabelecimentos produtores de bombons de morango e que também efetuam a comercialização de seus produtos, sendo responsáveis por toda a cadeia produtiva até atingir o consumidor. Ação promotora ou de alerta à todos os setores de gastronomia e turismo envolvidos.

## Referências

CARDOSO, R.C.V.; SOUZA, E.V.A.; SANTOS, P.Q. Unidades de alimentação e nutrição nos *campi* da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Revista de Nutrição**, v.18, n.5, p.669-680, 2005.  
MARTINS, B.R.; TANCREDI, R.C.P.; GEMAL, A.L. **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. Rio de Janeiro/RJ: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, 2014. 288p.  
PEREIRA, W.B.B.; ZANARDO, V.P.S. Gestão de Boas Práticas em uma Cantina Escolar. **Revista Vivências**, v.16, n.30, p.193-200, 2020.  
SANTOS, D.C.R.; RODRIGUES, A.G.; CALDAS, L.N.C.F.; REBECA, L.; OLIVEIRA, I.C.; SANTOS, W.P.C. Avaliação preliminar da qualidade microbiológica de embutidos cárneos artesanais produzidos e comercializados na região metropolitana de Salvador, Bahia. In: VII CONNEPI – Congresso Norte, Nordeste de Pesquisa e Inovação. **Anais...** Palmas/TO: IFTO, 2012.  
SEAMAN, P. Food hygiene training: Introducing the Food Hygiene Training Model. **Food Control**, v. 21, n. 4, p. 381–387, 2010.

14<sup>o</sup>  
JIC  
IFSul

JORNADA DE  
INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO  
INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE

2021

