

Departamentos de Alimentos				
Nome do Projeto	Equipe	Objetivo Geral	Instagram/e-mail	Início-Término
Farinha de sorgo torrada e amêndoa de macaúba: Caracterização, propriedades antioxidantes, impacto na saúde intestinal e incentivo à agricultura familiar por meio do desenvolvimento de produtos.	Frederico Augusto Ribeiro de Barros (Coordenador/UFV); Profa. Priscila Cardoso Fidelis (Colaboradora/UFOP); Caroline Liboreiro Paiva (Colaboradora/UFMG)	O objetivo deste projeto é caracterizar a amêndoa de macaúba e a farinha de sorgo torrada, avaliar suas propriedades antioxidantes, impacto na saúde intestinal e suas utilizações na elaboração de alimentos que venham a contribuir com a qualidade da dieta, com a agricultura sustentável e com a geração de renda para famílias de		01/12/2022 a 01/12/2024
Boas Práticas no Preparo de Alimentos	Profa. Simone de Fátima Viana da Cunha(Coordenadora), Profa. Érica Granato Faria Neves (Vice-Coordenadora)	Esse projeto é realizado junto aos manipuladores de alimentos do setor hoteleiro, de restaurantes, lanchonetes, padarias, profissionais que comercializam alimentos prontos para consumo (serviço delivery, produções caseiras, entre outros) da cidade de Ouro Preto e região, afim de encontrar as principais dificuldades no preparo de alimentos, visando propor uma ação de capacitação por meio de treinamento e oficinas.	@manipulacaodealimentos	2023-2023
Capacitação de Manipuladores de Alimentos	Profa. Érica Granato Faria Neves (cordenadora); Profa. Simone de Fátima Viana da Cunha (vice-coordenadora)	Realizar um diagnóstico dos estabelecimentos que preparam alimentos (hotéis, pousadas, restaurantes, bares e lanchonetes) da cidade de Ouro Preto. Esse diagnóstico é um instrumento de auxílio para o conhecimento da estrutura física e condições higiênico-sanitárias desses estabelecimentos. Realizar um treinamento para os manipuladores de alimentos desses estabelecimentos com base no levantamento obtido com o diagnóstico.	@manipulacaodealimentos	2022-2023
Ciência e Tecnologia de Alimentos – divulgação de tecnologias e processos de produção de alimentos	Profa. Priscila Cardoso Fidelis (Coordenadora)	Promover o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos como difusor de informações sobre o processamento de alimentos	@cta.ufop	2021-2023
Horta da Escola de Nutrição: espaço de promoção da alimentação adequada e saudável	Profa. Natália Caldeira de Carvalho (coordenadora); Profa. Cláudia Antônia Alcântara Amaral (vice-coordenadora); Prof. José Armando Ansaloni (colaborador); Melissa Luciana de Araújo (colaboradora); Profa. Priscila Fidelis Cardoso (colaboradora); Profa. Raquel de Deus Mendonça (colaboradora); Samuel de melo Goulart (colaborador); Profa. Simone de Fátima Viana da Cunha (colaboradora)	Promover a Escola de Nutrição (ENUT/UFOP) como um espaço de promoção da alimentação adequada e saudável por meio da oferta de oficinas sobre horta urbana, cultivo de ervas aromáticas e oficinas culinárias à comunidade externa.	hortadaenut@gmail.com	2022-2023
Oficinas de panificação, quitandas e bioembalagens de cêra de abelhas no distrito de Antônio Pereira	Profa. Silvia Mendonça Vieira	Realizar oficinas e treinamento em pães, quitandas e embalagens de cêra de mel no distrito de Antônio Pereira	@projetoextensaopaesequitandas	2022-2024

Departamentos de Alimentos				
Nome do Projeto	Equipe	Objetivo Geral	Instagram/e-mail	Início-Término
Promoção de condições higiênicas adequadas em cozinhas domiciliares do município de Ouro Preto-MG	Profa. Maria Tereza de Freitas (Coordenadora)	Promover condições higiênicas adequadas em cozinhas de domicílios de Ouro Preto-MG.	@perigoinvisible	2022-2023
Núcleo de Estudo em Ciências Sensoriais (NECISEN): Inclusão de indivíduos com deficiência na ciência sensorial	Prof. Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (Coordenadora); Profa. Silvia Mendonça Vieira (Vice-Coodenadora); Reginaldo de Souza Monteiro (membro); Marina Maximiano de Oliveira Santos (membro); Paloma Cristina dos Santos (membro); Ana Clara Costa Dias (voluntária); Angelina de Sousa Chagas (voluntária); Ariel Albuquerque Pio (voluntária); Bruna Leticia Oliveira Gomes (voluntária); Carolina Noronha Codignolle (voluntária); Enzo Barbosa de Carvalho Alves (voluntário); Flavio Santos de Assis (voluntário); Kesia Regina Ferreira Santos (voluntária); Ramires Nathany Silva (voluntária); Vanessa Vasconcelos Antunes (voluntária); Vitoria da Silva Souza (voluntária)	Estudar técnicas sensoriais avançadas com a finalidade de realizar treinamentos sensoriais com diversos indivíduos com deficiência para compor um painel sensorial.	@necisen.ufop/ necisen. enut@ufop.edu.br	2022-2024
ROTULAGEM DE ALIMENTOS: O QUE OS CONSUMIDORES PRECISAM SABER?	Profa. Camila Carvalho Menezes (Coordenadora); BRUNA EUGENIA FERREIRA MOTA (membro - discente da pós-graduação); FRANCINE RUBIM DE RESENDE (membro - discente da pós-graduação); BRENDA FERREIRA LOUVEN DOS REIS (membro - discente de graduação em Nutrição); LORENA ABREU CUSTODIO (membro - discente de graduação em Nutrição); MARCELA ANDRADE DE PAIVA (membro - discente de graduação em Nutrição); MARIA FERNANDA FIDELIS DA SILVA (membro - discente de graduação em Nutrição); RAFAELA PEREIRA DE ABREU (membro - discente de graduação em Nutrição)	Melhorar a compreensão dos rótulos de alimentos industrializados por crianças e adolescentes do município de Ouro Preto - MG.	e-mail: vinorotulo.enut@ufop.edu.br; Instagram: @vinorotulo	2023-2025