

0084 - PRODUTOS LÁCTEOS E A SAÚDE DO CONSUMIDOR - Daniele Floriano Fachiolli (Dracena, Universidade Estadual Paulista, Câmpus Experimental de Dracena), Taís Fernanda Borgonovi (Dracena, Universidade Estadual Paulista, Câmpus Experimental de Dracena), Débora Máisa Targanski (Dracena, Universidade Estadual Paulista, Câmpus Experimental de Dracena), Luiza Bruna Passerini (Dracena, Universidade Estadual Paulista, Câmpus Experimental de Dracena), Gustavo Antunes Trivelin (Dracena, Universidade Estadual Paulista, Câmpus Experimental de Dracena), Caroline Demarchi (Dracena, Universidade Estadual Paulista, Câmpus Experimental de Dracena), Daniel Hideki Mariano Watanabe (Dracena, Universidade Estadual Paulista, Câmpus Experimental de Dracena), Alessa Santucci Ribas (Dracena, Universidade Estadual Paulista, Câmpus Experimental de Dracena), Jaqueline Alves de Oliveira (Dracena, Universidade Estadual Paulista, Câmpus Experimental de Dracena), Maria Luiza Poiatti (Dracena, Universidade Estadual Paulista, Câmpus Experimental de Dracena) - dany_fachiolli@hotmail.com.

Introdução: O conhecimento sobre o risco de doenças transmitidas por alimentos (DTA) é de extrema importância para a Saúde Pública, especialmente junto à população de idosos, crianças e indivíduos imunossuprimidos. O consumo de produtos lácteos elaborados artesanalmente, sem nenhuma fiscalização, é prática comum e geralmente acontece por desconhecimento dos riscos de toxinfecção dos agentes patogênicos. A divulgação de informações seguras que levem ao consumidor todos esses riscos é papel da universidade. O presente projeto visa divulgar, por meio de palestras, boletins informativos e atividades práticas, a importância do consumo de produtos lácteos, elaborados com matéria-prima de qualidade e técnicas regulamentadas pelos padrões vigentes da legislação. **Objetivos:** O projeto objetiva divulgar os conhecimentos sobre segurança alimentar, junto à comunidade unespiana e dracenenense, relacionados ao consumo de leite e derivados e os riscos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) em produtos lácteos artesanais. Visa ainda transmitir informações técnicas sobre a importância da pasteurização prévia do leite e os benefícios das bactérias probióticas (láticas) na elaboração de queijos, iogurtes e leites fermentados. **Métodos:** O projeto de extensão, desenvolvido com o apoio da Secretaria da Educação e Sindicato Rural do município de Dracena, envolve alunos de graduação, docentes e petianos do Grupo PET- Zootecnia/Unesp de Dracena. Semanalmente, dois grupos formados por 3 alunos cada, sendo um bolsista Proex e cinco petianos, apresentam palestras sobre diferentes temas relacionados à importância dos microrganismos contaminantes na Saúde Pública, segurança alimentar, bactérias probióticas, doenças transmitidas por alimentos e derivados lácteos produzidos artesanalmente, junto às escolas de ensino fundamental e médio dos municípios de Dracena, Ouro Verde e Tupi Paulista, e distritos de Jaciporã e Jamaica. As escolas rurais também são beneficiadas pelas palestras e mini-cursos sobre a elaboração de iogurtes e queijos como o Minas Frescal. **Resultados:** Espera-se que essas ações possam ajudar a garantir a saúde do consumidor, como também priorizar a segurança alimentar por meio da aquisição e compra consciente de produtos lácteos feitos a partir de leite pasteurizado. Pretende-se ainda popularizar o consumo de produtos industrializados e/ou artesanais, livres de microrganismos e toxinas que possam colocar em risco a saúde do consumidor.