

ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO IMES CATANDUVA FAZEM VISITA TECNICA NA EMPRESA JAMONES SALAMANCA EM CATANDUVA

No dia 7 de novembro de 2024 os alunos do 4º e 8º semestre do curso de Nutrição do IMES Catanduva participaram de uma visita técnica na fábrica alimentícia – Jamones Salamanca, localizada em Catanduva/SP, sob a supervisão das professoras Fernanda Calil e Maria Luiza Fazio.

Ao chegarmos à fábrica, fomos recebidos pela responsável técnica do local – Maria Tereza Chuman iniciou a visita com uma apresentação institucional e de uma explicação sobre os produtos fabricados e sua distribuição. A empresa é especializada na produção de presuntos curados e outros produtos derivados de carne suína, com foco na qualidade e no sabor característico dos produtos tradicionais.

A visita prosseguiu com a explicação detalhada do processo de produção, que pode ser dividido em várias etapas:

1. **Recepção e Inspeção das Matérias-Primas:** A carne suína é recebida na fábrica e passa por um rigoroso controle de qualidade. As peças de carne são inspecionadas quanto a frescor, temperatura, peso e conformidade com as especificações da empresa.
2. **Salga e Cura:** Após a inspeção, as carnes são salgadas manualmente, processo essencial para garantir o sabor e a conservação do produto. Em seguida, os produtos passam por um processo de cura, que pode variar de acordo com o tipo de presunto, com períodos que podem durar de vários meses até 2 anos.
3. **Embalagem e Armazenamento:** Após o tempo de cura, os presuntos são embalados e armazenados em condições controladas até a distribuição.

A responsável técnica enfatizou a importância de manter padrões rigorosos de higiene e controle de temperatura em todas as etapas do processo, a fim de garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos.

A visita técnica à Fábrica alimentícia Jamones Salamanca proporcionou aos alunos de Nutrição uma visão detalhada e prática dos processos industriais envolvidos na produção de produtos cárneos. A experiência contribuiu para o entendimento de conceitos essenciais sobre segurança alimentar, controle de qualidade e os impactos nutricionais do processamento de alimentos.

Além disso, a visita foi uma oportunidade valiosa para que os alunos compreendessem a aplicação de tecnologias alimentícias no contexto industrial e as estratégias utilizadas pelas empresas para atender às demandas do mercado e garantir a qualidade dos produtos. A interação com a profissional da fábrica também permitiu o

esclarecimento de dúvidas sobre a produção, a rotulagem e os cuidados necessários para manter a qualidade e a segurança dos alimentos industrializados.

Agradecemos à equipe da Jamones Salamanca pela recepção e pelos esclarecimentos oferecidos durante a visita, que certamente enriqueceram o aprendizado dos alunos e contribuíram para o desenvolvimento acadêmico das turmas.

Galeria De fotos



