



**PROGRAMA DE BOLSA ACADÊMICA DE
EXTENSÃO – PBAEX / EDIÇÃO – 2017**



CAMPUS

Amajari

ANEXO III

**FORMULÁRIO DA VERSÃO ELETRÔNICA DO PROJETO / DA ATIVIDADE DE EXTENSÃO
PBAEX – 2017**

01. Título do Projeto

Diagnostico das condições sanitárias dos estabelecimentos que comercializam carne na Vila Brasil Município de Amajari-RR

02. Curso de Formação do Bolsista

Técnico em agropecuária integrado ao ensino médio

03. Temporalidade/Duração e Carga Horária

Data Início	Data Término	Duração	Carga Horária Semanal	Carga Horária Total
17/04/2017	17/10/2017	6 meses	10 h	240 h

04. Área(s) Temática(s) da Política de Extensão do IFRR envolvida(s) no Projeto

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Comunicação | <input type="checkbox"/> Meio Ambiente |
| <input type="checkbox"/> Cultura | <input type="checkbox"/> Saúde |
| <input checked="" type="checkbox"/> Direitos Humanos e Justiça | <input checked="" type="checkbox"/> Tecnologia e Produção |
| <input type="checkbox"/> Educação | <input type="checkbox"/> Trabalho |

05. Programa da Política de Extensão do IFRR ao qual o projeto está vinculado (marque SOMENTE um)

- Extensão Rural e Orientação Técnica ao Homem do Campo e aos APLS Urbanos e Rurais.
 Educação Profissional, Esporte, Cultura e Lazer
 Educação Profissional, Tecnologia Social e Cidadania
 Resultados de pesquisas desenvolvidas no âmbito do PIBICT 2016 aplicáveis na comunidade

06. Público- Alvo e Local de Execução do Projeto

As ações visam proteger a saúde dos trabalhadores de Comércio de Carnes, e os consumidores dos produtos manipulados nestes estabelecimentos.

07. Objetivo Geral (O que se pretende alcançar ao final do projeto?)

Executar um conjunto de ações para minimizar o risco de doenças e acidentes ocupacionais, decorrentes da manipulação e das atividades realizadas nos Comércio de Carnes.

08. Objetivos Específicos (Desdobramento do Objetivo Geral, orientam as metas a serem alcançadas por meio dos indicadores físicos)

Realizar o diagnóstico da situação atual do funcionamento destes estabelecimentos para definir as ações mais eficazes na redução do risco que esta atividade representa para o trabalhador.

Conhecer as facilidades de contaminação dos cortes, bem como a grande quantidade de doenças veiculadas pela carne.

Eliminar, reduzir e prevenir riscos à saúde das pessoas, intervindo nos problemas sanitários decorrentes da produção, distribuição, comercialização e uso de bens de capital e de consumo e na prestação de serviços de interesse da saúde.

09. Justificativa (Detalhar o porquê do Projeto e demonstrar a relação com o Ensino e a Pesquisa)

A segurança alimentar é um desafio atual e visa à oferta de alimentos livres de agentes que podem pôr em risco a saúde do consumidor. Contudo, é bastante complexa e para que obtenha êxito, deve ser analisada ao longo de toda a cadeia alimentar. Desta forma, a qualidade dos alimentos deve ser verificada e garantida, não só no produto final, mas em todas as etapas da produção, desde o abate ou colheita, passando pelo transporte, armazenamento e processamento, até a distribuição final ao consumidor (VALENTE; PASSOS, 2004).

A carne bovina, bubalina, ovina, suína, de aves ou de peixes, apresenta um alto valor nutritivo é uma excelente fonte de nutrientes, pois além de sua riqueza em aminoácidos, contém gordura, vitaminas do complexo B e minerais, sobretudo o ferro. No entanto, devido a suas características intrínsecas, a carne constitui-se um excelente meio para a multiplicação microbiana, influenciando fortemente, na sua qualidade, podendo assim, ser uma fonte de transmissão de bactérias patogênicas ao homem. Assim, os produtos cárneos estão expostos à contaminação em todas as fases de seu processamento, devendo receber rigoroso controle higiênico-sanitário (DIAS, et al., 2008; GOMES, et al., 2012; MURMANN, 2004; OLIVEIRA, et al., 2008; PEREIRA, 2009)

A comercialização da carne requer normas e critérios para atender aos padrões de identidade e qualidade previstas em legislação, bem como a prevenção de doenças e acidentes relacionados ao trabalho. Desta forma, todos os estabelecimentos industrializadores e comercializadores de carnes devem apresentar estruturas higiênico-sanitárias adequadas, a fim de impedir condições favoráveis para a multiplicação de microrganismos ou quaisquer outros efeitos danosos aos produtos (ALMEIDA et al., 2011; PEREIRA, 2009). Conscientizar os comerciantes e consumidores de carne dos perigos ao abate clandestino, devido a possíveis doenças que podem ser adquiridas com a ingestão de carnes contaminadas e processadas sem padrão sanitário e refrigeradas de forma inadequada.

Tendo em vista que a carne está exposta à contaminação em todas as fases, particularmente na que é mais manipulada, é por essa razão que foram estabelecidos métodos e padrões e a adoção das Boas Práticas de Manipulação que visa reduzir a contaminação de origens variadas.

A saúde humana também esta em risco durante a manipulação da carne com possíveis acidentes, sendo os acidentes mais frequentes aqueles provocados por ferramentas cortantes.

10. Impactos e Resultados esperados (Que benefícios são esperados?)

Espera-se diminuir as ocorrências de acidentes de trabalho e obter carnes de qualidade melhor, garantindo segurança alimentar para os consumidores.

11. Descrição das atividades do Projeto (Detalhar o que será executado com o Projeto)

Realizar visitas para diagnóstico dos problemas

Construir um plano de ação, utilizando medidas corretivas e/ou alternativas, através de treinamentos e palestras visando promover a saúde, prevenir as doenças e acidentes ocupacionais.

Realizar o trabalho de campo e levantamento dos problemas.

Realizar inspeções para correção das irregularidades.

12. Metodologia (Detalhar como o Projeto será executado)

Serão realizadas inspeções sanitárias nos açougues para a avaliação das Instalações físicas, Equipamentos e utensílios, higiene de instalações, controle de pragas, abastecimento de água, manejo de resíduos, higiene dos manipuladores, manipulação, armazenamento e exposição à venda, recebimento da matéria-prima, com estudo descritivo dos ambientes, condições de trabalho

e manipulação, orientado por questionário de perguntas fechadas e individuais nos moldes de inquérito preliminar.
 A tabulação dos dados com análise dos resultados permitirá à equipe, a definição das propostas de intervenção nos riscos identificados.
 Visitas para correção de irregularidades.
 Confeção e distribuição de cartilhas com informações sobre as boas práticas nos manejos das carnes e forma correta de armazenamento.

13 Avaliação e verificação de Resultados (De que maneira o Projeto será avaliado?)

Avaliar as condições anteriores e posteriores ao projeto e as melhorias conseguidas com as ações realizadas com o projeto.
 Interação e aceitação do projeto e suas ações por parte de bolsistas e dos comerciantes.

14. Impactos e Resultados Esperados (Que benefícios são esperados?)

Espera-se diminuir as ocorrências de acidentes de trabalho e obter carnes de qualidade melhor, garantindo segurança alimentar para os consumidores.

15. Cronograma de Execução do Projeto/Programa/Atividade (distribuição das atividades ao longo do período de duração do projeto/programa/da atividade)

Atividade	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6
Visitas aos estabelecimentos e realização de questionários	x					
Realização de visitas para instruir sob as boas práticas sanitárias e os riscos de acidentes de trabalho		x	x	x	x	
Visitas para avaliar as mudanças implantadas nos estabelecimentos com as ações do projeto					x	x