

ANEXO III

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

01. Título do Projeto

Levantamento das condições sanitárias na fabricação das carnes de sol, carne seca e carne serenada 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

Produtores e consumidores de carne seca, carne de sol e carne serenada da Vila Brasil no município de Amajari – RR.

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

Descrever o processamento desses produtos cárneos e verificar as condições sanitárias utilizadas na confecção desses produtos. Será realizado um questionário sócio econômico com objetivo de conhecer a realidade do produtor e da produção. A partir dos resultados obtidos será possível propor uma possível padronização e identificar os pontos a serem corrigidos.

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

Realizar um levantamento de todas as técnicas utilizadas para a produção da carne de sol, da carne seca e da carne serenada.

Realizar um estudo sócio econômico dos processadores desses produtos.

Realizar uma análise criteriosa das condições higiênico sanitárias durante o processamento do produto cárneo.

Analisar as condições de conservação desses produtos, além das condições higiênico sanitárias do processador desses produtos.

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

A salga e a dessecação foram os primeiros métodos utilizados pelo homem para conservar seus alimentos. Dentre estes, os pescados e as carnes, devido as suas características intrínsecas, tiveram preferência na adoção desta técnica milenar de conservação, antes de serem transformados em alimentos, após seu cozimento.

O produto obtido pela salga de carnes fatiadas em camadas, acompanhada pela dessecação com a exposição à ventilação amena da noite, denominado de carne de vento ou de sereno, é de origem Platina.

Por ter boa aceitação e apresentar um curto período de vida útil, a tecnologia foi modificada surgindo no mercado outros produtos denominados de Carne de Sol, Carne Serenada, Carne Seca, Charque e o preferido pela indústria cárnea, o Jerked Beef (Nóbrega e Schneider, 1983).

A Carne de Sol é preparada pela adição de quantidades variadas de sal, seguida ou não da ação do sol e de ligeira desidratação pela exposição ao ar, seja durante as horas diurnas ou noturnas e possui vida de prateleira curta, com validade máxima de três a quatro dias. Esse produto também pode ser definido como Carne do Sertão, Carne de Vento, Carne Seca, Carne de Viagem e Carne de Paçoca conforme o processamento (Nóbrega e Schneider, 1983).

Apesar de sua importância sanitária o sal (Cloreto de Sódio/ NaCl), não consegue impedir e eliminar a presença de microrganismos como os estafilococos e estreptococos que sobrevivem por semanas em salmouras contaminadas. O *Mycobacterium tuberculosis* e o *M. bovis* resistem também em salmouras contaminadas por 1 a 2 meses, além disso as toxinas bacterianas não são destruídas pela dessecação (Rodrigues et al., 1989).

A adoção de práticas higiênicas é muito importante para evitar a contaminação dos produtos cárneos salgados. Para garantir a segurança alimentar de um produto é necessário a adoção de diversos fatores como matéria prima de boa qualidade, carne inspecionada, equipamentos higienizados, evitar contaminação cruzada, manipuladores treinados, com uniforme adequado e adoção de hábitos higiênicos durante todo o processo de produção (Jay, 2005).

Devido a fatores como condições higiênico sanitárias insatisfatórias, armazenamento deficiente, matéria prima inadequada e ingredientes como o sal contaminado espera-se que tanto a Carne de Sol quanto demais produtos cárneos salgados poderiam apresentar importantes contaminações microbianas.

A matéria prima alimentar empregada na fabricação de Carne de Sol, na maioria das vezes, pode ser proveniente de animais abatidos sem controle sanitário oficial, quer seja pelos serviços de inspeção federal, estadual ou municipal. Nestas condições pode apresentar sérios problemas microbiológicos e tecnológicos.

Atualmente, existem tecnologias que permitem a expansão e ampliação da produção da Carne de Sol, sem os inconvenientes verificados no passado.

Antes, porém, é essencialmente importante conhecer, caracterizar e identificar o produto e as tecnologias atuais de sua obtenção. Estes estudos permitirão o desenvolvimento e a consolidação de um produto típico do lavrado roraimense.

Nota-se na literatura consultada, não existem pesquisas que abordaram, de forma sistemática, completa e ampla, a caracterização, identificação e avaliação de toda a cadeia de produção e comercialização da Carne de Sol, da carne seca e da carne serenada no município de Amajari.

Igualmente, não existem sugestões e soluções para a certificação de origem e expansão deste produto, tão apreciado pelos consumidores da região da Vila Brasil no município de Amajari.

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

Espera-se caracterizar as técnicas de processamento das carnes utilizadas na região da Vila Brasil no município de Amajari. Melhorar as condições higiênico sanitárias durante esse processamento obtendo um produto com melhor tempo de prateleira e de maior segurança alimentar para os consumidores desse tipo de alimento

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

Realizar visitas para diagnóstico do processamento das carnes
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)

Para caracterizar a produção e conhecer a realidade de quem elabora a Carne de Sol, a carne seca e a carne serenada, será aplicado um questionário sócio econômico para os processadores dessas carnes. Esse questionário terá perguntas divididas em sub-itens como: perfil sócio-econômico, caracterização do estabelecimento, do manipulador e do produto.
O processamento será devidamente acompanhado junto aos produtores. Essa descrição será complementada pelos dados obtidos após aplicação do questionário.

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

Avaliar as condições anteriores e posteriores de processamento das carnes e as melhorias conseguidas com as ações realizadas com o projeto. Avaliar o envolvimento do bolsista dos processadores da carne e suas impressões sobre as ações do projeto.

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

Espera-se caracterizar as técnicas de processamento das carnes utilizadas na região da Vila Brasil no município de Amajari. Melhorar as condições higiênico sanitárias durante esse processamento obtendo um produto com melhor tempo de prateleira e de maior segurança alimentar para os consumidores desse tipo de alimento

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