

ANEXO III- R

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

01. Título do Projeto

BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA MERENDEIRAS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS ORDALHA DE ARAÚJO LIMA E JOSELMA LIMA DE SOUZA DE RORAINÓPOLIS/ RR

02. Curso de Formação do Bolsista

TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

03. Temporalidade/Duração e Carga Horária

Data Início	Data Término	Duração	Carga Horária Semanal	Carga Horária Total
18/05/2017	18/11/2017	6 meses	10h	240h

04. Área(s) Temática(s) da Política de Extensão do IFRR envolvida(s) no Projeto (no máximo 3, enumerando-as de 1 a 3 por ordem de importância)

<input checked="" type="checkbox"/> (3) Comunicação	<input type="checkbox"/> () Meio Ambiente
<input type="checkbox"/> () Cultura	<input checked="" type="checkbox"/> (1) Saúde
<input type="checkbox"/> () Direitos Humanos e Justiça	<input type="checkbox"/> () Tecnologia e Produção
<input checked="" type="checkbox"/> (2) Educação	<input type="checkbox"/> () Trabalho

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

(X) 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

06. Público- Alvo e Local de Execução do Projeto

Merendeiras das Escolas Municipais Ordalha de Araújo Lima e Joselma Lima de Souza situadas no Município de Rorainópolis

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

Capacitar por meio de palestras e (ou) oficinas de treinamentos voltados às Boas práticas de Higiene e Manipulação de Alimentos as merendeiras das Escolas Municipais Ordalha de Araújo Lima e Joselma Lima de Souza de Rorainópolis/ RR

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

- Trazer os conceitos de Boas Práticas, Manipuladores e Manipulação;
- Segurança dos alimentos;
- Alimento Contaminado e tipos de contaminantes;
- Microrganismos;
- Doenças Transmitidas pelos Alimentos;
- Temperatura X Tempo; Contaminação Cruzada;
- Higiene Pessoal, de Equipamentos e Utensílios, das Instalações;
- Técnica Correta de Assepsia das Mãos. Realizar treinamentos para as merendeiras das Escolas Municipais do Município de Rorainópolis por meio de palestras e ou oficinas;
- Levar ao conhecimento da adequada manipulação com alimentos;
- Conscientizar às merendeiras sobre a forma de como os microrganismos se desenvolvem nos ambientes.

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

A execução deste trabalho é de grande relevância, pois através do mesmo poderá ser verificada a importância da capacitação para as merendeiras que são o público alvo (manipuladores), trazendo às estas os conhecimentos teórico-práticos necessários para sensibilizá-los e levá-los ao desenvolvimento de habilidades do trabalho específico na área de alimentos, considerando que a educação é um processo considerado contínuo e planejado que traz o objetivo de promover a sustentação de pessoal qualificado, satisfeito e estável.

10. Metodologia (Detalhar como o Projeto será executado)

CAPACITAÇÃO DAS MERENDEIRAS: Será ofertado às merendeiras através de exemplos práticos a conscientização do correto modo de manipular os alimentos, bem como outros processos envolvidos até o consumo. Esses treinamentos serão realizados no período de vigência do programa, e, por meio de palestras com carga horária de 16h no total. As palestras incluirão assuntos como, adequada manipulação com alimentos, a maneira com que os microrganismos se desenvolvem nos ambientes, o que é intoxicação e infecção alimentar.

Essas palestras serão realizadas em duas etapas, uma antes da coleta de mãos e placas de corte, e a outra após a coleta. Serão mostrados resultados às merendeiras. Os temas que serão abordados durante a capacitação são: conceitos de Boas Práticas, Manipuladores e Manipulação; Segurança dos alimentos; Alimento Contaminado e tipos de contaminantes; Microorganismos; Doenças Transmitidas pelos Alimentos; Temperatura X Tempo; Contaminação Cruzada; Higiene Pessoal, de Equipamentos e Utensílios, das Instalações; Técnica Correta de Assepsia das Mãos.

As palestras serão realizadas com auxílio de material audiovisual, questionamentos orais, manifestações das merendeiras. Pretende –se através deste trabalho trazer conhecimentos às merendeiras (manipuladoras de alimentos) através de palestras e (ou) oficinas, sensibilizando-as da importância da busca contínua de conhecimentos sobre a correta manipulação dos alimentos. Estes podem ser causadores de doenças, dependendo da quantidade e dos tipos de microrganismos presentes. Desse modo, é preciso orientar os manipuladores sobre os cuidados na aquisição, acondicionamento, manipulação, conservação e exposição à venda dos alimentos, bem como a estrutura física do local de manipulação para que a qualidade sanitária do alimento não esteja em risco pelos perigos químicos, físicos e biológicos.

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

O projeto será avaliado levando em consideração aos questionamentos das merendeiras em relação aos seus conhecimentos sobre as Boas práticas de higiene e manipulação. A capacitação dos manipuladores em serviços de alimentação é de fundamental importância para a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos e sua conformidade com a legislação vigente. Será lembrado a importância das capacitações aos manipuladores de alimentos, demonstrando e reforçando a higienização e qualidade do alimento, ao ser apresentado na hora do lanche, observando sempre a temperatura de cada refeição de acordo com sua característica, devido à grande resistência dos microrganismos a temperatura ambiente.

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

Espera-se que, ao final deste trabalho, a verificação da importância da capacitação para manipuladores de alimentos, de acordo com a ideia do projeto, (palestras e (ou) oficinas) a educação e os conhecimentos em relação à manipulação tenham sido absorvidos pelo público alvo que serão as merendeiras. Espera-se também que este processo seja considerado contínuo e planejado promovendo a sustentação de pessoal qualificado, satisfeito e multiplicadores dos conhecimentos adquiridos. Desta forma, as Boas Práticas de Manipulação são consideradas impactos positivos e regras que, quando praticadas, ajudam a evitar ou reduzir os perigos ou contaminação de alimentos. Espera-se também analisar a necessidade da execução de regras adequadas de higiene, principalmente a alimentos perecíveis. A educação sanitária dos operadores e adaptação dos ambientes de preparos, para evitar o desenvolvimento microbiano (temperatura, vapor, umidade, etc), não obedecidos esses requisitos mínimos, o ciclo vicioso da contaminação se repetirá inevitavelmente.

13. 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
Início de execução do projeto- planejamento	X					
Palestras e oficinas nas Escolas do Município de Rorainópolis		x	x	x	x	
Demonstração de resultados obtidos durante o período de execução do projeto. Aplicação de práticas e obtenção de dados para elaboração do relatório final do projeto					X	x