

ANEXO III- R

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

01. Título do Projeto

HIGIENE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS PARA A COMUNIDADE ESCOLAR

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

06. Público- Alvo e Local de Execução do Projeto

O público alvo são alunos, professores, servidores, pais e comunidade escolar de escolas públicas do município de São João da Baliza.

A execução do projeto será planejada e elaborada no Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Roraima – Campus Novo Paraíso, sendo que o mesmo será executado em escolas públicas de ensino básico e médio localizadas no município de São João da Baliza.

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

Transmitir conhecimento a fim de orientar os alunos, professores, servidores e toda a comunidade escolar quanto aos procedimentos de higienização e manipulação de alimentos.

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

- Pesquisar sobre os cuidados e as normas de higiene e segurança dos alimentos;
- Criar, desenvolver e apresentar material didático simples e lúdico que demonstre as Boas Práticas de higiene e segurança dos alimentos;
- Orientar a comunidade escolar sobre a prevenção de problemas relacionados ao não cumprimento das boas práticas de higiene e segurança dos alimentos;
- Promover a higiene e segurança dos alimentos na escola e comunidade escolar;
- Conscientizar a comunidade escolar quanto à importância da higiene e segurança alimentar.

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

A falta de boas práticas de higiene e segurança de alimentos no preparo, manuseio, armazenamento e distribuição dos alimentos é a principal causadora das doenças transmitidas por alimentos. Atualmente, as doenças de origem alimentar são reconhecidas como um problema de saúde pública de abrangência mundial, contribuindo para uma parcela considerável da morbimortalidade geral. Além dos problemas sérios à saúde, falta de higiene e segurança alimentar contribui para a diminuição da produtividade, perdas econômicas e gastos com saúde pública (ANVISA, 2015).

Doenças de origem alimentar são definidas como patologias causadas por agentes veiculados por alimentos e decorrem da ingestão de alimentos contaminados por agentes físicos, biológicos e químicos (BADARÓ; AZEREDO; ALMEIDA, 2007). O consumo de alimentos contaminados pode causar diversos danos à saúde, que podem variar de dores de cabeça, vômito, mal-estar, alergia, até problemas mais graves, como infecção intestinal, paralisia muscular, problemas respiratórios, convulsões e, até mesmo, a morte (GERMANO; GERMANO, 2008).

A Food and Agriculture Organization (FAO, 1998) define higiene dos alimentos como o conjunto de medidas necessárias para garantir a segurança, a salubridade e a sanidade do alimento. Seguindo esse contexto, as agências responsáveis pela vigilância sanitária trabalham para assegurar que os alimentos sejam preparados de modo a garantir a segurança do consumidor, adotando medidas de prevenção e controle. Uma dessas medidas é a exigência das chamadas Boas Práticas de Fabricação, que são normas exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que devem ser adotadas pelas empresas de alimentação para garantir a qualidade sanitária dos alimentos. Nessas normas, são apresentadas as formas adequadas de manipular, preparar, acondicionar, aquecer, servir e transportar os alimentos. No entanto, é importante que, não só as empresas, mas qualquer pessoa da comunidade que faça manipulação

de alimentos tenha conhecimento das Boas Práticas de Fabricação e de higiene segurança dos alimentos.

Os manipuladores de alimentos são protagonistas no processo da produção e oferta de alimentos às pessoas, e sua capacitação em todas as etapas é de suma importância para assegurar as condições adequadas dos alimentos que são oferecidos à população. Podem-se considerar manipuladores tanto os profissionais da área de alimentação como as pessoas que preparam suas próprias refeições em seus lares (GERMANO; GERMANO, 2008).

Dentre os cuidados que a sociedade deve tomar, incluem-se desde olhar a data de validade, lavar os alimentos antes de preparar ou consumir, lavar as mãos antes e depois das refeições, entre inúmeras outras regras que se deve seguir para reduzir a contaminação microbiana dos alimentos. Essa contaminação pode ocorrer por condições precárias de higiene dos manipuladores, equipamentos, utensílios, ambiente, por más condições das matérias-primas e ingredientes, ou mesmo más práticas de armazenamento dos produtos acabados (HAZELWOOD; MCLEAN, 1994).

Muitas vezes, estes inúmeros cuidados que devemos tomar ao manipular um alimento são considerados exagerados e/ou desnecessários pela população leiga, a qual fica exposta a riscos consideráveis. Tal julgamento ocorre principalmente por falta de conhecimento e/ou por motivos culturais. Diante disso, uma ferramenta muito importante para transformar a cultura de uma comunidade é a educação dos jovens, os quais podem repassar as informações recebidas aos seus amigos e familiares e, assim, mudar o pensamento e as atitudes de toda uma geração.

Dessa forma, torna-se de suma importância levar medidas educativas às comunidades carentes de informações sobre higiene e segurança de alimentos. O município de São João da Baliza é um exemplo de comunidade deficiente neste tipo de informações, onde se torna necessário transmitir conhecimento sobre as Boas Práticas de Fabricação e higiene de alimentos à comunidade, e dessa forma, construir conhecimento e mudar as atitudes das gerações mais novas.

Referências bibliográficas

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Curso de Boas Práticas em serviço de alimentação. Disponível em: www.anvisa.org.br. Acessado em: 06 de dezembro de 2015.

BADARÓ, A. C. L.; AZEREDO, R. M. C.; ALMEIDA, M. E. F. Vigilância sanitária de alimentos: uma revisão. **Nutrir Gerais – Revista Digital de Nutrição**, Ipatinga-MG, v. 1, n. 1, 2007.

FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Food Quality and Safety Systems: a training manual on food hygiene and the hazard analysis and critical control point (HACCP) system. Rome: FAO, 1998. 232p.

GERMANO P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2008. 986 p.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994. 140 p.

10. Metodologia (Detalhar como o Projeto será executado)

O trabalho será desenvolvido por alunos do curso Técnico em Agroindústria do Instituto Federal de Roraima– Campus Novo Paraíso.

Inicialmente será realizado um trabalho de capacitação do aluno pelo orientador do projeto, abordando os seguintes temas: higiene alimentar; higiene pessoal; e métodos de higienização dos alimentos, instalações e utensílios.

Posteriormente, a equipe vai conhecer a estrutura das escolas do município de São João da Baliza e escolher duas escolas para trabalhar.

O próximo passo será a criação, elaboração e preparo de matérias informativos a serem distribuídos e apresentados nas escolas, na forma de folhetos, cartazes e palestras.

Após a obtenção dos materiais, o aluno extensionista e os professores irão até as escolas apresentar os materiais preparados, realizando palestras, dinâmica de grupo e práticas sobre higiene e segurança de alimentos.

Finalizadas as atividades os participantes do projeto irão avaliar o quanto foi absorvido de informação pelos alunos e irão elaborar um relatório constando os pontos positivos do projeto, as dificuldades e o que pode ser melhorado para dar continuidade ao projeto.

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

O projeto será avaliado quanto ao grau de socialização, interação, participação e conhecimento que proporcionar durante as atividades. Além disso, serão aplicados questionários aos participantes.

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

O presente projeto de extensão pretende conscientizar os alunos e a comunidade de escolas públicas do município de São João da Baliza quanto à importância das informações transmitidas pelos alunos do curso técnico de agroindústria referentes à higiene e segurança alimentos e que repassem este conhecimento às suas famílias e amigos.

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

Atividade (descrição)	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6
Revisão bibliográfica	x	x	x	x	x	x
Seleção das escolas	x					
Elaboração de materiais informativos	x	x		x		
Encontro nas escolas selecionadas e desenvolvimento das atividades		x	x	x	x	
Redação dos resultados do projeto e relatório			x			x