

ANEXO III- R

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

01. Título do Projeto

Boas Práticas de Fabricação e manipulação de alimentos em panificadoras.

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 type="checkbox"/> (2) Saúde
<input type="checkbox"/> () Direitos Humanos e Justiça	<input checked="" type="checkbox"/> (1) 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
 (x) Educação Profissional, Tecnologia Social e Cidadania

06. Público- Alvo e Local de Execução do Projeto

O público alvo serão os funcionários e proprietários das empresas de panificação do município de São João da Baliza – RR

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

Transmitir conhecimento das normas de Boas Práticas de Fabricação e manipulação de alimentos

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

- Apresentar a importância do armazenamento correto dos alimentos;
- Fazer visitas na empresa para observar as Boas Práticas de Fabricação e manipulação do alimento;
- Verificar presença de manual BPF;
- Sugerir alterações no processo de manipulação.

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

A partir das normas de fabricação, conservação e manipulação dos alimentos, observa-se que os colaboradores das panificadoras não seguem as normas adequadas de Boas Práticas de Fabricação. Diante disso, é interessante uma intervenção por meio deste projeto, de modo que o conhecimento a cerca das normas e procedimentos de manipulação, sejam passados, garantindo uma maior segurança para os manipuladores e consumidores dos alimentos.

10. Metodologia (Detalhar como o Projeto será executado)

O projeto será desenvolvido e executado visando atender as normas de Boas Práticas de Fabricação. Serão ministradas aulas dialógicas com o intuito de esclarecer dúvidas no processo de manipulação.

Serão apresentadas as importâncias dos processos adequados as normas BPF's nas agroindústrias para os padeiros e empresários.

Serão elaborados e entregues panfletos informativos sobre o processo de adequação normas.

Em seguida será realizado o processo de capacitação através de atividades práticas, palestras com vídeos e imagens.

Para finalizar, será aguardado um feedback, de modo que seja possível sanar as dúvidas remanescentes dos participantes.

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

A verificação dos resultados se dará por meio da observação da compreensão que os colaboradores desenvolverão a partir do entendimento do tema abordado. O projeto também será avaliado com diálogos com os agricultores com relação a execução do projeto. Também serão utilizados questionários para verificar a eficiência do projeto executado.

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

Com este projeto espera-se que os funcionários adquiriram o conhecimento sobre as normas de Boas Práticas de Fabricação no manuseio correto dos alimentos, sanitização local, técnica correta de assepsia das mãos, Higiene pessoal, higienização de utensílios, equipamentos e utilização adequadas dos uniformes.

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
Seleção das panificadoras para a execução do projeto	X	X				
Revisão bibliográfica	X	X	X	X	X	X
Elaboração de panfletos informativos			X	X	X	X
Organização das palestras, materiais, locais e			X	X	X	X

datas						
Desenvolvimento das atividades	X	X	X	X	X	X
Reuniões de feedback					X	X