

FORMULÁRIO-SÍNTESE DA PROPOSTA - SIGProj
EDITAL Proexc 01/2019 - PIBEX

Uso exclusivo da Pró-Reitoria (Decanato) de Extensão

PROCESSO N°:

SIGProj N°: 316687.1753.322794.18112018

PARTE I - IDENTIFICAÇÃO

TÍTULO: Projeto Feira Limpa: Segurança dos alimentos de origem animal comercializados em feiras livres do município de Unaí, MG

TIPO DA PROPOSTA:

Projeto

ÁREA TEMÁTICA PRINCIPAL:

Comunicação Cultura Direitos Humanos e Justiça Educação
 Meio Ambiente Saúde Tecnologia e Produção Trabalho
 Desporto

COORDENADOR: Marília Cristina Sola

E-MAIL: marilia.sola@ufvjm.edu.br

FONE/CONTATO: (38)98423-5533 / (38)98423-5533

Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (Proexc/UFVJM)

FORMULÁRIO DE CADASTRO DE PROJETO DE EXTENSÃO

Uso exclusivo da Pró-Reitoria (Decanato) de Extensão

PROCESSO N°:
SIGProj N°: 316687.1753.322794.18112018

1. Introdução

1.1 Identificação da Ação

Título:	Projeto Feira Limpa: Segurança dos alimentos de origem animal comercializados em feiras livres do município de Unaí, MG
Coordenador:	Marília Cristina Sola / Docente
Tipo da Ação:	Projeto
Edital:	Proexc 01/2019 - PIBEX
Faixa de Valor:	
Vinculada à Programa de Extensão?	Não
Instituição:	UFVJM - Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Unidade Geral:	ICA - Instituto de Ciências Agrárias
Unidade de Origem:	ICA - Instituto de Ciências Agrárias
Início Previsto:	31/01/2019
Término Previsto:	31/01/2020
Possui Recurso Financeiro:	Sim
Gestor:	Marília Cristina Sola / Docente
Órgão Financeiro:	Conta Única

1.2 Detalhes da Proposta

Carga Horária Total da Ação:	388 horas
Justificativa da Carga Horária:	Serão dedicadas ao projeto de extensão 8 horas semanais, totalizando no período vigente de 12 meses um total de 384 horas.

Periodicidade:	Anual
A Ação é Curricular?	Não
Abrangência:	Municipal
Município Abrangido:	Unai - Minas Gerais
Tem Limite de Vagas?	Não
Local de Realização:	Feiras livres do Bairro Canabrava (quartas-feiras, à noite), do Bairro Cachoeira (sextas-feiras, à noite), do Centro (sábados, de manhã) e do Bairro Novo Horizonte (domingos, de manhã).
Período de Realização:	O projeto terá início no mês de fevereiro de 2019 e término em fevereiro de 2020, sendo as atividades a serem realizadas mensalmente nos dias de realização das feiras-livres em cada bairro do município de Unai (dias da semana - noturno ou finais de semana - matutino)
Tem Inscrição?	Sim
Início das Inscrições:	31/01/2019
Término das Inscrições:	30/03/2019
Contato para Inscrição:	Contato por email: projetoifeiralimpaunai@gmail.com Telefone de contato (38)98423-5533
Tem Custo de Insc./Mensalidade?	Não

1.3 Público-Alvo

O projeto visa o envolvimento dos acadêmicos da UFVJM, Campus Unai, de outras IES localizadas no município, pequenos produtores, comerciantes e manipuladores de alimentos além de indivíduos que frequentam as feiras livres e adquirem produtos de origem animal (carnes, leite, pescado, ovos, produtos de abelhas bem como seus derivados).

Nº Estimado de Público: 510

Discriminar Público-Alvo:

	A	B	C	D	E	Total
Público Interno da Universidade/Instituto	3	6	0	1	0	10
Instituições Governamentais Federais	0	0	0	0	0	0
Instituições Governamentais Estaduais	0	0	0	0	0	0
Instituições Governamentais Municipais	0	0	0	0	0	0
Organizações de Iniciativa Privada	0	0	0	0	0	0
Movimentos Sociais	0	0	0	0	0	0
Organizações Não-Governamentais (ONGs/OSCIPs)	0	0	0	0	0	0
Organizações Sindicais	0	0	0	0	0	0
Grupos Comunitários	0	0	0	0	500	500
Outros	0	0	0	0	0	0
Total	3	6	0	1	500	510

- Legenda:
 (A) Docente
 (B) Discentes de Graduação
 (C) Discentes de Pós-Graduação
 (D) Técnico Administrativo
 (E) Outro

1.4 Parcerias

Nome	Sigla	Parceria	Tipo de Instituição/IPES	Participação
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri	UFVJM	Interna à IES	Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri	O projeto será desenvolvido somente com a participação de docentes e acadêmicos do Instituto de Ciências Agrárias (ICA) da UFVJM, campus Unaí.

1.5 Caracterização da Ação

- Área de Conhecimento:** Ciências Agrárias » Medicina Veterinária » Inspeção de Produtos de Origem Animal
- Área Temática Principal:** Saúde
- Área Temática Secundária:** Tecnologia e Produção
- Linha de Extensão:** Segurança alimentar e nutricional

1.6 Descrição da Ação

Resumo da Proposta:

As feiras livres representam uma das estratégias mais antigas de comercialização de alimentos, exercendo um papel social, cultural e principalmente econômico, sendo capaz de gerar empregos e renda ao município.

Entretanto, o pouco conhecimento dos comerciantes sobre as boas práticas na manipulação de alimentos associadas às condições precárias de infraestrutura e saneamento básico, desorganização, falta de higiene, refrigeração inadequada bem como exposição dos produtos à poeira e ao sol comprometem a segurança dos alimentos bem como a saúde dos consumidores.

O “Projeto Feira Limpa” é um projeto de extensão que visa promover a integração de acadêmicos da UFVJM e a sociedade buscando o desenvolvimento sustentável e a segurança dos alimentos, entre os pequenos produtores e feirantes que comercializam produtos de origem animal em feiras livres no município de Unaí, Minas Gerais. A partir de sua implementação, será possível o desenvolvimento de atividades que busquem a melhoria da qualidade dos alimentos, por meio da conscientização dos manipuladores de alimentos quanto aos cuidados higiênicos-sanitários a serem adotados durante todas as etapas do processamento dos alimentos, desde a obtenção das matérias-primas até a exposição dos alimentos para consumo. Acredita-se que estas medidas se configurem como política para a garantia da Segurança dos Alimentos bem como de saúde pública, visando a capacitação de produtores e manipuladores sobre a obtenção higiênica dos alimentos, condições ideais de armazenamento e

transporte, bem como na orientação higiênico-sanitária dos consumidores.

Palavras-Chave:

controle de qualidade de alimentos, inspeção sanitária, inocuidade, métodos de conservação de alimentos, segurança dos alimentos

Informações Relevantes para Avaliação da Proposta:

O projeto apresenta uma proposta importante e viável para auxiliar na busca por melhorias dos alimentos de origem animal comercializados em feiras livres do município de Unaí, MG. A inserção dos acadêmicos neste projeto auxiliará na sedimentação do conhecimento disponibilizado em sala de aula, bem como na aplicação dos conceitos na prática social, envolvendo feirantes, manipuladores de alimentos e até mesmo de consumidores. A partir da observação de diferentes realidades e da necessidade em se propor melhorias quanto a qualidade do processamento, manipulação e conservação de alimentos de origem animal, acredita-se que o grupo poderá propor a adoção de medidas importantes em diferentes áreas e principalmente observar que se implantadas e implementadas, as modificações resultarão em excelentes resultados visando a qualidade e um diferencial positivo aos produtos e produtores, bem como a segurança dos alimentos e saúde aos consumidores. A dinâmica envolvendo docentes ligados à área de controle de qualidade, microbiologia e produção de alimentos e acadêmicos que tenham potencial inovador e empreendedor atuarão na busca da aplicação de ferramentas oferecidas em sala e aplicadas na comunidade garantindo a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, especialmente com impacto na formação dos discentes de forma interdisciplinar e na geração e aplicação de novos conhecimentos além do apoio à sociedade.

1.6.1 Justificativa

As feiras livres representam uma das estratégias mais antigas de comercialização de alimentos, exercendo um papel social, cultural e principalmente econômico, sendo capaz de gerar empregos e renda ao município (AGUILAR, 2004).

Entretanto, o pouco conhecimento dos comerciantes sobre as boas práticas na manipulação de alimentos associadas à condições precárias de infraestrutura e saneamento básico, desorganização, falta de higiene, refrigeração inadequada bem como exposição dos produtos a poeira e ao sol comprometem a segurança dos alimentos bem como a saúde dos consumidores (BRASIL, 1997b; LUNDGREN et al., 2009; DINIZ et al., 2013).

Nas feiras livres, os alimentos de origem animal e seus derivados geralmente estão expostos a condições inadequadas de higiene e temperatura, estando sujeitos a ações diretas de enzimas, microrganismos deteriorantes e/ou patogênicos, provenientes da contaminação ambiental, como também vetores como insetos e roedores, quando não estão adequadamente acondicionados ou embalados (LOBATO et al., 2016).

Minnaert & Freitas (2010) reforçam que as práticas de higiene refletem hábitos individuais e que muitas vezes são julgados de formas diferentes por consumidores, comerciantes e inspetores sanitários. Desta forma, verifica-se a necessidade de um trabalho conjunto e contínuo para a capacitação de manipuladores de alimentos visando a aquisição de hábitos higiênico-sanitários adequados, sua aplicabilidade diária, a fim de garantir a melhoria na qualidade de produtos e serviços, e consequentemente a oferta de produtos inócuos aos consumidores.

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2006) instituiu um sistema nacional norteado nos princípios de universalidade, intersetorialidade, participação social e equidade, a fim de implementar medidas para produção, abastecimento, comercialização e consumo de alimentos sustentáveis do ponto de vista ambiental e sócio-econômico, respeitem a diversidade cultural, atuem na promoção de saúde e garantam o direito de cada indivíduo à alimentação adequada e saudável, merecendo destaque às doenças veiculadas por alimentos.

O “Projeto Feira Limpa” é um projeto de extensão que visa promover o desenvolvimento sustentável e a segurança dos alimentos, entre os pequenos produtores que comercializam produtos de origem animal em feiras livres no município de Unaí, Minas Gerais. A partir de sua implementação, será possível o

desenvolvimento de atividades que busquem a melhoria da qualidade dos alimentos, por meio da conscientização dos manipuladores de alimentos quanto aos cuidados higiênico-sanitários a serem adotados durante todas as etapas do processamento dos alimentos, desde a obtenção das matérias-primas até a exposição dos alimentos para consumo. Acredita-se que estas medidas se configurem como política para a garantia da Segurança dos Alimentos bem como de saúde pública, visando a capacitação de produtores e manipuladores sobre a obtenção higiênica dos alimentos, condições ideais de armazenamento e transporte, bem como na orientação higiênico-sanitária dos consumidores.

Além disso, pretende-se contribuir para a melhoria e o desenvolvimento das feiras-livre do município, por meio da capacitação dos pequenos produtores e feirantes quanto às Boas Práticas de fabricação (BRASIL, 1996; 1997a; 1997b), tornando possível uma ação conjunta entre a universidade, prefeitura, órgãos de assistência técnica, inspeção sanitária e associação comercial, em prol do desenvolvimento e, conseqüente favorecimento dos pequenos produtores rurais e manipuladores de alimentos, da qualidade dos produtos e de toda comunidade Unaiense.

O desenvolvimento deste projeto visa a aplicação de ferramentas transformadoras da realidade social e saúde pública, além de contribuir na formação dos discentes ligados à Medicina Veterinária e Zootecnia partir da aquisição do conhecimento contextualizado, e proporcionar intervenções sobre diferentes realidades, construídas com autonomia e competência vinculadas à prática social.

1.6.2 Fundamentação Teórica

Nos últimos anos, o acesso a alimentos seguros e nutritivos passou a ser uma exigência de grande parcela dos consumidores, visando a manutenção da saúde e bem-estar (SILVA JUNIOR, 2007).

O cumprimento de práticas que envolvam qualidade, segurança e sustentabilidade dos alimentos iniciam nas propriedades rurais a partir da obtenção das matérias-primas, enquanto que a indústria e comércio necessitam garantir a segurança dos alimentos em todas as etapas, desde a produção até a embalagem, acondicionamento e comercialização, minimizando assim a ocorrência de falhas (GOMES et al., 2012).

Visando a garantia da qualidade e segurança dos alimentos, torna-se necessário o emprego de normas que envolvam as Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos que manipulam e comercializam alimentos, no intuito de garantir a adequação de instalações, procedimentos de higiene no local de trabalho e pessoal, critérios na obtenção e processamento de alimentos bem como na conservação destes para a comercialização (BRASIL, 2004; TOMICHI, 2005).

As áreas de venda como as feiras livres geralmente apresentam inadequações em infraestrutura, acesso à água potável e instalações sanitárias, o que favorece a contaminação dos alimentos ali disponíveis e conseqüentemente propiciam a disseminação de enfermidades (MARTINS, 2008). De acordo com a BRASIL (2004), os manipuladores de alimentos são considerados a principal fonte de contaminação de alimentos, impactando diretamente na segurança dos alimentos e conseqüentemente no desencadeamento de enfermidades veiculadas por alimentos (DVA's).

A ideia da estruturação de feiras livres em centros urbanos partiu da necessidade do produtor rural em oferecer diretamente seus produtos aos consumidores, sem intermediários, bem como sem as exigências para legalização de um estabelecimento comercial. A instalação itinerante em praças e vias públicas, trazem comodidade e praticidade aos consumidores, visto o fácil acesso, entretanto, dificultam o controle higiênico-sanitário dos alimentos, já que a exposição dos produtos bem como os resíduos decorrentes da atividade podem oferecer condições satisfatórias para o desenvolvimento de insetos e roedores, comprometendo a saúde pública pelo desencadeamento de enfermidades (GOMES et al., 2012). Além disso, a improvisação para exposição e venda dos alimentos, possibilitam a ocorrência de falhas como má condições de higiene na manipulação dos alimentos, inadequação no binômio tempo-temperatura para conservação dos produtos, contaminação cruzada entre produtos e armazenamento incorreto (XAVIER et al., 2009).

De acordo com a RDC 216/2004 (BRASIL, 2004), os manipuladores de alimentos devem adquirir hábitos higiênico-sanitários adequados e principalmente que os apliquem diariamente. Para isso, devem ser submetidos à processos de capacitação contínua com abordagens voltadas à higiene pessoal e laboral, contaminantes alimentares, doenças veiculadas por alimentos, manipulação higiênica dos

alimentos e boas práticas de manipulação.

Diante do exposto, propõe-se com este projeto aumentar a qualidade e higiene dos produtos de origem animal comercializados em feiras livres por pequenos produtores no município de Unaí-MG além de contribuir com a conscientização dos consumidores quanto aos riscos associados a enfermidades veiculadas por alimentos.

1.6.3 Objetivos

Objetivos Gerais

Implementar medidas de ação aplicáveis nas Feiras Livres do município de Unaí-MG, visando a melhoria da qualidade e da higiene dos produtos de origem animal comercializados, aspectos sanitários e ambientais .

Específicos

- Levantamento das feiras livres e cadastro dos feirantes que manipulam e comercializam alimentos de origem animal em feiras livres localizadas no município de Unaí, MG;
- Diagnóstico da atual situação das feiras livres do município bem como o acompanhamento da realidade ao longo da execução do projeto;
- Caracterização dos riscos potenciais envolvidos na obtenção e comercialização dos produtos de origem animal;
- Elaboração e distribuição mensal de panfletos contendo conteúdos informativos sobre a “Segurança dos alimentos”;
- Realização de treinamentos sobre as Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, Procedimentos Padrões de Higiene Operacional e noções básicas de Microbiologia de alimentos para um público-alvo composto por feirantes e manipuladores de alimentos;
- Informar a população sobre a qualidade e a higiene dos alimentos.

1.6.4 Metodologia e Avaliação

Metas

Meta 1: Levantamento das feiras livres e cadastro dos feirantes que manipulam e comercializam alimentos de origem animal em feiras livres localizadas no município de Unaí, MG;

Ação relacionada: Os dados serão coletados por meio da aplicação de questionários e do termo de consentimento livre e esclarecido em um período de 2 meses

Meta 2: Realização de duas palestras para capacitação dos manipuladores de alimentos de origem animais cadastrados em feiras livres em um período de 12 meses.

Ação relacionada: Cadastramento dos feirantes, convite e divulgação das palestras a serem conduzidas no Instituto de Ciências Agrárias da UFVJM, Campus Unaí-MG.

Meta 3: Elaboração de doze edições diferentes de folhetos informativos em um período de doze meses.

Ação Relacionada: Reuniões com a equipe executora das ações, redação, diagramação e impressão dos folhetos mensais.

Meta 4: Distribuição de 5000 folhetos informativos para a comunidade em feiras livres realizadas no município de Unaí, em um período de 12 meses.

Ação Relacionada: Divisão das equipes de trabalho, escolha das feiras livres e distribuição dos panfletos.

Meta 5: Elaboração de uma cartilha para feirantes e manipuladores de alimentos em um período de 12 meses

Ação Relacionada: Redação do conteúdo, diagramação e impressão

Meta 6: Publicação de um artigo científico e dois resumos no final de 12 meses.

Ação Relacionada: Redação da revisão bibliográfica, discussão dos resultados, adequação às normas do evento científico/revista e publicação.

Metodologia

O Projeto Feira Limpa se iniciará com reuniões dos participantes do projeto para o planejamento das ações bem como contato com os feirantes conforme se segue:

1 – Diagnóstico da situação:

Levantamento da situação das feiras livres do município de Unaí, a partir de visita e contato pessoal com os feirantes, constatando as não-conformidades a serem resolvidas em relação a manipulação e conservação de produtos de Origem Animal. O trabalho será desenvolvido sob a ótica da Resolução GMC Nº 80/96 , Portaria MS nº 326/97, Portaria nº368 de 04 de setembro de 1997 que regulamentam sobre as condições dos estabelecimentos produtores/industrializadores e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos. As visitas às feiras livres ocorrerão mensalmente no período noturno durante os dias da semana e aos sábados (período matutino) de acordo com a programação dos feirantes nos bairros. O grupo será composto pelos docentes, técnico-administrado e discentes.

2 – Cadastramento de feirantes para execução do projeto

Obtenção de informações relativas aos feirantes ativos do município de Unaí-MG, tais como: dados pessoais, ramo de atividade, tempo de trabalho, reclamações e sugestões.

3- Criação e distribuição do jornal informativo

As informações referentes à Segurança de alimentos, boas práticas de fabricação e conservação de alimentos serão repassadas à população por meio de informativos intitulados “Notícias da Feira” de edição mensal.

4 – Capacitação dos manipuladores de alimentos

Serão realizadas palestras nas salas de aula do Instituto de Ciências Agrárias (ICA-UFVJM), Campus Unaí-MG ao longo do ano para os feirantes cadastrados no projeto, bem como os acadêmicos dos cursos de Medicina Veterinária e Zootecnia. Durante os eventos, os participantes receberão cartilhas elaboradas pela equipe integrante do projeto. Também serão confeccionados banners para melhor apresentação das informações e panfletos que serão distribuídos para ampliar a difusão do conteúdo entre os participantes e a comunidade em geral.

O desenvolvimento do projeto será pautado na realização de reuniões entre os integrantes afim de nortear as atividades a serem realizadas e a adoção correta de medidas visando o suporte aos feirantes, pequenos produtores e comerciantes de produtos de origem animal no município de Unaí-MG.

1.6.5 Relação Ensino, Pesquisa e Extensão

Todos os acadêmicos de Medicina Veterinária e Zootecnia vinculados a disciplinas técnicas (Tecnologia de Produtos de Origem Animal, Higiene e Inspeção de carnes, aves e pescado, Higiene e Inspeção de leite, ovos e mel) poderão participar das atividades do projeto, sempre acompanhados dos docentes responsáveis.

A inserção dos discentes neste projeto auxiliará na sedimentação do conhecimento disponibilizado em sala de aula, bem como na aplicação dos conceitos na prática social. A partir da observação de diferentes realidades e da necessidade em se propor melhorias quanto a qualidade do processamento, manipulação e conservação de alimentos de origem animal, acredita-se que o grupo poderá propor a adoção de medidas importantes em diferentes áreas e principalmente observar que se implantadas e implementadas, as modificações resultarão em excelentes resultados visando a segurança dos alimentos e saúde aos consumidores, bem como contribuir para que os produtores consigam agregar valor em seus produtos e se posicionem no mercado com um bom diferencial.

Ações voltadas à extensão, são pautadas na interação entre a universidade e a sociedade, a partir do desenvolvimento de atividades teórico-práticas promovendo a ampliação dos conhecimentos aos discentes, delineamento de novas estratégias voltadas ao ensino bem como no direcionamento e desenvolvimento de pesquisas por parte dos docentes, além do apoio à comunidade.

Considerando os desafios propostos na formação dos estudantes e os aspectos relacionados à função da Universidade pública, é importante destacar a conexão entre o ensino, pesquisa e extensão bem como o papel do docente neste âmbito. A docência exige o acompanhamento e suporte à sociedade pois, o professor deve ser capaz de reunir as prerrogativas acerca do magistério, atender as necessidades de produção do conhecimento específico por meio do desenvolvimento de pesquisas e ao mesmo tempo suprir as demandas do mercado de trabalho com a formação de profissionais de excelência. Logo, as propostas discutidas neste projeto satisfazem todas as prerrogativas acima discutidas, garantindo a indissociabilidade da relação ensino, pesquisa e extensão.

Para o desenvolvimento das ações, pretende-se a realização de reuniões quinzenais da equipe (docentes, técnicos e discentes participantes) para o planejamento e discussões das atividades a serem desenvolvidas nas feiras-livres do município.

Os acadêmicos auxiliarão em todas as etapas, sob acompanhamento e supervisão dos docentes envolvidos, sendo elas:

- Levantamento da situação geral das feiras e feirantes buscando identificar os problemas relacionados à manipulação e conservação de alimentos de origem animal;
- Cadastro dos participantes do projeto para adequações das abordagens a serem implementadas;
- Preparo do material gráfico (panfletos e banners) para conscientização dos feirantes e também de consumidores sobre a execução do projeto e seu impacto na qualidade dos produtos de origem animal;
- Participação dos discentes na organização das palestras a serem realizadas no Instituto de Ciências Agrárias-UFVJM.
- Auxílio na confecção das cartilhas informativas.

1.6.6 Referências Bibliográficas

AGUILAR, A. Feira livre: O consumo cultural na prática. *Diário Popular*, Pelotas, 28 mar. 2004, p.7.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução GMC Nº 80/96. Regulamento Técnico MERCOSUL Sobre as Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para os estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Seção I, p.16.560-3(a)

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos; aprovado por esta Portaria, estará disponível na Coordenação de Informação Documental Agrícola, da Secretaria do Desenvolvimento Rural do Ministério da Agricultura e do Abastecimento (b).

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, 16 set. 2004. p. 1-10.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. *Diário Oficial da União* 2006; 18 set.

CORREIA, M.; RONCADA, M. J. Características microscópicas de queijos prato, mussarela e mineiro comercializados em feiras livres da cidade de São Paulo. Revista de Saúde Pública. São Paulo, v. 31, n.3, p.296-601, 1997.

COUTINHO, E. P.; OLIVEIRA, A. T.; FRANCISCO, M. S.; SILVA, M. J.; SILVA, J. M. S.; AZEREDO, L. P. M. 2007. Avaliação das condições higiênico-sanitárias da manipulação e comercialização de carnes vermelhas e aves nas feiras livres dos municípios de Bananeiras e Solânea, PB. In: II Jornada Nacional de Agroindústria. Bananeiras – PB. Anais... Paraíba.

DINIZ, W. J. S; ALMEIDA, R. B.; LIMA, C. N.; OLIVEIRA, R. R.; QUIRINO, W. A.; BRANDESPIM, D. F. Aspectos higiênicos da comercialização de carnes em feiras livres: a percepção do comerciante. Acta Veterinaria Brasilica, v.7, n.4, p.294-299, 2013.

GOMES, P. M. A.; BARBOSA, J. G.; COSTA, E. R.; JUNIOR, I. G. S. Avaliações das condições higiênicas sanitárias das carnes comercializadas na feira livre do município de Catolé do Rocha-PB. Revista Verde (Mossoró – RN – Brasil) v.7, n.1, p. 225 – 232, 2012.

LOBATO, A.C.N.; SANTOS, E.C.S.; LAMARÃO, C. V.; SARAIVA, M. G.G.; KAWAKAMI, N.S. Segurança alimentar de produtos de origem animal em feiras e mercados na cidade de Manaus, Amazonas. Anais ... Congresso Técnico Científico da Engenharia e da Agronomia CONTEC, Foz do Iguaçu, PR, 2016.

LUNDGREN, P. U.; SILVA, J. A.; MACIEL, J. F.; FERNANDES, T. M. Perfil da qualidade higiênico-sanitária da carne bovina comercializada em feiras livres e mercados públicos de João Pessoa/PB-Brasil. Alimentos e Nutrição, Araraquara v.20, n.1, p. 113-119, 2009.

MARTINS, F. Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna-SP. Rev. Bras. epidemiol. vol.11 no.2 São Paulo Jun/2008.

MINNAERT, A. C. S. T.; FREITAS, M. C. S. Práticas de higiene em uma feira livre da cidade de Salvador (BA). Ciência & Saúde Coletiva, 15(Supl. 1). p. 1607-1614, 2010.

SILVA JUNIOR, EA. Manual de controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 4a. ed. São Paulo: Livraria Varela; 2007.

TOMICHI, P.G.R. Metodologia para avaliação das Boas Práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 25(1): 115-120 jan.-mar., 2005.

1.7 Anexos

Nome	Tipo
formulario_de_anuencia_da_diretoria_da_unidade.jpeg	Anexo II - Formulário de Anuência da Diretoria da Unidade

2. Equipe de Execução

2.1 Membros da Equipe de Execução

Docentes da UFVJM

Nome	Regime - Contrato	Instituição	CH Total	Funções
Ana Lúcia Almeida Santana	Dedicação exclusiva	UFVJM	189 hrs	Colaborador(a), Instrutor, Membro da Comissão Organizadora, Palestrante
Cláudia Braga Pereira Bento	Dedicação exclusiva	UFVJM	189 hrs	Colaborador(a), Palestrante
Marília Cristina Sola	Dedicação exclusiva	UFVJM	388 hrs	Coordenador(a), Orientador(a), Membro da Comissão Organizadora, Palestrante, Instrutor, Gestor

Discentes da UFVJM

Não existem Discentes na sua atividade

Técnico-administrativo da UFVJM

Nome	Regime de Trabalho	Instituição	Carga	Função
Luisa Silvestre Freitas Fernandes	40 horas	UFVJM	169 hrs	Colaborador(a), Palestrante

Outros membros externos a UFVJM

Não existem Membros externos na sua atividade

Coordenador:

Nome: Marília Cristina Sola

RGA:

CPF: 33898089819

Email: marilia.sola@ufvjm.edu.br

Categoria: Professor Adjunto

Fone/Contato: (38)98423-5533 / (38)98423-5533

Orientador:

Nome: Marília Cristina Sola

RGA:

CPF: 33898089819

Email: marilia.sola@ufvjm.edu.br

Categoria: Professor Adjunto

Fone/Contato: (38)98423-5533 / (38)98423-5533

Gestor:

Nome: Marília Cristina Sola

RGA:
CPF: 33898089819
Email: marilia.sola@ufvjm.edu.br
Categoria: Professor Adjunto
Fone/Contato: (38)98423-5533 / (38)98423-5533

2.2 Cronograma de Atividades

Atividade: Confeção do material didático: panfletos informativos (folders), banners e cartilha

Início: Jan/2019 **Duração:** 12 Meses

Somatório da carga horária dos membros: 16 Horas/Mês

Responsável: Marília Cristina Sola (C.H. 8 horas/Mês)

Membros Vinculados: Ana Lúcia Almeida Santana (C.H. 3 horas/Mês)
Cláudia Braga Pereira Bento (C.H. 3 horas/Mês)
Luisa Silvestre Freitas Fernandes (C.H. 2 horas/Mês)

Atividade: Diagnóstico da situação das feiras livres: visitas técnicas, auditorias e entrevistas com os feirantes

Início: Jan/2019 **Duração:** 12 Meses

Somatório da carga horária dos membros: 30 Horas/Mês

Responsável: Marília Cristina Sola (C.H. 12 horas/Mês)

Membros Vinculados: Ana Lúcia Almeida Santana (C.H. 6 horas/Mês)
Cláudia Braga Pereira Bento (C.H. 6 horas/Mês)
Luisa Silvestre Freitas Fernandes (C.H. 6 horas/Mês)

Atividade: Distribuição de panfletos e exposição dos banners

Início: Jan/2019 **Duração:** 12 Meses

Somatório da carga horária dos membros: 10 Horas/Mês

Responsável: Marília Cristina Sola (C.H. 4 horas/Mês)

Membros Vinculados: Ana Lúcia Almeida Santana (C.H. 2 horas/Mês)
Cláudia Braga Pereira Bento (C.H. 2 horas/Mês)
Luisa Silvestre Freitas Fernandes (C.H. 2 horas/Mês)

Atividade: Levantamento das feiras livres e cadastro dos feirantes participantes do projeto

Início: Jan/2019 **Duração:** 2 Meses

Somatório da carga horária dos membros: 32 Horas/Mês

Responsável: Marília Cristina Sola (C.H. 16 horas/Mês)

Membros Vinculados: Ana Lúcia Almeida Santana (C.H. 6 horas/Mês)
Cláudia Braga Pereira Bento (C.H. 6 horas/Mês)
Luisa Silvestre Freitas Fernandes (C.H. 4 horas/Mês)

Atividade: Palestras de capacitação dos feirantes e manipuladores de alimentos
Início: Mai/2019 **Duração:** 2 Meses
Somatório da carga horária dos membros: 26 Horas/Mês
Responsável: Marília Cristina Sola (C.H. 10 horas/Mês)
Membros Vinculados: Ana Lúcia Almeida Santana (C.H. 6 horas/Mês)
 Cláudia Braga Pereira Bento (C.H. 6 horas/Mês)
 Luisa Silvestre Freitas Fernandes (C.H. 4 horas/Mês)

Atividade: Redação dos trabalhos científicos
Início: Out/2019 **Duração:** 3 Meses
Somatório da carga horária dos membros: 17 Horas/Mês
Responsável: Marília Cristina Sola (C.H. 8 horas/Mês)
Membros Vinculados: Ana Lúcia Almeida Santana (C.H. 3 horas/Mês)
 Cláudia Braga Pereira Bento (C.H. 3 horas/Mês)
 Luisa Silvestre Freitas Fernandes (C.H. 3 horas/Mês)

Atividade: Reuniões de equipes para planejamento e discussões sobre o projeto
Início: Jan/2019 **Duração:** 12 Meses
Somatório da carga horária dos membros: 8 Horas/Mês
Responsável: Marília Cristina Sola (C.H. 2 horas/Mês)
Membros Vinculados: Ana Lúcia Almeida Santana (C.H. 2 horas/Mês)
 Cláudia Braga Pereira Bento (C.H. 2 horas/Mês)
 Luisa Silvestre Freitas Fernandes (C.H. 2 horas/Mês)

Responsável	Atividade	2019											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Marília Cristina Sola	Confecção do material didático: panfletos i...	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Marília Cristina Sola	Diagnóstico da situação das feiras livres: ...	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Marília Cristina Sola	Distribuição de panfletos e exposição dos b...	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Marília Cristina Sola	Levantamento das feiras livres e cadastro d...	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Marília Cristina Sola	Reuniões de equipes para planejamento e dis...	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Marília Cristina Sola	Palestras de capacitação dos feirantes e ma...	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	-
Marília Cristina Sola	Redação dos trabalhos científicos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X

3. Receita

Bolsas	Valor(R\$)
Bolsa - Auxílio Financeiro a Estudantes (3390-18)	4.800,00
Bolsa - Auxílio Financeiro a Pesquisadores (3390-20)	0,00
Subtotal	R\$ 4.800,00

3.1 R

Rubricas	Valor(R\$)
Material de Consumo (3390-30)	3.000,00
Passagens e Despesas com Locomoção (3390-33)	0,00
Diárias - Pessoal Civil (3390-14)	0,00
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física (3390-36)	0,00
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica (3390-39)	0,00
Equipamento e Material Permanente (4490-52)	0,00
Encargos Patronais (3390-47)	0,00
Subtotal	R\$ 3.000,00
Total:	R\$ 7.800,00

4. Despesas

Elementos de Despesas	Arrecadação (R\$)	IES (UFVJM)(R\$)	Terceiros (R\$)	Total (R\$)
Bolsa - Auxílio Financeiro a Estudantes (3390-18)	0,00	4.800,00	0,00	4.800,00
Bolsa - Auxílio Financeiro a Pesquisadores (3390-20)	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal 1	0,00	4.800,00	0,00	4.800,00
Diárias - Pessoal Civil (3390-14)	0,00	0,00	0,00	0,00
Material de Consumo (3390-30)	0,00	3.000,00	0,00	3.000,00
Passagens e Despesas com Locomoção (3390-33)	0,00	0,00	0,00	0,00
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física (3390-36)	0,00	0,00	0,00	0,00
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica (3390-39)	0,00	0,00	0,00	0,00
Equipamento e Material Permanente (4490-52)	0,00	0,00	0,00	0,00
Outras Despesas	0,00	0,00	0,00	0,00
Outras Despesas (Impostos)	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal	0,00	3.000,00	0,00	3.000,00
Total	0,00	7.800,00	0,00	7.800,00

Valor total solicitado em Reais: R\$ 7.800,00

Sete Mil e Oitocentos Reais

A seguir são apresentadas as despesas em relação a cada elemento de despesa da atividade: Diárias - Pessoal Civil, Material de Consumo, Passagens e Despesas com Locomoção, Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Física, Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica, Equipamento e Material Permanente, Bolsistas e Outras

Despesas. Nos respectivos quadros de despesas são apresentados itens específicos, sendo relevante destacar o campo "Fonte". O campo "Fonte" refere-se à origem do recurso financeiro, podendo ser Arrecadação, Instituição e Terceiros.

4.1 Despesas - Material de Consumo

Descrição	Qtde	Unidade	Custo Unitário	Fonte	Custo Total
Caixa térmica – cooler 34 litros	1	Unidade(s)	R\$ 100,00	IES (UFVJM)	R\$ 100,00
Gelo Reutilizável Rígido GELOX - Termogel	1	Unidade(s)	R\$ 60,00	IES (UFVJM)	R\$ 60,00
Material de escritório -informática e papelaria (cartucho para impressão)	6	Unidade(s)	R\$ 50,00	IES (UFVJM)	R\$ 300,00
Material de escritório - papelaria (papel sulfite A4)	8	Unidade(s)	R\$ 30,00	IES (UFVJM)	R\$ 240,00
Serviços gráficos (Gráfica da UFVJM)- Necessário para confecção de folhetos mensais e cartilhas ilustradas	5.000	Unidade(s)	R\$ 0,24	IES (UFVJM)	R\$ 1.200,00
Serviços gráficos (serviços de terceiro) - Necessário para confecção de banner de divulgação (lona)	6	Unidade(s)	R\$ 100,00	IES (UFVJM)	R\$ 600,00
Termômetro Infravermelho-possibilita a medição da temperatura sem perfurar o produto ou sua embalagem	1	Unidade(s)	R\$ 200,00	IES (UFVJM)	R\$ 200,00
Veículo (gasolina)	600	km	R\$ 0,50	IES (UFVJM)	R\$ 300,00
Total					R\$3.000,00

4.2 Despesas - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

Não há Serviço de Terceiros - Pessoa Jurídica.

4.3 Despesas - Bolsistas

Nome do Bolsista	Início/Término	Fonte	Tipo Institucional	Remuneração/Mês	Custo Total
[!] A ser selecionado	01/02/2019 01/02/2020	IES (UFVJM)	Discente de Graduação	R\$ 400,00	R\$ 4.800,00
Total					R\$4.800,00

Plano de Trabalho do(s) Bolsista(s)

[!] A ser selecionado

Carga Horária Semanal: 16 hora(s)

Objetivos:

- Capacitação dos discentes no emprego de ferramentas que visem a melhoria da qualidade de alimentos de origem animal: boas práticas de fabricação, medidas de higiene pessoal e laboral, métodos de conservação de alimentos, adequações de instalações para beneficiamento e exposição de

alimentos para consumo.

- Desempenho do conhecimento teórico como prática social.

Atividades a serem desenvolvidas/Mês:

- Levantamento da situação geral das feiras e feirantes buscando identificar os problemas relacionados à manipulação e conservação de alimentos de origem animal;
 - Cadastro dos participantes do projeto para adequações das abordagens a serem implementadas;
 - Preparo do material gráfico (panfletos e banners) para conscientização dos feirantes e também de consumidores sobre a execução do projeto e seu impacto na qualidade dos produtos de origem animal;
 - Participação dos discentes na organização das palestras a serem realizadas no Instituto de Ciências Agrárias-UFVJM.
- Auxílio na confecção das cartilhas informativas.

4.4 Despesas - Resolução de Destinação Específica da IES (UFVJM)

Discriminação	R\$
Total	0,00

_____, 12/04/2019

Local

Marília Cristina Sola
Coordenador(a)/Tutor(a)