

Projeto de Extensão

Título do Projeto Boas práticas domésticas para manipulação e conservação de produtos de origem animal e vegetal: Profilaxia a doenças transmitidas por alimentos (DTAs)
Período do Edital Execução
Campus do Projeto CAMPUS-SS
Núcleos de Extensão
Código da Atividade PE-SAU-05-07-26/18

- Dados do Projeto

Início da Execução 01/06/2018
Término da Execução 31/12/2018
Situação do Projeto Em execução
Possui Cunho Social Sim
Foco Tecnológico Grupos Sociais Vulneráveis
Área do Conhecimento CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (CIÊNCIAS AGRÁRIAS)
Área Temática Saúde
Pré-seleção Sim - Pré-selecionado em 08/05/2018
Data da Pré-seleção 08/05/2018
Seleção Sim - Selecionado em 21/05/2018
Data da Seleção 21/05/2018
Pontuação 85,00
Data da Divulgação 25/05/2018 15:00:00

- Discriminação do Projeto

Resumo As DTAs são doenças transmitidas por alimentos, no entanto a população que apresentam fatores que as predispõem a essas patologias desconhecem suas causas, sintomas e prevenção. Os casos de DTAs são significativos, e de acordo com o Ministério da Saúde tem tornado-se problema econômico e de saúde pública em diversos países. Existe atualmente preocupação em torno deste tema, pois sabe-se que os fatores que contribuem para o desenvolvimento de quadros de DTAs estão presentes desde a matéria-prima até o produto final. Alguns fatores como a classe em que o alimento está inserido, tipo de microrganismo ou toxina e quantidade de alimento ingerido pode aumentar o grau de contaminação do produto e gravidade do caso de DTAs. Dentre os alimentos que mais causam os surtos de DTAs no Brasil pode-se citar a água, ovos, carne bovina, leite, cereais e seus respectivos derivados, entre outros. Para minimizar desenvolvimento de surtos de DTAs, deve-se priorizar a higienização doméstica. No intuito de atender as populações de risco no município de Sousa-PB, esta proposta de extensão tem por objetivo realizar palestras e oficinas de conscientização sobre boas práticas domésticas para manipulação e conservação de produtos de origem animal e vegetal, visando a profilaxia a DTAs, em comunidades assistidas pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) e Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) no município de Sousa-PB. O público efetor das atividades compreenderá discentes dos cursos de Tecnologia em Alimentos e Técnico em Agropecuária, bem como um docente do Curso de Bacharelado em Medicina Veterinária.

Justificativa O alimento para ser considerado seguro precisa ser livre de contaminantes ou ter a presença em níveis abaixo do limite de risco. No âmbito da Tecnologia de Alimentos, a proposta de um alimento seguro tem importância significativa, pois cabe ao profissional Tecnólogo em Alimentos atuar nas áreas do conhecimento vinculadas a este conceito. As DTAs apesar de ser um tema atual na área de alimentos, ainda tem seu conceito desconhecido por parte daqueles que são os mais atingidos. A população de risco desconhece as causas, sintomas e prevenção das DTAs, o que eleva o número e a gravidade dos casos. Vale ressaltar que gravidade dessas patologias são determinadas pelo grau de contaminação, tipo de microrganismo ou toxina e quantidade ingerida do alimento contaminado (MELLO et al., 2010). O alto índice de DTAs, na atualidade, resultado de inúmeros fatores, tais como: o aumento das viagens exposição ao consumo de alimentos inseguros, modernização nas práticas de preparo dos alimentos, o crescimento populacional desfreado, que tem como consequência o aumento no índice de pessoas vulneráveis, a pobreza, a falta de conhecimento sobre o tema e uma urbanização em áreas sem infraestrutura de saneamento básico (LEITE, 2006). De acordo com o Plano Pedagógico do curso de Tecnologia em Alimentos do IFPB/Campus Sousa: “A extensão compreende um espaço através do qual os institutos federais efetivam o seu compromisso social, produzindo e difundindo conhecimento na busca pela superação das desigualdades sociais” (IFPB, 2017). Seguindo esse conceito equipe de extensionistas entendem a importância do *fortalecimento de parcerias sociais*, entre instituição e comunidades em vulnerabilidade social no sentido de propiciar transmissão de conhecimento, com possibilidade de melhoria na qualidade de vida das famílias assistidas. Segundo Leite (2009) as DTAs de origem domiciliar ocorrem por falhas higiênicas e da conservação inadequada dos alimentos, falhas nos procedimentos de cocção e propagação da contaminação cruzada nas cozinhas domésticas. Os alimentos que mais oferecem risco a saúde do consumidor, quando a higienização não é realizada de forma adequada, são aqueles de origem animal e vegetal, pois apresentam naturalmente carga microbiana elevada, porém pode ser minimizada quando se realiza higienização e conservação de forma adequada (FORTUNA; NASCIMENTO; FRANCO, 2014). Diante do supracitado, esta iniciativa de extensão visa contribuir com a *intervenção social* nas comunidades assistidas pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) e Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) no município de Sousa-PB, através da ministração de palestras e realização de oficinas com a temática sobre Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), conservação de carnes, conservação e higienização de vegetais e condições higiênicas dos manipuladores de alimentos. A referida proposta de extensão visa engajar discentes do Curso de Tecnologia em Alimentos do IFPB/Campus Sousa com comunidades em situação de vulnerabilidade social, visto que a iniciativa será concentrada em uma parcela específica dessas populações sendo: grupos de mães; grupos de gestantes; grupos de idosos; e grupos de dependentes químicos em

tratamento.

A iniciativa de extensão apresentará importante aplicação educacional e social, uma vez que beneficiará a comunidade discente do Curso de Tecnologia em Alimentos, por permitir estudar, compreender e aplicar na prática os conceitos relacionados às DTAs, com significativo impacto na formação profissional por atender as Diretrizes Curriculares do Curso de Tecnologia em Alimentos (MEC, 2016). De maneira concomitante, as populações atendidas pela iniciativa apresentarão ganho de conhecimento em relação aos conceitos de DTAs, e terão contato com profissionais Docentes e futuros profissionais Discentes para esclarecer demais questões relativas ao tema.

Doenças transmitidas por alimentos

O homem durante sua vida está sujeito a contrair número elevado de doenças de origem alimentar (ANDRADE, 2008). As doenças relacionadas ao consumo de alimentos são comuns em todos os países e tem se mostrado frequentes não só em surtos como na variedade de agentes etiológicos (SILVA JUNIOR, 1995).

De acordo com Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN) Doenças transmitidas por alimentos, mais comumente conhecidas como DTAs, são causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados. Existem mais de 250 tipos de DTAs e a maioria são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e parasitas. Outras doenças são envenenamentos causados por toxinas naturais ou por produtos químicos prejudiciais que contaminaram o alimento (BRASIL, 2016).

Segundo dados do Ministério da Saúde de março de 2014, as DTAs têm emergido como crescente problema econômico e de saúde pública em muitos países nas duas últimas décadas. Há previsão de que o problema aumente no século 21, especialmente com as várias mudanças globais, incluindo crescimento da população, pobreza, exportação de alimentos e rações animais, que influenciam a segurança alimentar internacional (BRASIL, 2014).

As DTAs é um problema que atingem tanto dos países desenvolvidos como os subdesenvolvidos. Nos Estados Unidos, estima-se que 76 milhões de episódios de intoxicação alimentar ocorra por ano acarretando 325 mil hospitalizações e 5 mil mortes e no Brasil foram registrados 6.062 surtos de DTAs no período de 1999 a 2008 (GARCIA E DUARTE, 2014). No período de 2007 a 2017, segundo Brasil (2016) houve oscilações entre surtos e o quantitativo de pessoas doentes por DTAs no Brasil, com máximas de 886 surtos em 2014, e 17.884 doentes em 2011.

A preocupação com o aumento de DTAs é crescente, pois os fatores que resultam na mesma estão presentes da matéria-prima até o consumo dos alimentos. Dependendo da classe a que o alimento pertença, o grau de risco a contaminação pode ser maior, como nos produtos de origem animal, nos quais contaminações adquiridas ainda na fase de criação, como a cisticercose e tuberculose, podem ser veiculadas aos alimentos produzidos (GERMANO; GERMANO, 2011).

Segundo Nadvorny, Figueiredo e Schmidt (2004) dos surtos de salmonelose investigados no seu trabalho 72,8% destes possuíram matéria-prima sem inspeção e/ou manipulação incorreta dos alimentos apontados esses fatores como predisponentes dos surtos de DTAs no estado do Rio Grande do Sul.

Inquéritos realizados por Faúla, Soares e Dias (2014) com objetivo de determinar os locais de ocorrência de surtos de DTAs no estado de Minas Gerais no período de 2010 a 2014, verificaram que 27,1% aconteceram nas residências, 14,7% em escolas e creches, 13,2% em restaurantes e lanchonetes, 11,2% em refeitório industrial e 5,4% em eventos festivos. Os demais surtos (28,3%) ocorreram em locais variados, tais como penitenciárias, hospitais, asilos, postos de saúde ou em locais não informados nas fichas de inquérito.

Epifânio et al. (2015) observaram em pesquisa realizada no município de Garanhuns (PE) no período de maio de 2013 a maio de 2015, que dos 244 domicílios visitados, 159 (65,0%) apresentavam alto risco, 80 (33,0%) médio risco e 5 (2,0%) baixo risco para a ocorrência de alguma DTA. Aproximadamente 36,0% das famílias visitadas estão colocando a saúde em risco ao adquirirem o produto nas modalidades de comércio informal, sem industrialização, na forma *in natura* em feiras livres e padaria.

Os dados acima corroboram as informações de Oliveira (2013), ao destacar que a maioria dos surtos ocorre nas residências. No Brasil 34,2% dos surtos de DTAs ocorrem em nível domiciliar.

Destaca-se que dentre os alimentos responsáveis por surtos de DTAs no Brasil, 57,1% são alimentos ignorados, 9,3% inconclusivo, 8,6% alimentos mistos, 6,2% água, 3,7% ovos e produtos à base de ovos, 2,8% leite e derivados, 2,1% carne bovina e derivados, 2,0% doces e sobremesas, 1,9% cereais e derivados e 6,3% outros (BRASIL, 2014).

Segundo Oliveira et al. (2010) os principais sintomas das DTAs são dor de estômago, náusea, vômitos, diarreia e febre. Geralmente esses sintomas aparecem após a ingestão de algum alimento contaminado por microrganismos patogênicos.

Conservações de carnes

Significativo quantitativo de DTAs está relacionado a práticas inadequadas de processamento dos alimentos, que começa desde a higienização da matéria-prima até o consumo do produto final (CASTRO et al., 2013).

Para minimizar os riscos de contaminação do alimento e consequentemente do consumidor a indústria adota as Boas Práticas de Fabricação (BPFs), que buscam garantir o padrão de qualidade do produto, porém nas cozinhas domésticas devem ser adotadas as boas práticas domésticas de manipulação de alimentos (GONÇALVES, 2013).

Nas cozinhas domésticas durante a manipulação de produtos de origem animal deve atentar-se a higienização das superfícies de cortes, utensílios como facas, tábuas entre outros, para evitar a contaminação com agentes microbianos (DANTAS, 2014).

Dentre os agentes que podem contaminar os alimentos de origem animal podem-se citar os agentes químicos, físicos e biológicos. Os contaminantes biológicos são os que oferecem maior risco a saúde do consumidor. A contaminação dos alimentos pode ser evitada ou minimizada através da adoção de algumas práticas como a higienização que consiste em eliminar materiais orgânicos indesejáveis, depositados nos alimentos e equipamentos, como as tábuas e facas. E a desinfecção que se trata da diminuição da carga microbiana a níveis seguros (BARROS; STRASBURG, 2014).

A higienização quando realizada de forma adequada também pode minimizar as chances de contaminação cruzada, que consiste na transmissão de microrganismos patogênicos de uma área naturalmente contaminada para um produto não contaminado (SOARES, 2011). Isso pode ocorrer quando se manipula alimentos crus e alimentos prontos para o consumo em uma mesma superfície de corte.

A escolha do produto para realizar a higienização é definida pelo grau de criticidade da superfície. Segundo Farias (2011) para lavagem e sanitização das mãos utiliza-se sabonetes convencionais e bactericidas, para lavagem manual de utensílios (talheres, prato, xícara etc.) é indicado o uso de detergentes desoxidantes para inox e detergentes neutros. Todos os produtos utilizados na higienização devem ser regulamentados pelos órgãos responsáveis, como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Além da higienização, os manipuladores de alimentos devem atentar-se aos cuidados com a conservação dos mesmos, pois as condições de armazenamento as quais são expostos podem refletir diretamente na sua qualidade. Quando comparados a alimentos prontos, os alimentos crus apresentam naturalmente carga microbiana elevada, que pode ser incrementada quando o alimento é exposto a temperaturas adequadas ao crescimento microbiano (FORTUNA; NASCIMENTO; FRANCO, 2014).

Baixas temperaturas têm papel fundamental na conservação de alimentos, pois retardam as reações químicas, físicas e microbiológicas. Nos produtos cárneos o congelamento diminui consideravelmente a carga microbiana, porém se o descongelamento for realizado de forma inadequada pode haver aumento da mesma. Durante o descongelamento pode haver mudanças físicas e químicas consideráveis em produtos cárneos, tais como recristalização, mudança no volume, oxidação de lipídeos, ou seja, aparecimento do sabor de ranço (COLLA; HERNÁNDEZ, 2002). Em carnes e peixes o descongelamento mais indicado para evitar alterações bruscas na textura é o lento, pois neste caso a água volta lentamente aos tecidos, por meio da difusão.

Fundamentação Teórica

São exemplos de vantagens do congelamento maior destruição dos microrganismos, melhor qualidade da carne, entre outras, porém o congelamento não destrói todos os microrganismos, algumas bactérias patogênicas e deteriorantes podem sobreviver durante o armazenamento, resultando em toxinfecções de origem alimentar ou deterioração da carne após seu descongelamento (NUNES, 2003).

Conservação e higienização de vegetais

Frutas e hortaliças são potenciais veiculadores de microrganismos que podem estar associados à toxinfecções alimentares e, conseqüentemente, a doenças transmitidas por alimentos. Inúmeras são as causas para a presença de elevada carga microbiana nesse tipo de produto, entre as quais, envolve desde o cultivo até distribuição para consumo (PINHEIRO et al., 2011).

O uso massivo de agrotóxicos promovido pela expansão do agronegócio está contaminando os alimentos, as águas e o ar (LONDRES, 2011). Dentre os alimentos que apresentam os maiores níveis de contaminação estão: pimentão (80%), uva (56,4%), pepino (54,8%), morango (50,8%), couve (44,2%) e abacaxi (44,1%), seguidos por outros quatorze tipos de vegetais (GERMANO; GERMANO, 2011).

Nos últimos anos houve aumento no número de surtos de infecção alimentar associados ao consumo de produtos frescos de origem vegetal, assim como os alimentos minimamente processados. Entre os patógenos que geralmente contaminam os vegetais podemos cita: *Salmonella*, *Shigella*, *Campylobacter*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium*, *Bacillus cereus* e psicotróficos como *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* e *Aeromonas hydrophyla* (SILVA; VIEIRA, 2017).

Bruno et al. (2005) constataram em pesquisa realizada com frutas e hortaliças minimamente processadas comercializadas em Fortaleza (CE) que 53% das amostras de hortaliças analisadas apresentavam contagem de coliformes totais, superiores a 10³ NMP/g. Verificou-se também que 13,3% das amostras apresentaram contagem de coliformes fecais acima do padrão recomendado pela legislação vigente.

O manuseio e o preparo correto de frutas e hortaliças são cruciais para reduzir a carga microbiana e conseqüentemente diminuir a incidência de doenças transmitidas através de alimentos. Sendo assim, deve-se utilizar água de boa qualidade, bem como fazer a higienização e sanitização dos frutos, hortaliças, equipamentos e utensílios, de forma a evitar contaminação cruzada e aumentar a segurança microbiológica dos alimentos (PINHEIRO et al., 2011).

A refrigeração antes da manipulação dos vegetais ajuda a prolongar a vida desses produtos, pois desacelera o processo de deterioração e de multiplicação de organismo nocivos à saúde. Assim, tomates e batatas doces devem ser conservados entre 12 e 16 °C; abóboras devem ser mantidas em locais secos, entre 10 e 12 °C; batatas e couves devem ser estocadas em locais frios sobre umidade moderada; e algumas frutas devem amadurecer em temperatura ambiente tais como banana, damasco, melão, kiwi, pêssego, pera e ameixa. Recomenda-se manter os produtos vegetais em prateleiras nos refrigeradores, acima dos produtos cárneos cru, para evitar a contaminação (GERMANO; GERMANO, 2011).

A correta higienização de hortaliças, frutas e legumes elimina os micróbios patogênicos e os parasitas. Para uma boa higienização é necessário seguir os seguintes passos: Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas; Lave em água corrente vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um; Colocar de molho por 10 minutos em água clorada, utilizando produto adequado para este fim (ler o rótulo da embalagem), na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa para 1 litro); Enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um; Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados; Manter sob refrigeração até a hora de servir (ANVISA, s/d).

Condições higiênicas do manipulador de alimentos

Os microrganismos são as formas de vida mais difundida na natureza. Sua presença tem efeitos positivos e negativos para a vida do homem, portanto seu controle é fundamental para evitar que estes causem conseqüências indesejáveis para a saúde (BRASIL, 2017).

As boas práticas de manipulação de alimentos são práticas de organização e higiene necessárias para garantir alimentos seguros envolvendo todas as etapas: seleção dos locais de compra, compra, recebimento, preparo, embalagem, armazenamento, transporte (SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, 2012).

O manipulador de alimentos é de fundamental importância durante o processamento, pois a manipulação de alimentos se feita de forma irresponsável e sem higienização adequada pode afetar a saúde dos consumidores, podendo acarretar DTAs (BASTOS, 2015).

Para evitar contaminação por meio de microrganismos, e conseqüentemente as DTAs os manipuladores devem trajar roupas de cor clara, de preferência branca para detecção de sujidades. Além disso, o manipulador deve manter sua higiene pessoal em dia, e não utilizar nenhum tipo de adornos durante o processamento de alimentos (RODRIGUES, 2015).

Alguns cuidados de higiene pessoal devem ser adotados pelos manipuladores de alimentos, tais como manter unhas limpas, curtas e sem esmalte, cabelos devem estar protegidos presos, não usar barbas, não utilizar maquiagens. Ao entrar em contato com agente contaminante deve realizar a higienização corporal incluído mão e cabelos. Durante a manipulação não é permitido a experimentação direta nos utensílios de preparo e nas mãos e quanto ao ato de fumar longe da área de preparo, para evitar a contaminação dos alimentos (SANTOS JUNIOR, 2013).

A higienização das mãos deve ser realizada frequentemente durante todo o processamento dos alimentos. É importante realizar a higienização ao chegar ao trabalho, após vestir-se, ao tocar qualquer parte do corpo, após espirrar, tossir, assoar o nariz, antes e após usar o sanitário. Os produtos utilizados para a higienização das mãos são sabão líquido antisséptico ou neutro e produtos antissépticos (como álcool gel a 70%), para secagem utilizar papel toalha não recicláveis e para descarte dos resíduos utilizar lixeiras com tampas sem acionamento manual (SANTOS JUNIOR, 2013; ASSIS, 2012).

Objetivo Geral

Realizar palestras e oficinas de conscientização sobre boas práticas domésticas para manipulação e conservação de produtos de origem animal e vegetal, visando a profilaxia a doenças transmitidas por alimentos (DTAs), em comunidades assistidas pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) e Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) no município de Sousa-PB.

As atividades de extensão serão conduzidas no município de Sousa-PB, inserido na Mesorregião Sertão Paraibano.

O público alvo das atividades de extensão serão comunidades assistidas pelo Centro de Referência de Assistência Social Bairro Mutirão (CRAS I), Centro de Referência de Assistência Social Bairro André Gadelha (CRAS II) e Centro de Atenção Psicossocial Tozinho Gadelha (CAPS III), compreendendo quantitativo total de: 40 mulheres integrantes do grupo de mães; 40 gestantes integrantes do grupo de gestantes; 90 idosos integrantes do grupo de idosos; 15 integrantes do grupo de dependente químico em tratamento; e 20 famílias associadas ao grupo de dependentes químicos em tratamento.

Metodologia da Execução do Projeto

O público efetor das atividades de extensão compreenderá discentes do Curso de Tecnologia em Alimentos, regularmente matriculados no 5º período do referido curso, e discente do curso técnico de agropecuária, regularmente matriculado no 3º, que foram previamente apresentados aos conceitos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), através de metodologias ativas do ensino e aprendizagem. Participará ainda das iniciativas, um Docente do Curso de Bacharelado em Medicina Veterinária, com afinidade na área de trabalho.

Primeiramente as ações serão relacionadas à obtenção de informações acerca do público alvo da iniciativa de extensão, através do uso da metodologia de avaliação participativa, onde os diretores e coordenadores dos CRAS e CAPS serão entrevistados pela equipe de extensionistas.

A utilização da avaliação participativa norteará a tomada de decisões acerca das atividades de extensão, visto que, para

cada grupo de integrantes, será adotada didática adequada para o tipo de público tanto na exposição da proposta como nos resultados obtidos através do levantamento de dados.

A equipe de extensionistas realizará leituras e estudos, para posterior elaboração das palestras e oficinas. Em adição, será elaborado uma cartilha educativa envolvendo a integração do trabalho de educação alimentar de acordo com o Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e outros órgãos oficiais.

As palestras serão ministradas através de metodologias ativas do ensino e aprendizagem, consistindo em exposição demonstrativa e provocativa, dramatização, problematização, tempestade de ideias, com duração média de 30 minutos, abordando os temas: Doenças transmitidas por alimentos; Conservações de carnes; Conservação e higienização de vegetais.

As atividades relativas às palestras serão realizadas em período de quatro meses com visitas semanais aos CRAS e CAPS, de forma a permitir contato contínuo com as comunidades atendidas pela iniciativa de extensão. Ao longo do período de intervenção serão realizadas avaliações da eficácia da iniciativa, com realização, quando necessário, de adaptações em função das características de cada público.

Em continuidade será fornecida oficina lúdica com temas Condições higiênicas do manipulador de alimentos, conservação e higienização de vegetais e conservação de produtos de origem animal. As oficinas terão duração de duas horas cada uma, e serão realizados um por semana nas comunidades beneficiadas.

Os extensionistas dividirão as pessoas presentes em grupo de acordo com o número de indivíduos, apresentara o teórico e após o prático de um jogo com duas figuras de forma que os integrantes do grupo descubram a diferença entre as imagens e indiquem qual figura simboliza a forma correta que o manipulador deverá se apresentar.

Para o acompanhamento das iniciativas de extensão serão realizadas visitas mensais as instituições de Assistência Social Bairro Mutirão (CRAS I), Centro de Referência de Assistência Social Bairro André Gadelha (CRAS II) e Centro de Atenção Psicossocial Tozinho Gadelha (CAPS III).

Acompanhamento e Avaliação do Projeto Durante a Execução

As informações mensais obtidas com o acompanhamento e avaliação do projeto serão apresentadas e discutidas junto ao grupo de extensionistas, o que permitirá a identificação de possíveis problemas, norteados assim a equipe de extensão, para adequação na execução das atividades propostas.

As atividades serão ainda acompanhadas pelo sistema SUAP, no módulo de extensão, de forma a garantir o cumprimento das metas e atividades propostas para cada mês. Em adição, serão feitos registros fotográficos, e ainda gravação de vídeos das atividades, com intuito de comprovar e validar a iniciativa de extensão, com divulgações em redes sociais diversas.

A iniciativa de extensão terá como objetivo divulgar a metodologia utilizada na proposta e os resultados a partir da execução da mesma terá três objetos de divulgação, o primeiro consistirá na divulgação da metodologia empregada na execução da proposta e dos resultados obtidos com as atividades de extensão. A divulgação será realizada através de palestras, oficinas, minicursos e cartilhas nas comunidades beneficiadas.

Inicialmente a cartilha será distribuída gratuitamente para o público alvo da atividade de extensão, e em um segundo momento será buscado apoio para impressão, para disseminar na comunidade discente IFPB/Campus Sousa que será disponível a informações por meio de exposição de dados nos murais, distribuição de panfletos e cartilhas. No meio acadêmico ocorrerão através de publicação de resumo e/ou resumo expandido, artigos em congresso como ENEX, revistas como PAXIS SABERES DA EXTENSÃO, ou outros periódicos.

Resultados Esperados e Disseminação dos Resultados

Em uma terceira ocasião será gerada vídeos e documentários para divulgação dos benefícios e dificuldades do trabalho, e difundir em redes sociais.

A iniciativa extensionistas espera beneficia as comunidades carentes da região de Sousa, levar informações sobre a problemática a fim de conscientizar, prevenir e diminuir os riscos de contaminação e desperdícios de alimentos por meio de procedimento de boas práticas de manipulação e higienização, conservação e armazenamento de alimentos.

Espera-se que os extensionistas interajam e participem efetivamente ao longo de todas as etapas do projeto, lançando mão dos conhecimentos adquiridos na sala de aula, bem como, absorvendo o conhecimento popular das famílias.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**: Resolução-RDC nº 216/2004. 3.ed., Brasília: Governo, 2004. 44p.

ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos**: Avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008. 412p.

ASSIS, L. **Alimentos Seguros**: Ferramentas para Gestão e Controle da Produção e Distribuição. 2.ed., Rio de Janeiro: Senac São Paulo, 2012. 376p.

BARROS, C. M.; STRASBURG, V. J. Avaliação de Microrganismos mesófilos aeróbicos em Placas de Corte Após diferentes Métodos de Higienização. **Clinical Biomedical Research**, v.31, n.1, p.21-27, 2014.

BASTOS, C. S. P. **Cartilha Sobre Boas Práticas para Manipulador de Alimentos**. Vol. 1. Disponível em: <<https://ovigilantesanitario.files.wordpress.com/2015/06/cartilha-sobre-boas-praticas-para-manipulador-de-alimentos-volume-i.pdf>>. Acesso em: 10 Abr. 2018.

BRASIL. **Anexo regulamento técnico para produtos com ação antimicrobiana**. RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 14, DE 28 DE FEVEREIRO DE 2007. Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_14_2007.pdf/3eda65f3-5e07-40b5-b3fb-c85bfdcabec6>. Acesso em 10 Dez. 2017.

BRASIL. MINSTERIO DA SAÚDE. **Descrição da doença**. **Portal da saúde**. Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/o-ministerio/principal/leia-mais-o-ministerio/653-secretaria-svs/vigilancia-de-a-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos-dta/11216-descricao-da-doenca>>. Acesso em: 20 Nov. 2017.

BRASIL. MINSTERIO DA SAÚDE. **Situação epidemiológica**. **Portal da saúde**. Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/o-ministerio/principal/leia-mais-o-ministerio/653-secretaria-svs/vigilancia-de-a-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos-dta/11220-situacao-epidemiologica-dados>>. Acesso em: 20 Fev. 2018.

Referências Bibliográficas

BRASIL. SISTEMA DE INFORMAÇÃO DE AGRAVOS DE NOTIFICAÇÃO. **Surto doenças transmitidas por alimentos – DTA**. Portal sinan. Disponível em: <<http://portalsinan.saude.gov.br/surto-doencas-transmitidas-por-alimentos-dta>>. Acesso em: 09 Fev. 2018.

BRUNO, L. M.; QUEIROZ, A. A. M.; ANDRADE, A. P. C.; VASCONCELOS, N. M.; BORGES, M. F. Avaliação Microbiológica de Hortaliças e Frutas Minimamente Processadas Comercializadas em Fortaleza (CE). **Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos**, v.23, n.1, p.75-84, 2005.

CASTRO, D. S.; NUNES, J. S.; SOUZA, F. C.; SILVA, L. M. M.; MOREIRA, I. S. Condições Higiênicas Sanitárias de Utensílios Utilizados em uma unidade de Alimentação Industrial. **Revista Vede de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v.8, n.3, p.12-14, 2013.

COLLA, L. M.; HERNÁNDEZ, C. P. Congelamento e Descongelamento - Sua Influência Sobre os Alimentos. **Vetor**, v.13, p.53-66, 2003.

DANTAS, S. T. A. **Transferência de Salmonella enteritidis por contaminação cruzada e formação de biofilme em diferentes superfícies de corte**. 2014. 52 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Instituto de Biociências de Botucatu.

EPIFÂNIO, I. S.; SANTOS, C. V. B.; LIMA, M. L. S. B.; VICENTE, M. J. M.; BRANDESPIN, D. F. Diagnóstico de risco relacionado a doenças transmitidas por alimentos no programa de saúde da família (PSF). **Ciência Veterinária nos Trópicos**, v.18, n.3, p.13-17, 2015.

FARIAS, R. M. **Manual de segurança na higiene e limpeza**: Métodos, processo e produtos de limpeza e higienização de ambientes, cozinhas e lavanderias. Caxias do Sul: EDUCS, 2011. 480p.

- FAÚLA, L. L.; SOARES, A. C. C.; DIAS, R. S. Panorama dos surtos de doença de transmissão alimentar (DTA) ocorridos em Minas Gerais, Brasil, no período de 2010 a 2014. **Revista de Saúde Pública do SUS/MG**, v.3, n.1, p.84-92, 2014.
- FORTUNA, J. L.; NASCIMENTO, E. R.; FRANCO, R. M. Influência da temperatura de armazenamento sobre a qualidade microbiológica de hambúrgueres crus comercializados em Niterói-RJ. **Scientia Plena**, v.10, n.5, p. 1-7, 2014.
- GRACIA, D. P.; DUARTE, D. A. Perfil epidemiológico de surtos de doenças transmitidas por alimentos ocorridos no Brasil. **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, v.6, n.1, p.545-554, 2014.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: Qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento recursos de humanos**. 4.ed. Barueri: Manole, 2011. 1034p.
- GOMES, M. A.; PEREIRA, M. L. D. Família em situação de vulnerabilidade social: uma questão de políticas públicas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.10, n.2, p.357-363, 2005.
- GONÇALVES, T. M. **Condições Sanitárias das Cantinas Escolares do Itapoã e Paranoá- DF que Integram o Programa Saúde na Escola**. 2013, 27 f. Monografia (Bacharelado em Nutrição) – Universidade de Brasília.
- INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA (IFPB). **Projeto Pedagógico de Curso: Tecnologia em Alimentos**. Disponível em: <<https://estudante.ifpb.edu.br/media/cursos/33/documentos/PPC.pdf>>. Acesso em: 22 de fev. 2018.
- LEITE, L. H. M.; MACHADO, P. A. N.; VASCONCELLOS, A. L. R.; CARVALHO, I. M. Boas práticas de higiene e conservação de alimentos em cozinhas residenciais de usuários do programa saúde da família-Lapa. **Revista Ciência e Medicina**, v.18, n.2, p.81-88, 2009.
- LEITE, L. H. M.; WAISSMANN, W. Doenças transmitidas por alimentos na população idosa: Riscos e prevenção. **Revista Ciência e Medicina**, v.15, n.6, p.525-530, 2006.
- LONDRES, F. **Agrotóxicos no Brasil: um guia para ação em defesa da vida**. Rio de Janeiro: AS-PTA – Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa, 2011. 190p.
- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). **Catálogo nacional de cursos superiores de tecnologia**. 3.ed. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=44501-cncst-2016-3edc-pdf&category_slug=junho-2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 22 de fev. 2018.
- NADVORNY, A.; FIQUEREDO, D. M.; SCHMIDT, V. Ocorrência de *Salmonella sp.* em surtos de doenças transmitidas por alimentos no Rio Grande do Sul em 2000. **Acta Scientiarum Veterinária**, v.32, n.1, p.47-51, 2004.
- OLIVEIRA, A. V. **Boas práticas de manipulação de alimentos em cozinhas domiciliares: Práticas de trabalhadores domésticos**. 2013. 105 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição, Goiânia.
- OLIVEIRA, A. B. A.; PAULA, C. M. D.; CAPALONGA, R.; CARDOSO, M. R. I.; TONDO, E. C. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. **Revista do Hospital de Clínicas e da Faculdade de Medicina Pública**. v.30, n.3, p.279-285, 2010.
- PINHEIRO, A. B.; SANTOS, D. M.; BUKZEM, A. L.; VIEIRA, J. A. **Sanitização de frutas e hortaliças na indústria de alimentos**. 2011. Disponível em: <http://www.prp2.ueg.br/sic2011/apresentacao/trabalhos/pdf/ciencias_exatas/sic/ce_sic_sanitizacao_de_frutas_e_hortalicas.pdf>. Acesso em: 07 jan. 2018.
- RODRIGUES, M.; FERNANDES, L.; GUIMARÃES, M. P. S. FERNANDES, S. A. **Cartilha sobre Aperfeiçoamento em Boas Práticas de Manipulação e Conservação de Alimentos**. 2015. Disponível em: <<http://ftp.medicina.ufmg.br/omenu/materiais/1a-apostila-06082015.pdf>>. Acesso em: 07 jan. 2018.
- SANTOS JÚNIOR, C. J. **Manual de segurança alimentar: Boas práticas para os serviços de alimentação**. 2.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 214p.
- SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE. **Manual de boas práticas de manipulação de alimentos**. 2012. Disponível em: <http://www.paulinia.sp.gov.br/downloads/ss/Cartilha_manual_de_boas_praticas_maipulacao_alimentos_final.pdf>. Acesso em: 07 jan. 2018.
- SILVA, I. C. P.; VIEIRA, S. L. V. Alimentos minimamente processados: práticas de produção e riscos de contaminação. **Arquivos do MUDI**, v.21, n.01, p.26-38, 2017.
- SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico - sanitário em serviços de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela. 6.ed. 1995. 453p.
- SILVA, W. F.; NASCIMENTO, T. B.; OLIVEIRA, L. F.; FERNANDES, N. S. F.; OLIVEIRA, P. M. C. Análise de coliformes totais e termotolerantes em vegetais minimamente processados comercializados em um supermercado de Montes Claros, Minas Gerais. **Nutrivisa - Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v.3, n.1, p.1-10, 2014.
- SOARES, V. M. **Transferência de Salmonella Enteritidis para quatro tipos de superfícies e contaminação cruzada em tomates após protocolos de higienização**. Botucatu, São Paulo, 2011.
- NUNES, T. P. **Efeito da pré-cura na estabilidade microbiológica de carne mecanicamente separada e elaboração de um produto reestruturado com filés de peito de galinhas de descarte**. 2003. 117 f. Dissertação (Mestrado) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz.
- MELLO, A. G.; GAMA, M. P.; MARIN, V. A.; COLARES, L. G. T. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. **Brazilian Journal Food Technology**, v.13, n.1, p.60-68, 2010.

Público alvo	Quantidade prevista de pessoas a atender	Quantidade de pessoas atendidas	#
Instituições Governamentais Municipais	250	-	

- Equipe

Ações	Situação	Membro da Equipe	Categoria/Titulação	Bolsista	Coordenador	Carga Horária	Opções
	Ativo	Nome: Erika Lins Cesar (201618720147) Coefficiente de Rendimento Escolar: 90.89 Curso: 872 - Tecnologia em Alimentos - Sousa (CAMPUS SOUSA) Lattes: http://lattes.cnpq.br/6525136542389801	DISCENTE	Não	Não	2 h/s	
	Ativo	Nome: Jaciara Saraiva da Silva (201618120004) Coefficiente de Rendimento Escolar: 77.74 Curso: 812 - Técnico em Agropecuária Subsequente - Sousa/São Gonçalo (CAMPUS SOUSA)	DISCENTE	Não	Não	2 h/s	

Ações	Situação	Membro da Equipe	Categoria/Titulação	Bolsista	Coordenador	Carga Horária	Opções
	Ativo	Nome: Alanne Cibelle Ferreira Felix (201618720171) Coefficiente de Rendimento Escolar: 86.26 Curso: 872 - Tecnologia em Alimentos - Sousa (CAMPUS SOUSA)	DISCENTE	Sim	Não	10 h/s	
	Ativo	Nome: Daniel Cezar da Silva (1851616)	DOCENTE (DOCTORADO)	Sim	Sim	6 h/s	
	Ativo	Nome: Pedro Santiago Couto (2316084)	DOCENTE (GRADUAÇÃO+RSC-I (LEI 12772/12 ART. 18))	Não	Não	2 h/s	

Legenda	Arquivo
frequência de setembro	Frequencia equipe projeto de extensão 09.2018.pdf
frequência de agosto	Frequencia equipe projeto de extensão 08.2018.pdf
frequência de julho	Frequencia equipe projeto de extensão 07.2018.pdf
frequência de junho	Frequencia equipe projeto de extensão 06.2018.pdf

- Meta 1 - 01/06/18 até 30/06/18

Descrição da Meta

Realização de reuniões com os(a) coordenadores(a) dos Centro de Referência de Assistência Social Bairro Mutirão (CRAS I), Centro de Referência de Assistência Social Bairro André Gadelha (CRAS II) e Centro de Atenção Psicossocial Tozinho Gadelha (CAPS III).

Atividades

Ações	Ordem	Planejado				Executado					
		Descrição	Qtd.	Período	I.Q	Ação	Avaliação	I.Q	Observação	Qtd.	Período
	1	Utilização da metodologia de avaliação participativa junto aos gestores dos CRAS I e II, e CAPS III no município de Sousa-PB.	3	De 01/06/2018 até 30/06/2018	Reunião para coleta de informações através da metodologia de avaliação participativa.		Execução Registrada em: 21/06/2018	Atendido	Foi realizado uma reunião para discutir as seguintes pautas:apresentar proposta do projeto, estipular data para início das palestras, materiais necessários para execução das atividades de extensão nos CRÁS I e II e CAPS III, além de especular o quantitativo do público alvo.	3	De 01/06/2018 até 30/06/2018
	2	Reunião com os integrantes do projeto de extensão para avaliar os dados coletados junto aos gestores dos CRAS I e II, e CAPS III no município de Sousa-PB.	1	De 01/06/2018 até 30/06/2018	Reunião com os integrantes do projeto de extensão		Execução Registrada em: 21/06/2018	Atendido	Realizou-se reunião com integrantes do projeto para debater sobre a melhor maneira de ministrar as palestras, com intuito de atender o maior número de grupos que compõem o público alvo. Diante dos dados coletados verificou-se a necessidade de adaptação das palestras, cartilhas e oficinas.	1	De 01/06/2018 até 30/06/2018

- Meta 2 - 01/07/18 até 31/10/18

Descrição da Meta

Realização de palestras educativas no Centro de Referência de Assistência Social Bairro Mutirão (CRAS I), Centro de Referência de Assistência Social Bairro André Gadelha (CRAS II) e Centro de Atenção Psicossocial Tozinho Gadelha (CAPS III).

Atividades

Ações	Ordem	Planejado				Executado					
		Descrição	Qtd.	Período	I.Q	Ação	Avaliação	I.Q	Observação	Qtd.	Período
	1	Realização de palestras em período de quatro meses com visitas semanais aos CRAS I e II, e CAPS III. O calendário de atividades será definido com os(a) coordenadores(a) das instituições, de forma a se adequar à rotina da equipe de extensionistas. As palestras terão duração média de 30 minutos, abordando os temas: Doenças transmitidas por alimentos; Conservações de carnes; Conservação e higienização de vegetais.	16	De 01/07/2018 até 31/10/2018	Realização de palestras educativas.					-	-

Ações	Ordem	Planejado					Executado				
		Descrição	Qtd.	Período	I.Q	Ação	Avaliação	I.Q	Observação	Qtd.	Período
	2	Reunião da equipe de extensionistas para avaliação das atividades de palestras nas comunidades. Realização de uma reunião por mês para diálogo e ajuste de metodologias.	4	De 01/07/2018 até 31/10/2018	Reunião com equipe de extensionistas.					-	-

- Meta 3 - 01/07/18 até 31/10/18

Descrição da Meta

Realização de oficinas no Centro de Referência de Assistência Social Bairro Mutirão (CRAS I), Centro de Referência de Assistência Social Bairro André Gadelha (CRAS II) e Centro de Atenção Psicossocial Tozinho Gadelha (CAPS III).

Atividades

Ações	Ordem	Planejado					Executado				
		Descrição	Qtd.	Período	I.Q	Ação	Avaliação	I.Q	Observação	Qtd.	Período
	1	Realização de oficinas lúdicas com temas: Condições higiênicas do manipulador de alimentos, conservação e higienização de vegetais e conservação de produtos de origem animal. As oficinas terão duração de duas horas cada uma, e serão realizadas um por semana nas comunidades beneficiadas.	12	De 01/07/2018 até 31/10/2018	Realização de oficinas.					-	-
	2	Exposição de banners/cartazes sobre os temas abordados nas oficinas. Nos locais de realização das iniciativas de extensão serão afixados material informativo e ilustrativo para disseminação dos temas abordados no projeto.	16	De 01/07/2018 até 31/10/2018	Banners/cartazes					-	-

- Meta 4 - 01/10/18 até 30/11/18

Descrição da Meta

Gravação de vídeos das atividades de palestras e minicursos realizados no CRAS I e II, e CAPS III, com o engajamento dos integrantes das comunidades participantes da iniciativa de extensão.

Atividades

Ações	Ordem	Planejado					Executado				
		Descrição	Qtd.	Período	I.Q	Ação	Avaliação	I.Q	Observação	Qtd.	Período
	1	Gravações de vídeos das atividades de palestras e minicursos durante a execução das atividades. Serão coletados vídeos depoimentos dos participantes da iniciativa de extensão.	4	De 01/10/2018 até 30/11/2018	Gravação de vídeos					-	-
	2	Reunião da equipe de extensionistas para a edição e produção do vídeos obtidos através das filmagens feitas no decorrer das palestras e oficinas.	4	De 01/10/2018 até 30/11/2018	Reunião da equipe de extensionistas.					-	-

- Meta 5 - 01/12/18 até 31/12/18

Descrição da Meta

Disseminação dos resultados da iniciativa de extensão.

Atividades

Ações	Ordem	Planejado					Executado				
		Descrição	Qtd.	Período	I.Q	Ação	Avaliação	I.Q	Observação	Qtd.	Período
	1	Reunião da equipe do projeto de extensão para elaboração de resumo e artigo científico que visam difundir as informações obtidas.	2	De 01/12/2018 até 31/12/2018	Reunião da equipe de extensionistas.					-	-
	2	Participação em eventos locais, regionais e/ou nacionais para divulgação dos resultados, de acordo com o cronograma dos eventos.	2	De 01/12/2018 até 31/12/2018	Participação em eventos.					-	-

Ações	Ordem	Planejado					Executado				
		Descrição	Qtd.	Período	I.Q	Ação	Avaliação	I.Q	Observação	Qtd.	Período
	3	Disseminação dos resultados obtidos juntos aos(a) coordenadores(a) do CRAS I e II, e CAPS III. Exposição dos vídeos, e adoção da avaliação participativa com o objetivo de verificar a efetividade das ações da iniciativa de extensão.	3	De 01/12/2018 até 31/12/2018						-	-

- Demonstrativo do Plano de Aplicação/Memória de Cálculo e Desembolso

Elemento de Despesa / Origem	Previsão			Execução	
	Valor Planejado Memória de Cálculo (A)	Valor Distribuído Plano de Desembolso (B)	Valor Disponível Planejamento (A-B)	Valor Executado Desembolso (C)	Valor Disponível Execução (B-C)
339018 - Auxílio Financeiro a Estudantes / PROEXC	3.500,00	3.500,00	0,00	2.000,00	1.500,00
449020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores / PROEXC	0,00	0,00	0,00	0,0	0,00
339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores / PROEXC	3.000,00	3.000,00	0,00	0,0	3.000,00

- Memória de Cálculo

Ações	Despesa	Descrição	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Total Orçado (R\$)	Total Executado (R\$)
-	339018 - Auxílio Financeiro a Estudantes / PROEXC	Bolsa para auxílio financeiro a estudantes. A vigência da bolsa será de sete meses, com início em maio/2018 e término em novembro/2018. Valor mensal de R\$ 500,00.	7	500,00	3.500,00	2.000,00
-	449020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores / PROEXC	Não disponível para o Campus Sousa, de acordo com Edital de extensão nº 01/2018, item 6, Quadro II.	1	0,00	0,00	0,0
-	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores / PROEXC	Material de consumo e de insumos para atividades de extensão: aquisição de alimentos destinados a utilização nas palestras e minicursos da iniciativa de extensão.	1	500,00	500,00	0,0
-	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores / PROEXC	Pagamento de serviços de terceiros, pessoa física, para prestação de serviço de produção e impressão de material gráfico relativo ao projeto de extensão.	1	1.000,00	1.000,00	0,0
-	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores / PROEXC	Material de consumo e de insumos para atividades de extensão: Combustível para veículo.	2	100,00	200,00	0,0
-	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores / PROEXC	Material de consumo e de insumos para atividades de extensão: Papel A4; tinta de impressora; material gráfico para impressão de banners e cartazes.	1	500,00	500,00	0,0
-	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores / PROEXC	Taxa de inscrição, publicação de artigos e de minicurso em eventos acadêmicos de extensão destinados a membros da equipe do projeto de extensão.	1	269,00	269,00	0,0
-	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores / PROEXC	Diárias justificadas para o deslocamento de equipe referente à iniciativa de extensão.	3	177,00	531,00	0,0

- Plano de Desembolso

Legenda: Desembolso sem gasto registrado.

Ações	Memória de Cálculo	Ano	Mês	Valor	Valor Executado	Valor Disponível	Opções
	339018 - Auxílio Financeiro a Estudantes - Bolsa para auxílio financeiro a estudantes. A vigência da bolsa será de sete meses, com início em maio/2018 e término em novembro/2018. Valor mensal de R\$ 500,00.	2018	5	500,00	500,00	0,00	
	339018 - Auxílio Financeiro a Estudantes - Bolsa para auxílio financeiro a estudantes. A vigência da bolsa será de sete meses, com início em maio/2018 e término em novembro/2018. Valor mensal de R\$ 500,00.	2018	6	500,00	500,00	0,00	

Ações	Memória de Cálculo	Ano	Mês	Valor	Valor Executado	Valor Disponível	Opções
	339018 - Auxílio Financeiro a Estudantes - Bolsa para auxílio financeiro a estudantes. A vigência da bolsa será de sete meses, com início em maio/2018 e término em novembro/2018. Valor mensal de R\$ 500,00.	2018	7	500,00	500,00	0,00	
	339018 - Auxílio Financeiro a Estudantes - Bolsa para auxílio financeiro a estudantes. A vigência da bolsa será de sete meses, com início em maio/2018 e término em novembro/2018. Valor mensal de R\$ 500,00.	2018	8	500,00	500,00	0,00	
	339018 - Auxílio Financeiro a Estudantes - Bolsa para auxílio financeiro a estudantes. A vigência da bolsa será de sete meses, com início em maio/2018 e término em novembro/2018. Valor mensal de R\$ 500,00.	2018	9	500,00	0,00	500,00	
	339018 - Auxílio Financeiro a Estudantes - Bolsa para auxílio financeiro a estudantes. A vigência da bolsa será de sete meses, com início em maio/2018 e término em novembro/2018. Valor mensal de R\$ 500,00.	2018	10	500,00	0,00	500,00	
	339018 - Auxílio Financeiro a Estudantes - Bolsa para auxílio financeiro a estudantes. A vigência da bolsa será de sete meses, com início em maio/2018 e término em novembro/2018. Valor mensal de R\$ 500,00.	2018	11	500,00	0,00	500,00	
	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores - Material de consumo e de insumos para atividades de extensão: Combustível para veículo.	2018	5	100,00	0,00	100,00	
	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores - Pagamento de serviços de terceiros, pessoa física, para prestação de serviço de produção e impressão de material gráfico relativo ao projeto de extensão.	2018	6	1.000,00	0,00	1.000,00	
	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores - Material de consumo e de insumos para atividades de extensão: Papel A4; tinta de impressora; material gráfico para impressão de banners e cartazes.	2018	6	500,00	0,00	500,00	
	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores - Material de consumo e de insumos para atividades de extensão: aquisição de alimentos destinados a utilização nas palestras e minicursos da iniciativa de extensão.	2018	6	500,00	0,00	500,00	
	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores - Diárias justificadas para o deslocamento de equipe referente à iniciativa de extensão.	2018	6	177,00	0,00	177,00	
	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores - Material de consumo e de insumos para atividades de extensão: Combustível para veículo.	2018	7	100,00	0,00	100,00	
	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores - Diárias justificadas para o deslocamento de equipe referente à iniciativa de extensão.	2018	8	177,00	0,00	177,00	
	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores - Diárias justificadas para o deslocamento de equipe referente à iniciativa de extensão.	2018	10	177,00	0,00	177,00	
	339020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores - Taxa de inscrição, publicação de artigos e de minicurso em eventos acadêmicos de extensão destinados a membros da equipe do projeto de extensão.	2018	12	269,00	0,00	269,00	
	449020 - Auxílio Financeiro a Pesquisadores - Não disponível para o Campus Sousa, de acordo com Edital de extensão nº 01/2018, item 6, Quadro II.	2018	5	0,00	0,00	0,00	

- Anexos da Equipe

Nome	Descrição	Tipo Membro	Vínculo	Arquivo Digitalizado
Anexo III	Declaração do Setor de RH	Todos	Todos	Aguardando submissão do arquivo
Anexo IV	Termo de Compromisso do Discente Bolsista	Todos	Todos	ANEXO IV TERMO DE COMPROMISSO DO BOLSISTA DISCENTE.pdf
Anexo II	Termo de Compromisso do Servidor	Todos	Todos	ANEXO II TERMO DE COMPROMISSO SERVIDOR PROPONENTE.pdf
Anexo V	Termo de Adesão ao Serviço Voluntário	Todos	Todos	ANEXO V TERMO DE ADESÃO AO SERVIÇO VOLUNTÁRIO.pdf
Anexo I	Ficha de Registro da Atividade de Extensão	Todos	Todos	ANEXO I FICHA DE REGISTRO DE PROPOSTA DE EXTENSÃO.pdf

- Anexos Adicionais

O projeto não possui anexos adicionais.

- Avaliador 1

Pontuação 85.00

Nota considerada Sim

Data da avaliação 21/05/2018 14:33:18

Parecer Aprovado

#	Descrição	Pontuação máx. do item	Ordem de desempate	Pontuação obtida	Pontuação original	Responsável da alteração	Data da alteração
1	Justificativa, coerência dos objetivos e adequação da metodologia com as atividades propostas.	30.00	-	30.00	-	-	-
2	Vinculação da proposta às ações de “Núcleos de Extensão” ou “Núcleos de Extensão e Pesquisa” (indissociados), de qualquer tipologia, devidamente registrados na PROEXC ou nas Coordenações de Extensão e Cultura dos Campi.	15.00	1	0.00	-	-	-
3	Participação de parceiro social formal e/ou informal, além do mínimo de uma parceria, exigido em edital.	10.00	4	10.00	-	-	-
4	Articulação com o Ensino e a Pesquisa.	10.00	5	10.00	-	-	-
5	Projeto dentro dos escopos definidos pelo item 1.6 deste edital.	10.00	3	10.00	-	-	-
6	Experiência da equipe do Projeto em atividades de Extensão devidamente registradas.	5.00	-	5.00	-	-	-
7	Atividades de Extensão executadas na área de abrangência social do campus.	10.00	2	10.00	-	-	-
8	Participação de servidores e estudantes voluntários na Equipe do Projeto de Extensão.	10.00	-	10.00	-	-	-

- Pontuação Média

Pontuação média de todas as avaliações do projeto 85.00

- Fotos

- Foto 1



Foto 21: Atividade extra- reunião com a equipe da EMATER de Sousa,, no dia 19/10/2018

- Foto 2



Foto 20: Atividade extra realizada no CRAS de Aparecida-PB no dia 19/10/2018

- Foto 3



Foto 19: Atividade extra realizada no CRAS de Aparecida-PB no dia 19/10/2018

- Foto 4



Foto 18: Divulgação do projeto de extensão na rádio Progresso AM, no dia 26/09/2018

- Foto 5



Foto 17: Divulgação do projeto de extensão na rádio Progresso AM , no dia 26/09/2018

- Foto 6



Foto 16: Divulgação do projeto de extensão na rádio Educativa FM , no dia 22/09/2018

- Foto 7



Foto 15: Apresentação da palestra no CRAS II, ministrada no dia 19/09/2018 com os públicos de idosos e mulheres

- Foto 8



Foto 14: Apresentação da palestra no CRAS II, ministrada no dia 19/09/2018 com os públicos de idosos e mulheres

- Foto 9

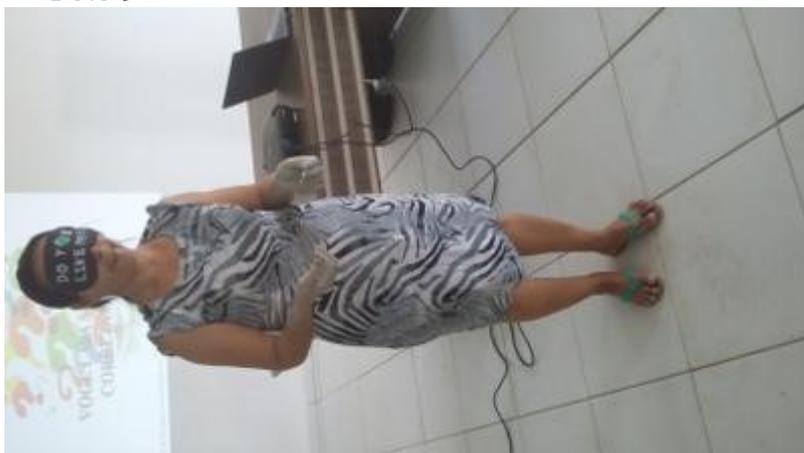


Foto 13: Dinâmica no CRAS II, ministrada no dia 19/09/2018 com os públicos de idosos e mulheres

- Foto 10



Foto 12: Apresentação da palestra de Boas práticas domésticas profilaxia a doenças transmitidas por alimentos no CRAS II, ministrada no dia 19/09/2018 com os públicos de idosos e mulheres

- Foto 11



Foto 11: Apresentação da palestra de conservação e higiene de vegetais no CRAS I, ministrada no dia 15/08/2018 com os públicos de idosos e mulheres

- Foto 12



Foto 10: Apresentação da palestra de conservação e higiene de vegetais no CRAS I, ministrada no dia 15/08/2018 com os públicos de idosos e mulheres

- Foto 13



Foto 9: Apresentação da palestra de conservação e higiene de vegetais no CRAS I, ministrada no dia 15/08/2018 com os públicos de idosos e mulheres.

- Foto 14



Foto 8: Apresentação da palestra de Higiene de utensílios e conservação de carnes no CRAS I, ministrada no dia 08/08/2018 com os públicos de idosos e mulheres.

- Foto 15



Foto 7: Apresentação da palestra de Higiene de utensílios e conservação de carnes no CRAS I, ministrada no dia 08/08/2018 com os públicos de idosos e mulheres

- Foto 16



Foto 6: Apresentação da palestra de Higiene de utensílios e conservação de carnes no CRAS I, ministrada no dia 08/08/2018 com os públicos de idosos e mulheres.

- Foto 17



Foto 5: Apresentação da palestra de Higiene de utensílios e conservação de carnes no CRAS I, ministrada no dia 08/08/2018 com os públicos de idosos e mulheres.

- Foto 18



Foto 4: A apresentação da palestra de DTAs no CRAS I no dia 01/08/2018 com os públicos de idosos e mulheres.

- Foto 19



Foto 3: A apresentação da palestra de DTAs no CRAS I no dia 01/08/2018 com os públicos de idosos e mulheres.

- Foto 20



FOTO 2: reunião com o grupo de gestores dos CRÁS I e II . 11/06/2018

- Foto 21



FOTO 1: avaliação participativa do CRÁS I na coleta de dados para elaboração do projeto.

Nenhum registro de conclusão cadastrado até o momento.