



Título: Higiene e Boas Práticas de Fabricação

Organização: UFRRJ/SMAP Mangaratiba/FAPUR/VALE

Data: 04/10/2023

Local: Horto Municipal de Mangaratiba

Docente: Maria Ivone Martins Jacintho Barbosa

Discentes: Marcelle Miyahira da Costa Farias

Participante externa: Patrícia Wolticoski de Lima Godinho

Linha de Pesquisa:

DOI: 10.5281/zenodo.10983043

Correspondência com os novos subtipos-produtos técnicos/tecnológicos

Curso de formação profissional - Atividade de capacitação criada em diferentes níveis

Finalidade (255 caracteres):

Capacitar agricultores familiares/beneficiadores em Higiene e Boas práticas de Fabricação, alimentos seguros, contaminação cruzada, controle de qualidade e POP (Procedimento Operacional Padrão). Também foi abordado todas as etapas para processamento dos alimentos desde a chegada da matéria prima até a obtenção do produto final, de acordo com todas as normas para evitar qualquer risco aos consumidores. Além disso, oportunidade de praticar os temas, através de uma dinâmica de lavagem de mãos e outra de perguntas e respostas.

Impacto:

() Alto (x) Médio () Baixo

Demanda:


() Espontânea () Por Concorrência (x) Contratada

Objetivo da Pesquisa:

- () Experimental
() Solução de um problema previamente identificado
() Sem foco de aplicação definido

Área impactada pela Produção:

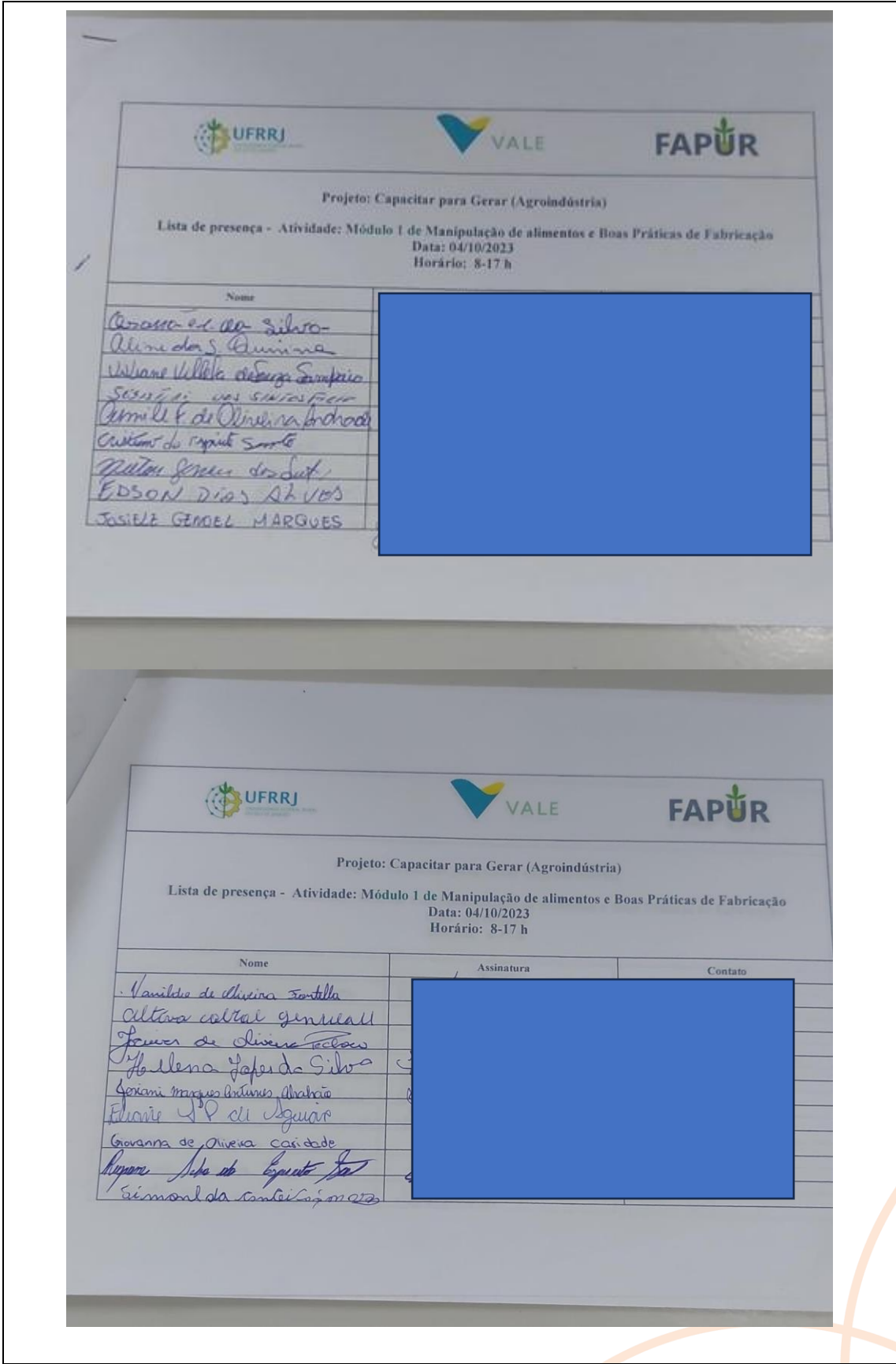
<input type="checkbox"/> Econômico <input type="checkbox"/> Saúde <input type="checkbox"/> Ensino <input type="checkbox"/> Social <input type="checkbox"/> Cultural <input type="checkbox"/> Científico <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizagem <input type="checkbox"/> Ambiental
Tipo de impacto:
<input checked="" type="checkbox"/> Potencial <input type="checkbox"/> Real
Descrição do tipo de impacto (255 caracteres):
Capacitação de agricultores familiares da região de Mangaratiba e Itaguaí, com objetivo da aprendizagem para aplicação na Agroindústria de Mangaratiba e na Agro Cozinha do Produtor de Itaguaí.
Replicabilidade:
<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Abrangência Territorial:
<input type="checkbox"/> Local <input type="checkbox"/> Internacional <input type="checkbox"/> Nacional <input checked="" type="checkbox"/> Regional
Complexidade:
<input type="checkbox"/> Alta <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Baixa
Inovação:
<input type="checkbox"/> Sem inovação <input checked="" type="checkbox"/> Baixo teor inovativo <input type="checkbox"/> Médio teor inovativo <input type="checkbox"/> Alto teor inovativo
Setor da sociedade beneficiado pelo impacto:
Agricultores familiares e profissionais da área.
Declaração de vínculo do produto com PDI da Instituição:
<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Houve fomento?

<input type="checkbox"/> Financiamento <input type="checkbox"/> Não houve <input type="checkbox"/> Cooperação
Há registro/depósito de propriedade intelectual?
<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Estágio da Tecnologia:
<input type="checkbox"/> Piloto/Protótipo <input type="checkbox"/> Finalizado/Implantado <input type="checkbox"/> Em Teste
Há transferência de tecnologia/conhecimento?
<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
URL (link para acessar informações sobre a produção):
Conexão com a pesquisa (citar o trabalho de dissertação ao qual a produção se vincula):
Farias, M. M. C. Elaboração de bananada sem açúcar adicionada da casca da fruta, como estratégia de inserção na merenda escolar (PNAE) de Itaguaí, RJ.
Figura (registro em fotografia quando for pertinente):




Lista de presença (quando for pertinente):

--



UFRRJ VALE FAPUR

Projeto: Capacitar para Gerar (Agroindústria)

Lista de presença - Atividade: Módulo 1 de Manipulação de alimentos e Boas Práticas de Fabricação

Data: 04/10/2023

Horário: 8-17 h

Nome
Carolina de Souza Silva
Alina dos S. Quirina
Valiane Villela de Souza Sampaio
Socorro dos Santos Faria
Arnelle F. de Oliveira Brochades
Carla dos Santos Sampaio
Milton Gomes dos Santos
EDSON DIAS SILVA
JOSILE GEMEL MARGUES

UFRRJ VALE FAPUR




Projeto: Capacitar para Gerar (Agroindústria)

Lista de presença - Atividade: Módulo 1 de Manipulação de alimentos e Boas Práticas de Fabricação

Data: 04/10/2023

Horário: 8-17 h

Nome	Assinatura	Contato
Vanilda de Oliveira Fontella		
Alteira Colares Genesal		
Franca de Oliveira Sampaio		
Thelena Faria de Silva		
Geniani Marques Brito de Abreu		
Filiane P. de Aguiar		
Giovanna de Oliveira Caridade		
Rayane Silva de Aguiar		
Simone da Costa Lima		

  		
Projeto: Capacitar para Gerar (Agroindústria)		
Lista de presença - Atividade: Módulo 1 de Manipulação de alimentos e Boas Práticas de Fabricação		
Data: 04/10/2023 Horário: 8-17 h		
Nome	Assinatura	Contato
Glicia da Silva Santos		
Benedito de Barros		
Mônica Assis de Azevedo Silva		
Angélica Pelejo de Oliveira		
Guiliana Dias de Azevedo Silva		
Rosa Maria Mendelmann de Nascimento		
LEANDRO SIMÕES DE N. e SILVA		
Katrine Pereira Brantão		
Roberta Moura Freire		

Observações: