

---

Envio do Projeto Revisado e Aprovado

---

Código do Projeto Aprovado

050

**Parte 1 - Dados Cadastrais**

NOME DO ORIENTADOR

Darlan Nardi

FORMAÇÃO DO ORIENTADOR (graduando, graduação, especialização, mestrado, doutorado, pós-doutorado)

Possui bacharel em Engenharia Química pelo Centro Universitário Facvest - Unifacvest, Pós-graduado em Engenharia de Segurança do Trabalho pelo Centro Universitário Facvest - Unifacvest, Mestre em Práticas Transculturais na área de Letras, área de concentração de Práticas de Linguagem e Da cultura Pelo Centro Universitário Facvest - Unifacvest . Tem experiência em Laboratórios das Engenharias, onde atuou como monitor. Atualmente é docente e coordenador do curso de graduação de Engenharia Química do Centro Universitário Facvest - Unifacvest. Membro atuante do Projeto Social Grupo Coração de Leão.

NOME DO PROPONENTE

ALE MICAELI PEREIRA DO AMARANTE

Matrícula

1208312

FORMAÇÃO (graduando, graduação, especialização, mestrado, doutorado, pós-doutorado)

Graduando em Bacharelado em Engenharia Química

E-MAIL do ORIENTADOR

prof.darlan.nardi@unifacvest.edu.br

E-MAIL do PROPONENTE (Aluno)

ale.amarante.aluno@unifacvest.edu.br

Telefone do Proponente

49998099579

Curso de Graduação do Proponente

ENGENHARIA QUÍMICA

## Parte 2 - Descrição do Projeto

### TÍTULO DO PROJETO

A IMPORTÂNCIA DAS NORMAS BPF NA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

### Início do Projeto

05/07/2022

### Fim do Projeto

29/11/2022

### GRANDE ÁREA E ÁREA DE CONHECIMENTO

Ciências Sociais Aplicadas

LOCAL DE REALIZAÇÃO: (se envolver outras instituições, exceto a Facvest, será necessário o termo de ciência e concordância da instituição envolvida a ser entregue posteriormente)

Web YouTube. <https://youtu.be/5sklGNg7fNY>

### RESUMO DO PROJETO

Eu irei realizar um estudo referente a importância das normas BPF nas indústrias alimentícias

através de pesquisas na web e também acrescentar meus conhecimentos profissionais pois já trabalho em uma indústria de alimentos e vivencio diariamente com os procedimentos a serem seguidos repassando essas informações através de um vídeo que será postado em uma plataforma da web. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos e pelos serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade sanitária e conformidade dos alimentos com os regulamentos técnico. O principal objetivo deste projeto é levar informação a uma diversidade de públicos, de uma maneira de fácil acesso e rápida absorção de informações. Enfatizar a importância dessas normas que muitas vezes “simples” de serem cumpridas e que fazem muita diferença no processo dessas industrias, pois grande maioria do público não sabem os processos que tem que ser realizados até que o produto chegue ao mercado. Através de pesquisas exploratórias e também de um vídeo, onde também estará disponível no YouTube, explicando a importância das normas BPF nas indústrias alimentícias, para que como consumidores se sintam mais seguros ao escolher um produto voltado a esta área em questão, em pleno 2021 onde a tendência desse mercado de inspeção de empresas é somente crescer, não podemos deixar de ser críticos a esta questão.

JUSTIFICATIVA (descrever o problema da pesquisa e sua importância científica e/ou tecnológica e/ou sócio-econômico-ambiental)

[As Boas Práticas de Fabricação \(BPF\)](#) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos e pelos serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade sanitária e conformidade dos alimentos com os regulamentos técnico. O principal objetivo deste projeto é levar informação a uma diversidade de públicos, de uma maneira de fácil acesso e rápida absorção de informações. Enfatizar a importância dessas normas que muitas vezes “simples” de serem cumpridas e que fazem muita diferença no processo dessas industrias, pois grande maioria do público não sabem os processos que tem que ser realizados até que o produto chegue ao mercado.

## OBJETIVO GERAL

Eu irei realizar um estudo referente a importância das normas BPF nas indústrias alimentícias através de pesquisas na web e também acrescentar meus conhecimentos profissionais pois já trabalho em uma indústria de alimentos e vivencio diariamente com os procedimentos a serem

seguidos repassando essas informações através de um vídeo que será postado em uma plataforma da web.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS (ou metas)

Eu irei realizar um estudo referente a importância das normas BPF nas indústrias alimentícias através de pesquisas na web e também acrescentar meus conhecimentos profissionais pois já trabalho em uma indústria de alimentos e vivencio diariamente com os procedimentos a serem seguidos repassando essas informações através de um vídeo que será postado em uma plataforma da web.

**METODOLOGIA** (caracterização do estudo, população e amostra, instrumentos de medida, coleta de dados, tratamento e análise de dados)

Através de pesquisas exploratórias e também de um vídeo, onde também estará disponível no YouTube, explicando a importância das normas BPF nas indústrias alimentícias, para que como consumidores se sintam mais seguros ao escolher um produto voltado a esta área em questão, em pleno 2021 onde a tendência desse mercado de inspeção de empresas é somente crescer, não podemos deixar de ser críticos a esta questão.

**EQUIPE (OPCIONAL)** (brevíssimo histórico da equipe e de sua experiência na área do projeto)

**RESULTADOS ESPERADOS (Hipóteses)** - (ressaltar impactos científicos, tecnológicos, econômicos, sociais, ambientais na região e ações de disseminação)

[As Boas Práticas de Fabricação \(BPF\)](#) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos e pelos serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade sanitária e conformidade dos alimentos com os regulamentos técnico. O principal objetivo deste projeto é levar informação a uma diversidade de públicos, de uma maneira de fácil acesso e rápida absorção de informações. Enfatizar a importância dessas normas que muitas vezes “simples” de serem cumpridas e que fazem muita diferença no processo dessas indústrias, pois grande maioria do público não sabem os processos que tem que ser realizados até que o produto chegue ao mercado.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

<https://fluxoconsultoria.poli.ufrj.br/blog/boas-praticas-de-fabricacao-na-industria-de-alimentos/>

[https://www.google.com/search?q=normas+bpf+alimentos&tbm=isch&ved=2ahUKEwjW292B1-rwAhVhjZUCHZxyA-IQ2-cCegQIABAA&oq=normas+BPF&gs\\_lcp=CgNpbWcQARgB MgQIABAYMgQIABAYOgUIABCxAzoICAAQsQMqgwE6AggAOgQIABBDOgclABCxAxBD OgQIABAEogQIABAToggIABAIEB4QE1DOrldYrsIXYMPmV2gAcAB4AIABswOIAyITkgEJ MC4zLjYuMC4xmAEAoAEBggELZ3dzLXdpei1pbWfAAQE&sclient=img&ei=Lf6vYJaRNeG a1sQPnOWNkA4&bih=610&biw=1280](https://www.google.com/search?q=normas+bpf+alimentos&tbm=isch&ved=2ahUKEwjW292B1-rwAhVhjZUCHZxyA-IQ2-cCegQIABAA&oq=normas+BPF&gs_lcp=CgNpbWcQARgB MgQIABAYMgQIABAYOgUIABCxAzoICAAQsQMqgwE6AggAOgQIABBDOgclABCxAxBD OgQIABAEogQIABAToggIABAIEB4QE1DOrldYrsIXYMPmV2gAcAB4AIABswOIAyITkgEJ MC4zLjYuMC4xmAEAoAEBggELZ3dzLXdpei1pbWfAAQE&sclient=img&ei=Lf6vYJaRNeG a1sQPnOWNkA4&bih=610&biw=1280)

<http://blogdasegurancaalimentar.volkdobrasil.com.br/boas-praticas-fabricacao-alimentos/>

[https://www.google.com/search?q=industrias+de+alimentos&sxsrf=ALeKk02mq1IDCt5B4U\\_19GwL3e1vCTRV8g:1622388565887&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjyqC3PHwAhUQHrkGHbQWD9gQ\\_AUoAXoECAIQAw&biw=1280&bih=610#imgrc=Q36opY\\_YvmDbYM](https://www.google.com/search?q=industrias+de+alimentos&sxsrf=ALeKk02mq1IDCt5B4U_19GwL3e1vCTRV8g:1622388565887&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjyqC3PHwAhUQHrkGHbQWD9gQ_AUoAXoECAIQAw&biw=1280&bih=610#imgrc=Q36opY_YvmDbYM)

[https://www.google.com/search?q=anvisa+normas+bpf+industria+de+alimentos&tbm=isch&ved=2ahUKEwiBs9Wr3vHwAhXuu5UCHTNWAbsQ2-cCegQIABAA&oq=anvisa+normas+bpf+industria+de+alimentos&gs\\_lcp=CgNpbWcQAzoECAAAQzoFCAAQsQM6CAgA ELEDEIMBOgIIADoECCMQJzoECAAAQGDogCAAQCBAeULihJVjd\\_SVgo\\_8laAVwAHgBgA H8AYgBuyuSAQYwLjQ0LjKYAQcGAgGqAQtn3Mtd2l6LWltZ8ABAQ&sclient=img&ei=Y7GzYMH1Ae731sQPs6yF2As&bih=610&biw=1280#imgrc=szivMCJ0C6k01M](https://www.google.com/search?q=anvisa+normas+bpf+industria+de+alimentos&tbm=isch&ved=2ahUKEwiBs9Wr3vHwAhXuu5UCHTNWAbsQ2-cCegQIABAA&oq=anvisa+normas+bpf+industria+de+alimentos&gs_lcp=CgNpbWcQAzoECAAAQzoFCAAQsQM6CAgA ELEDEIMBOgIIADoECCMQJzoECAAAQGDogCAAQCBAeULihJVjd_SVgo_8laAVwAHgBgA H8AYgBuyuSAQYwLjQ0LjKYAQcGAgGqAQtn3Mtd2l6LWltZ8ABAQ&sclient=img&ei=Y7GzYMH1Ae731sQPs6yF2As&bih=610&biw=1280#imgrc=szivMCJ0C6k01M)

[https://www.google.com/search?q=produ%C3%A7%C3%A3o+de+alimentos&sxsrf=ALeKk03bMVtNII0ntDm9cVLFJRGLxCZgNw:1622395549982&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjx-sOz9vHwAhUFLLkGHT0kCpEQ\\_AUoAXoECAEQAw&biw=1280&bih=553#imgrc=VGBaPjbm9K6aM](https://www.google.com/search?q=produ%C3%A7%C3%A3o+de+alimentos&sxsrf=ALeKk03bMVtNII0ntDm9cVLFJRGLxCZgNw:1622395549982&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjx-sOz9vHwAhUFLLkGHT0kCpEQ_AUoAXoECAEQAw&biw=1280&bih=553#imgrc=VGBaPjbm9K6aM)



## Parte 4 - RESUMO ORÇAMENTÁRIO DO PROJETO (opcional)

### Orçamento (opcional)

4.1. RECURSOS (RESUMO ORÇAMENTÁRIO)		ELEMENTOS DE RECEITAS		
ELEMENTOS DE DESPESAS		FACVEST	PROPONENTE	PARCEIROS
CARGA HORÁRIA DA EQUIPE DOCENTE/ORIENTAÇÃO		03 h/a semanais/coordenação		-----
CARGA HORÁRIA DA EQUIPE DISCENTE		20 horas/cada por semestre(quando for o caso)	-----	-----
DIÁRIAS (alimentação, passagens, locomoção)	Consumo sistemático	-----	Transporte e alimentação	-----
MATERIAL DE CONSUMO			-----	-----
SERVIÇOS DE TERCEIROS (pessoa física)	Nenhum	-----	-----	-----
SERVIÇOS DE TERCEIROS (pessoa jurídica)				-----
EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE (equipamentos, instrumentos, móveis)				Espaço para atividades
DEPRECIACÃO OU ALUGUEL (leasing, aluguel)	Nenhum	-----	-----	-----
TOTAL DO PROJETO				(cálculo a ser feito pelo RFP)