

---

Envio do Relatório de Execução do Projeto

---

Código do Projeto Aprovado

050

TÍTULO DO PROJETO

A IMPORTÂNCIA DAS NORMAS BPF NA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

NOME DO ORIENTADOR

Darlan Nardi

NOME DO PROPONENTE

ALE MICAELI PEREIRA DO AMARANTE

Matrícula

1208312

E-MAIL do PROPONENTE (Aluno)

ale.amarante.aluno@unifacvest.edu.br

Curso de Graduação do Proponente

ENGENHARIA QUÍMICA

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=CgNpbWcQARgBMgQIABAYMgQIABAYOgUIABCxAzoICAAQsQMqgwE6AggAOgQIABBDOgclABCxAxBD OgQIABAEogQIABATOGgIABAIEB4QE1DOrldYrsIXYMPmV2gAcAB4AIABswOIAyITkgEJMC4zLjYuMC4xmAEAoAEBqgELZ3dzLXdpei1pbWfAAQE&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=CgNpbWcQARgBMgQIABAYMgQIABAYOgUIABCxAzoICAAQsQMqgwE6AggAOgQIABBDOgclABCxAxBD OgQIABAEogQIABATOGgIABAIEB4QE1DOrldYrsIXYMPmV2gAcAB4AIABswOIAyITkgEJMC4zLjYuMC4xmAEAoAEBqgELZ3dzLXdpei1pbWfAAQE&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=2ahUKEwjo yqCx3PHwAhUQHrkGHbQWD9gQ\\_AUoAXoECAIQAw&biw=1280&bih=610#imgrc=Q36op Y\\_YvmDbYM](https://www.google.com/search?q=industrias+de+alimentos&sxsrf=ALeKk02mq1IDCt5B4U_19GwL3e1vCTRV8g:1622388565887&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjo yqCx3PHwAhUQHrkGHbQWD9gQ_AUoAXoECAIQAw&biw=1280&bih=610#imgrc=Q36op Y_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=CgNpbWcQAzoECAAAQzoFCAAQsQM6CAgAELEDEIMBOgIIADoECCMQJzoECAAAQGDogCAAQCBAeULihJVjd\\_SVgo\\_8laAVwAHgBgAH8AYgBuyuSAQYwLjQ0LjKYAQCgAQGqAQtn3Mtd2I6LWltZ8ABAQ&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=CgNpbWcQAzoECAAAQzoFCAAQsQM6CAgAELEDEIMBOgIIADoECCMQJzoECAAAQGDogCAAQCBAeULihJVjd_SVgo_8laAVwAHgBgAH8AYgBuyuSAQYwLjQ0LjKYAQCgAQGqAQtn3Mtd2I6LWltZ8ABAQ&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)

### Atividades que Foram Desenvolvidas

Foi desenvolvido um vídeo explicativo elaborado, explicando as amplas áreas de atuação das normas BPF na indústria de alimentos, as medidas tomadas quando não cumpridas as normas também foram tema deste projeto, a importância da aplicação destas normas em 100% destas indústrias por vários motivos sendo um deles o mais importante passar credibilidade ao cliente e o outro segurança ao comprar como consumidor.

### Dificuldades Encontradas no Desenvolvimento da Pesquisa

Houve o receio se conseguiria transmitir as informações de maneira clara para uma diversidade de públicos, para realmente concluir o objetivo que era relevar a importância das normas citadas, mas com pesquisas planejamentos acredito que foi bem sucedido, com todo trabalho, demanda e esforço o trabalho proposto foi concluído com sucesso.

### Descreva a Interação Durante o Projeto

Houve compartilhamento desse vídeo, onde todo mundo poderia ter acesso e ter o conhecimento sendo experiência diversificada, não tendo o contato físico, um desafio de levar o conhecimento respeitando as normas e orientações da COVID-19.

Estimulou a Motivação na comunidade escolar/empresa ou outro local da pesquisa?

A atenção do projeto era isso, levar motivação e informação para quem não tenham consumidores des preocupados com a qualidade do alimento consumido considerando, inúmeras reclamações

de produtos irregulares, estabelecimentos, indústrias todos fora do padrão proposto pelas normas, sendo acompanhado, verificado e punido pela anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

### Considerações Finais da Realização do Projeto

Foi algo extremamente positivo indo atrás de conhecimento, ainda mais envolvendo algo relacionado a curso e também meu local de trabalho com aquela responsabilidade, de passar pra frente o que aprendemos algo considerável uma experiência de formar e motivação onde nós podemos ser inventar, para darmos o melhor que a pesquisa do projeto fosse algo também instigante para o público.

### Anexos (opcional)

---