

# BANCO DE ALIMENTOS PROCESSADOS



Campos dos Goytacazes

junho/ 2014

# SUMÁRIO

## **Seção 1: Identificação do Projeto**

1.1 Título do Projeto	3
1.2 Duração Prevista	3
1.3 Fonte Externa	3
1.4 Custo Estimado	3
1.5 Entidade Proponente	3
1.6 Entidades Coparticipantes	3
1.7 Local, data e assinatura	

## **Seção 2: Justificativa**

2.1 Diagnóstico da Situação	4
2.2 Situação Esperada ao Término do Projeto	8
2.3 Descrição do Projeto	9
2.4 Quadro Institucional	9
2.4.1 Proponente	9
2.4.1.1 Estrutura Física	
2.4.2 Entidades Coparticipantes	11
2.4.2.1 O ISBIV – Instituto Social Vianna Brasil	11
2.4.2.2 FUNDENOR - Órgão de Gestão Econômica	13

## **Seção 3: Objetivos e Resultados**

3.1 Objetivos de desenvolvimento	13
3.2 Público Alvo	14
3.3 Objetivos Imediatos	14
3.4 Resultados Esperados	14

## **Seção 4: Planos de Trabalho**

4.1 Plano de Trabalho	14
4.2 Indicadores e Meios de Verificação	
4.2.1 Indicadores de Avaliação e Meios do Rendimento do Aluno	14
4.2.2 Indicadores de Qualidade do Curso	15

4.2.3 Indicadores de Eficiência	15
4.2.4 Indicadores de Eficácia	15
4.3 Cronograma de Execução	15
4.4 Informações específicas Sobre o Curso	16
4.4.1 Curso Instrumental de Desidratação de Alimentos	16
4.4.2 Curso Instrumental de Congelamento	16
4.4.3 Curso Instrumental de Microprocessamento de Alimentos	16
4.4.4 Curso Instrumental de Alichamento	
4.4.5 Curso Instrumental de Polpadas	
4.4.6 Curso Instrumental de Peacles	
4.4.7 Curso Instrumental de Doces em Pasta	
4.4.8 Curso Instrumental de Geléias	
4.4.9 Curso Instrumental de Doces em Massa	
4.4.10 Curso Instrumental de Temperos a Base de Sal	
4.4.11 Curso Instrumental de Saturação e Cristalização	
4.4.12 Curso Instrumental de Xarope de Frutas e Folhas	

## **Seção 5 Cooperação Externa Solicitada**

5.1 Justificativa para Escolha da Fonte Externa	17
5.2 Recursos Humanos	17
5.3 Equipamentos	18
5.4 Custo Estimado da Cooperação Solicitada	18
5.5 Detalhamento dos Custos	18
5.6 Planilha Custos Totais	19

## **Seção 1: Identificação do Projeto**

### 1.1 Título do Projeto

BANCO DE ALIMENTOS PROCESSADOS

### 1.2 Duração Prevista

3 anos

### 1.3 Fonte Externa

FAT – Fundo de Amparo ao Trabalhador

### 1.4 Custo Estimado

R\$ 1.545.898,46 (Um milhão, quinhentos e quarenta e cinco mil, oitocentos e noventa e oito Reais e quarenta e seis Centavos)

### 1.5 Entidade Proponente

UENF Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro

### 1.6 Entidades Coparticipantes

ISVIB – Instituto Social Vianna Brasil

### 1.7 Autoria

Claudia de Oliveira Pereira

### 1.8 Local, Data e Assinatura

Campos dos Goytacazes, 16 de junho de 2014.

## Seção 2: Justificativa

### 2.1 Diagnóstico de Situação

O Norte Noroeste Fluminense apresenta em sua economia um longo histórico de conquistas na área de agropecuária. Seu tradicionalismo produtivo permeia a cultura canvieira, frutífera, olerícola, entre outras.

O clima e o solo, bem como a disposição geográfica e a fartura de recursos hídricos são fatores preponderantes para a exploração desta vertente econômica.

Tendo sido por muitos anos referência no cultivo de cana-de-açúcar, beneficiou-se do período de ouro da produção sucralcooleira, no auge do programa pró-álcool, influenciando direta e significativamente em toda a economia nacional.

Com o passar do tempo a economia canvieira enfraqueceu, o fim do pró-álcool, a má gestão das usinas, a poluição dos corpos de água, a criação de gado e o comprometimento do solo devido ao longo tempo de exploração ocasionou o comprometimento destas vertentes produtiva gerando grandes desigualdades sociais.

Objetivando a correção das desigualdades regionais, a recuperação econômica e o resgate a da cultura historicamente agrícola na região foi criado pelo governo do estado, em 2000, o FRUTIFICAR.

O Programa que visa a correção das desigualdades regionais, o aumento da produção e produtividade de frutas no Estado do Rio de Janeiro, permitindo o acesso a novas variedades e o aporte de modernas tecnologias, através de linha de crédito específica para financiamento de projetos de fruticultura irrigada.

É responsável pela incorporação de 5 mil hectares de lavouras de frutas irrigadas no Estado e pela geração de cerca de 20 mil postos de trabalho diretos e indiretos. Atualmente o Programa financia a implantação das seguintes culturas: Abacaxi, Banana, Caju, Citros (Laranja, Limão e Tangerina), Coco Verde, Goiaba, Manga, Maracujá, Pêssego e Uva.

Aliada a cultura de valorização do campo, nata ao povo do norte noroeste fluminense evidencia-se a partir de fatos históricos a tradição da produção de cachaça artesanal, o beneficiamento de legumes e frutas em formas de doces e conservas.

O Doce chuvisco oriundo criação de caseira de galinhas é um produto produzido no município de Campos dos Goytacazes e reconhecido nacionalmente em grande parte do território nacional, por sua qualidade diferenciada.

O mesmo ocorre com o doce de carambola, a goiabada e licores de jenipapo e frutas típicas da região.

Com o avanço do território urbano devido ao crescimento econômico e a desenvolvimento de outras estruturas econômicas, em sua maioria ligadas a exploração petrolífera, portuária e logística, a tradição agrícola foi se enfraquecendo.

A dificuldade enfrentada pelo agricultor e o pecuarista em transportar sua produção aos centros urbanos tornou-se ainda mais expressiva devido aos gargalos estruturais gerados pelo crescimento rápido de comunidades despreparadas para tanto.

Os longos períodos demandados para os deslocamentos e distribuição da produção dos agricultores familiares, acaba por comprometer a qualidade do alimento, já que os mesmos, não dispõe de condições econômicas e estruturais para otimizar o processo. Assim sendo, a qualidade do produto que chega ao atravessador não é bem aceita pelo consumidor, e o produto entra em processo deterioração e se perde.

Ocorre ainda que o produtor rural, principalmente o familiar, não tem acesso direto aos grandes fornecedores, quer pela qualidade do produto, ou ainda pelo quantitativo exigido para o fornecimento e por vezes por possuir um sistema produtivo incapaz de atender a constância de fornecimento demandada.

Todo este processo que faz parte do cotidiano produtivo do norte fluminense interfere diretamente no valor final do produto.

O alto valor do produto acarreta a inacessibilidade ao mesmo, principalmente por parte da população mais carente.

Por esta razão evidencia-se grande perda da produção regional. Tanto no campo, por não dispor o produtor e sua família do conhecimento técnico

necessário ao processamento e armazenagem do produto excedente ou não comercializado, como no ponto de comercialização ao qual não interessa agregar processo que gerarão custos agregados e o desenvolvimento de outra atividade.

O lixo orgânico torna-se então uma grande preocupação, menor no campo, no que conserve a aplicação do excedente, que é utilizado como alimento para animais e compostagem para solo, mas inda significativamente, quando relacionado a perda econômica, devido aos investimentos despendidos na produção. Maior durante a fase de comercialização, pois a estrutura e o trato necessário a conservação e o processamento deste produto, para a armazenagem, torna inviável a operação.

Neste mesmo contexto encontramos as famílias hipossuficientes, escolas públicas, organizações do terceiro setor comprometidas com crianças e jovens que vivem à margem, da economia, e que são obrigadas a conviver com a precariedade de alimentação quer por restrições burocráticas e operacionais de escolas públicas, ou simplesmente pela falta de condições econômicas capazes de lhes conferir a condição de fazer uso de uma alimentação adequada a sua idade e condição humana.

Ainda dentro no mesmo ambiente e refugio do processo produtivo temos como produto final o lixo orgânico, que contamina o lixo passível do processo de reciclagem tornando-o inútil ao processo de reaplicação industrial.

Diante desta realidade é possível perceber que o processamento e armazenagem do alimento excedente é uma demanda de diversas variantes comerciais que se vem inaptas a administrar a sobra organiza de alimentos in natura, assim sendo, a qualificação de um profissional apto a desenvolver este processo é essencial na interface entre a produção e comercialização de produtos in natura.

Tanto a formação de cooperativas a partir da construção de Grupos Gestores, qualificados para transformar o excedente da produção e comercialização destes produtos, e torna-lo um produto beneficiado de baixo custo, para o mercado como a aplicação deste profissional em mercados de grande porte que associação a suas atividades restaurantes industriais, profissionais qualificados para uso e aplicação culinária destes produtos, são a diferença na

geração de renda para o trabalhador e/ou aumento da lucratividade para o comerciante.

## 2.2 Situação Esperada ao Término do Projeto

Promover a melhoria das condições econômicas de famílias de baixa renda pela qualificação e inserção de seus integrantes no mercado de processamento de alimentos.

Melhorar as condições alimentares de crianças e jovens vinculados a escolas públicas e/ou que recebam atendimento social por organizações pertencentes ao terceiro setor, e que estejam caracterizados como indivíduos em situação de risco.

Otimizar o uso do excedente agrícola da produção regional, por meio de seleção, processamento e armazenagem.

Transformar o refugo da produção excedente agrícola, da região em produto comercializável, seja ele, para produção de energia ou adubação orgânica.

Promover a qualificação e a inserção de profissionais no ramo de processamento de alimentos.

## 2.3 Descrição do Projeto

O projeto propõe desenvolver um sistema de coleta, seleção, processamento e armazenagem de excedentes de produção e comercialização de produtos agrícolas em natura.

O produto será coletado em pontos de comercialização e junto a produtores agrícolas regionais, deslocado para uma estrutura física onde será separado, higienizado e armazenado em caixas e posteriormente deslocado a uma cozinha industrial, processado para ser armazenado e em seguida distribuído a instituições vinculadas ao projeto.

O refugo do processamento dos alimentos será destinado a pesagem e controle para produção de compostagem orgânica, dentro do campus da universidade e destinado a pesquisa de melhoria da produção orgânica ou geração de energias alternativas dos produtores agrícolas familiares da região. Semestralmente serão formadas turmas para cursos de qualificação em conservação e armazenagem de alimentos e cooperativismo.

Estas turmas serão divididas em cursos de desidratação de alimentos, conservas, congelamento, conservação de partes não convencionas dos alimentos, xaropes, polpas, compotas, pastas e massas em doce, multimistura e saalho.

Após o processamento o alimento será envasado e distribuído a escolas da rede pública ou instituições que atendam menores em situação de risco, tais como abrigos, orfanatos e casas de recuperação.

O ISVIB – Instituto Social Viana Brasil, que atua em comunidades carentes da região desde o ano de 2009, será responsável pela seleção dos beneficiários da ação, que além da qualificação serão providos das condições necessárias a mobilidade e alimentação, para atender as necessidades básicas inerentes a participação no processo de qualificação.

O projeto figurará como um piloto para basear a formatação de novas propostas de qualificação, demandadas pelas empresas locais, na área de produção alimentícia e congêneres que possam ser implementadas a partir das disponibilidades físicas e organizacionais da instituição enquadradas no formato extensionistas estabelecido pela instituição.

Como forma de promover a sustentabilidade das atividades do ISBIV, o projeto prevê o desenvolvimento de suporte organizacional para a criação do plano de negócios que irá direcionar as ações do instituto.

## 2.4 Quadro Institucional

### 2.4.1 Proponente:

#### **UENF – Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro**

O processo de implantação da UENF – Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro começou efetivamente em 23 de dezembro de 1991, quando o decreto n.º 17.206 instituiu, junto à Secretaria Extraordinária de Programas Especiais, a Comissão Acadêmica de Implantação. Em 10/12/1992, foi aprovada a Lei número 2.043/92, de autoria do deputado Fernando Leite Fernandes, criando a Fundação Estadual Norte Fluminense, com a missão de manter e desenvolver a Universidade Estadual do Norte Fluminense e implantar e incrementar o Parque de Alta Tecnologia do Norte Fluminense.

As marcas da originalidade e da ousadia que Darcy imprimiu a seu último grande projeto de universidade se tornaram visíveis. A UENF foi a primeira universidade brasileira onde todos os professores têm doutorado. A ênfase na pesquisa e na pós-graduação, sem paralelo na história da universidade brasileira, faz da UENF uma universidade para formar cientistas.

Por ter obtido o maior percentual de ex-alunos participantes da Iniciação Científica concluindo cursos de mestrado e doutorado, a UENF ganhou, em 2003, o Prêmio Destaque do Ano na Iniciação Científica, conferido pelo CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico). Por força do regulamento, a instituição vencedora tem que cumprir um intervalo sem concorrer à premiação. Assim que a UENF voltou a concorrer, em 2009, foi novamente premiada (veja a seguir).

A UENF foi também uma das instituições pioneiras na oferta de cursos de graduação a distância, cumprindo uma missão conferida pela visão de futuro de seu fundador. Através do Consórcio CEDERJ, a UENF seria a responsável, no início de 2002, pelo primeiro curso de graduação (licenciatura) em Ciências Biológicas a distância implantado no país.

O primeiro vestibular para a UENF foi realizado em 3 de junho de 1993. A primeira aula no campus da UENF foi ministrada aos 16 de agosto de 1993, data afinal definida como a da implantação da Universidade. Aos 08 de dezembro de 1993 foi inaugurada a Casa de Cultura Villa Maria, instalada em palacete de 1918, de estilo eclético. Símbolo da união umbilical da UENF com a sociedade de Campos, o casarão tinha sido deixado em testamento pela senhora Maria Tinoco Queiroz - conhecida como D. Finazinha, falecida aos 18 de dezembro de 1970 - para ser a sede de uma futura universidade.

Em 2008, a UENF foi reconhecida pelo MEC como uma das 15 melhores universidades brasileiras, ficando em 12.º lugar no ranking nacional baseado no IGC (Índice Geral de Cursos da Instituição). O IGC compila num único índice uma série de parâmetros de qualidade da totalidade dos cursos de graduação e pós-graduação de cada instituição. Também em 2008, a UENF recebeu o Prêmio Nacional de Educação em Direitos Humanos, categoria Extensão Universitária, concedido pela Organização dos Estados Ibero-americanos para a Educação, a Ciência e a Cultura (OEI), o Ministério da Educação (MEC), em parceria com o Ministério da Educação (MEC) e a

Secretaria Especial de Direitos Humanos da Presidência da República (SEDH), com patrocínio da Fundação SM.

Em 2009, o CNPq conferiu à UENF, pela segunda vez, o Prêmio Destaque do Ano na Iniciação Científica.

Em 2007, 2008, 2009 e 2010, a UENF foi apontada pelo Ministério da Educação (MEC) como uma das 15 melhores universidades do Brasil, com base no Índice Geral de Cursos (IGC). O IGC é fruto da compilação de uma série de parâmetros de qualidade de todos os cursos de graduação e de pós-graduação da instituição. No IGC/2011, divulgado em 2012, a UENF foi considerada a melhor universidade do Rio de Janeiro e a 11ª melhor do país.

Apresentando uma estrutura multidisciplinar, dispõe dos recursos estruturais, instrucionais, técnicos e práticos capazes de conferir ao projeto as condições necessárias para desenvolver as qualificações e suporte técnicos necessários a uma profissionalização de qualidade.

No projeto estarão envolvidos o Centro de Ciências do Homem, representado pelo LGPP Laboratório em Gestão de Políticas Públicas exercendo a função de alinhar a proposta as políticas públicas relacionadas e a desenvolvendo a forma estrutural demandada na transformação da realidade social e a Pró Reitoria de Extensão – PROEX, responsável pela relação tripartite entre ensino, pesquisa e extensão, como intermediária na integração dos na execução de suas ações.

A PROEX em seu contínuo trabalho junto a comunidade, é responsável pela gestão do restaurante universitário, que apresenta capacidade produtiva de 10.000 refeições dia. O espaço é equipado com toda a infra-estura de uma cozinha industrial de excelente qualidade, e disponibilizará uma parte física ainda não ocupada para alojar o projeto do banco de alimentos.

Objetivando o processo de integração dos centros, o CCTA - Centro de Ciências e Tecnologias Agropecuárias, será o responsável pelo beneficiamento do sobejos oriundos do processamento destinado a produção de adubo, com objetivo de ser aplicado em produção orgânica de alimentos.

O LGPP - Laboratório de Gestão em Políticas Públicas, responsável por este projeto vem trabalhando incessantemente com ações e propostas públicos no âmbito da segurança alimentar. O Projeto Banco de Alimentos será uma ferramenta de ampla aplicação para gerar novas propostas e estabelecer

diretrizes capazes de influenciar na melhoria da segurança alimentar no norte noroeste fluminense.

#### 2.4.1.1 ESTRUTURA FÍSICA

Com a presença do governador Luiz Fernando Pezão, foi inaugurado na tarde desta sexta-feira, 19/12/14, o Restaurante Universitário da UENF, cujo funcionamento teve início, para testes, desde a última terça-feira, 16/12/14. O governador, acompanhado pelo secretário de Estado de Ciência e Tecnologia, Alexandre Vieira, foi recebido pelo reitor da UENF, Silvério de Paiva Freitas; o vice-reitor, Edson Corrêa; e demais autoridades da Universidade.

A visita foi acompanhada por prefeitos, vereadores e deputados estaduais e federais, entre outros políticos. Um dos presentes foi o deputado Gustavo Tutuca, que ocupava a pasta de Ciência e Tecnologia quando foram liberados os recursos para o funcionamento do Restaurante e que deverá ser reconduzido ao cargo em 2015. Também participaram da inauguração o presidente da Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro (Alerj), deputado Paulo Melo; e o reitor da Ueuzo, Alex da Silva Sirqueira.

Após descerrar a placa na entrada do prédio, Pezão percorreu as dependências do Restaurante. Cumprimentou um a um os funcionários, detendo-se por mais tempo na cozinha, onde fez perguntas sobre o funcionamento do Restaurante.



Sonho antigo da comunidade universitária, o Restaurante da UENF será administrado pela empresa MMW Alimentação. No total, deverão ser servidas cerca de 3 mil refeições diárias, entre almoço e jantar. Os preços de cada refeição são diferenciados para cada segmento da comunidade universitária: alunos de graduação pagam R\$ 3,00;

alunos de pós-graduação, R\$ 4,00; e servidores, R\$ 5,96. Os alunos de graduação que entraram através de cotas (e, portanto, comprovadamente carentes) têm direito a uma refeição gratuita por dia.

A empresa MMW Alimentação, que venceu a licitação para atuar como gestora do Restaurante, contratou 52 funcionários, a maioria de Campos dos Goytacazes. São dois cozinheiros, três nutricionistas, um técnico em Nutrição, quatro ajudantes de cozinha, um açougueiro, dois ajudantes de açougueiro, 22 copeiros, 15 auxiliares de serviços gerais e dois auxiliares administrativos. A empresa administra restaurantes populares em Vitória (ES) e Itaboraí (RJ), além de um restaurante universitário na Universidade de Integração Internacional de Lusofonia Afrobrasileira (Unilab).

## 2.4.2 Entidades Coparticipantes

### 2.4.2.1 O ISVIB - O Instituto Social Vianna Brasil

É uma organização não governamental, sem fins lucrativos, apoiada em ação associativa que atua, sobretudo, nas áreas culturais e educacionais, sem finalidade lucrativa, desde 2009. Atualmente atende mais de 4.000 pessoas, em todas as faixas etárias. O atendimento a estas pessoas ocorre, basicamente, por meio de distribuição de frutas, verduras e legumes, auxílio no ensino de trabalhos artesanais e atividades esportivas.

O ISVIB busca estudar os principais problemas que afligem a população dos municípios das regiões Norte e Noroeste Fluminense, com uma atuação focada, prioritariamente, em Campos dos Goytacazes. A partir de um conjunto de informações coletadas juntos às comunidades carentes destes municípios, o ISVIB busca oferecer soluções práticas para problemas destas localidades.

As ações executadas pelo ISVIB são efetuadas de forma voluntária, sem contrapartidas de qualquer espécie, com um atendimento hoje de um universo amplo de pessoas de todas as idades.

No quadro abaixo mostra-se a distribuição e o total dos cidadãos atendidos pelo ISVIB durante seu transcurso de funcionamento. Sendo seu foco principal os jovens e adultos.

<b>Idade</b>	<b>Indivíduos atendidos por faixa etária pelo ISVB</b>	<b>Porcentagem</b>
0 a 6 anos	248	06,02
7 a 14 anos	1.028	24,96
15 a 23 anos	1.613	39,17
24 a 65 anos	918	22,29
Maiores de 65 anos	311	07,55
<b>TOTAL</b>	<b>4.118</b>	<b>100,00</b>

Embora com um trabalho significativo junto a população o instituto busca desenvolver atividades que possam atender ainda mais suas finalidades em conferir ao público alvo com o qual compromete suas atividades, caminhos capazes de ampliar sua inserção social.

A qualificação e instrumentalização desta população é uma das maneiras tidas como eficazes neste processo, por esta razão a parceria se torna essencial ao cumprimento de seus objetivos.

## **Seção 3: Objetivos e Resultados**

### **3.1 Objetivos de Desenvolvimento**

Promover a melhoria sócio econômica de famílias de baixa renda através da qualificação e inserção de jovens no mercado de trabalho.

Estabelecer, por meio de parcerias, diretrizes de trabalho conjunto entre a sociedade e a universidade em seu papel essencial no desenvolvimento local.

Fornecer ao público regional uma oportunidade de conviver com o ambiente universitário, objetivando quebrar os paradigmas de inacessibilidade ao contexto de instituições públicas de nível superior, favorecendo o interesse pelo envolvimento da relação sistema do conhecimento acadêmico com a vivência popular para a construção de uma nova realidade social

### **3.2 Público-Alvo**

Jovens e adultos, moradores em áreas de vulnerabilidade social dos municípios do Norte Noroeste Fluminense.

Público específico:

Jovens e adultos moradores de áreas rurais dos municípios do norte noroeste fluminense;

Merendeiras das escolas públicas municipais e estaduais no norte noroeste fluminense;

Donas de casas moradoras de áreas rurais dos municípios do norte noroeste fluminense.

### 3.3 Objetivos Imediatos

- Disponibilizar 1.200 vagas nos cursos instrumentais em 3 anos;
- Instrumentalizar 840 participantes em 3 anos.

### 3.4 Resultados

Introduzir no mercado 70% do público atendido divididos nas seguintes proporções:

- Empreendedor: Abertura de negócio (Produção artesanal de doces e alimentos processados) 10%;
- Promover a criação de 3 cooperativa em municípios produtivos estratégicos que apresentem recorte espacial relacionado a produção agrícola e escoamento produtivo, foco de desperdício de alimentos, 50%
- Instrumentalizar merendeiras da rede pública objetivando a diminuição do desperdício de alimentos nas escolas e o aproveitamento adequado do produto alimentício em benefício da melhoria das condições alimentares dos alunos, 10%.

## **Seção 4: Planos de Trabalho**

### 4.1 Plano de Trabalho

O projeto recolherá o excedente da produção e comercialização de produtos agrícolas, em pontos de comercialização e junto a produtores rurais.

O material coletado e encaminhado a uma área de seleção e higienização dos produtos.

Serão selecionados em dois grupos de processamento:

Conserváveis: São alimentos in natura que apresentam condições de reaproveitamento para consumo humano;

Conversíveis: Alimentos in natura que não apresentam condições para consumo humano e serão convertidos em massa para biodigestão ou adubagem orgânica.

Os conserváveis serão destinados a higienização e armazenagem para serem utilizados como matéria prima nos cursos de processamento ministrados pelo projeto.

Os conversíveis: serão encaminhados ao projeto de Biodigestor localizado no assentamento rural Josué de Castro, projeto sob gestão da UENF, e/ou direcionado ao CCTA – Centro de Ciências e tecnologias Agrícolas da UENF, para ser transformado em adubo orgânico, e distribuído a produtores rurais que assistidos pelo centro em práticas agrícolas orgânicas.

Os cursos serão ministrados na estrutura física do restaurante da UENF, após processados, os alimentos serão acondicionados em embalagens próprias e distribuídos a instituições de ensino público ou que atuem com Jovens e adultos, moradores em áreas de vulnerabilidade social dos municípios do Norte Noroeste Fluminense.

Os cursos serão realizados no decorrer de 36 meses e envolverão diversas formas que processamento de alimentos que possibilitem a conservação dos gêneros por períodos superiores a três meses.

Serão estabelecidas parcerias com o SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural objetivando a qualificação e formação para a implantação das cooperativas.

Os cursos de instrumentalização serão executados a partir a da implantação do projeto e seguirão o cronograma de execução conforme anexo I.

## 4.2 Indicadores e Meios de Verificação

### 4.2.1 Indicadores para avaliação de rendimento do aluno:

Indicadores de presença:

Meio de verificação: lista de frequência dos alunos;

Indicadores de rendimento:

Meios de verificação: resultados numéricos originários das avaliações escritas e orais;

Indicadores de qualidade:

Meios de verificação: informações constantes no documento de relatoria dos estágios;

Indicadores de aproveitamento:

Meios de verificação: compilação dos dados relacionados aos três indicadores supracitados.

#### 4.2.2 Indicadores de qualidade do curso:

Indicadores de avaliação qualitativa dos professores:

Meios de verificação: pesquisa com alunos;

Indicadores para avaliação qualitativa das instalações:

Meios de verificação: pesquisa com alunos;

Indicadores de avaliação de conteúdo instrutivo:

Meios de Verificação: pesquisa com alunos;

Os meios de verificação acima referenciados podem ser compilados em um único questionário, mas reaplicado a cada dois meses. E reavaliados no final do período.

#### 4.2.3 Indicadores de eficiência, ou seja, à relação entre os resultados obtidos e os recursos empregados

Meio de verificação: percentual de alunos que concluíram o curso com nota superior a 7,0

#### 4.2.4 Indicadores de eficácia, ou seja, a relação entre os resultados obtidos e os objetivos pretendidos

Meios de verificação: Identificação e registro da inserção do profissional no mercado e/ou implementação de negócio próprio.

### 4.3 Cronograma de Execução

<b>CRONOGRAMA TRIANUAL – PROJETO BANCO DE ALIMENTOS</b>																								
<b>OBJETIVOS E AÇÕES</b>	<b>1º ANO - MESES</b>												<b>2º ANO - MESES</b>											
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	11º	12º	13º	14º	15º	16º	17º	18º	19º	20º	21º	22º	23º	24º
Início do Projeto	■																							
Planejamento	■																							
Contratação		■																						
Aquisição	■	■																						
Período de inscrição			■																					
Seleção e matrícula			■																					
Início das aulas				■																				
Curso 1				■																				
Curso 2				■																				
Curso 3				■																				
Avaliação, planejamento e relatoria					■																			
Período de inscrição						■																		
Seleção e matrícula						■																		
Início das aulas						■																		
Curso 4						■																		
Curso 5						■																		
Curso 6						■																		
Avaliação, planejamento e relatoria							■																	
Período de inscrição								■																
Seleção e matrícula								■																
Início das aulas								■																
Curso 7								■																







#### 4.4 Informações específicas sobre o curso

Serão ministrados 16 cursos instrumentais por ano, com turmas de 25 alunos, durante 3 anos.

Em 12 modalidades diferentes de processamento e conservação de alimentos.

##### 4.4.1 Especificação do Curso: **Desidratação de alimentos**

Descrição: Higiene pessoal, higienização de ambiente, seleção, higienização, processamento, acondicionamento, etiquetagem, armazenagem e controle de estoque do alimento processado e descarte do refugo.

Processo: A desidratação ou secagem de um alimento (sólido ou líquido), é a operação de remoção de água, ou de qualquer outro líquido na forma de vapor, para uma fase gasosa insaturada através de um mecanismo de vaporização térmica, numa temperatura inferior à de ebulição. Conservação por secagem.

Período Semanal: 2

Média de dias úteis: 10 dias

Carga horária diária: 4 horas

Total de horas no período: 40 h/a

Forma de articulação: concomitância externa

Modalidade: presencial

Número de vagas: 25

##### 4.4.2 Especificação do Curso: **Congelamento**

Descrição: Higiene pessoal, higienização de ambiente, seleção, higienização, processamento, acondicionamento, etiquetagem, armazenagem e controle de estoque do alimento processado e descarte do refugo.

Processo: O congelamento de alimentos é um método comum de preservação de alimentos que diminui sua decomposição e, transformando a água em gelo, o torna inacessível ao crescimento de bactérias e diminui também as reações químicas. Conservação por resfriamento

Período Semanal: 2

Média de dias úteis 10 dias

Carga horária diária: 4 horas

Total de horas no período: 40 h/a

Forma de articulação: concomitância externa

Modalidade: Presencial

#### 4.4.3 Especificação do Curso: **Microprocessamento de Alimentos**

Descrição: Higiene pessoal, higienização de ambiente, seleção, higienização, processamento, acondicionamento, etiquetagem, armazenagem e controle de estoque do alimento processado e descarte do refugo.

Processamento: É o processo pelo qual o alimento é fragmentado na menor parte possível sem que perca seus ativos nutricionais. Conservação congelamento e/ou envase a vácuo

Período Semanal: 2

Média de dias úteis: 10

Carga horária diária: 4 horas

Total de horas no período: 40 h/a

Forma de articulação: concomitância externa

Modalidade: presencial

Número de vagas: 25

#### 4.4.4 Especificação do Curso: **Alíchiamento**

Descrição: Higiene pessoal, higienização de ambiente, seleção, higienização, processamento, acondicionamento, etiquetagem, armazenagem e controle de estoque do alimento processado e descarte do refugo.

Processo: Conservação por salga

Período Semanal: 2

Média de dias úteis: 10

Carga horária diária: 4 horas

Total de horas no período: 40 h/a

Forma de articulação: concomitância externa

Modalidade: Presencial

#### 4.4.5 Especificação do Curso: **Polpadas**

Descrição: Higiene pessoal, higienização de ambiente, seleção, higienização, processamento, acondicionamento, etiquetagem, armazenagem e controle de estoque do alimento processado e descarte do refugo.

Processo: Processamento em estado de pasta, conservação por envase a vácuo

Período Semanal: 2

Média de dias úteis: 10

Carga horária diária: 4 horas

Total de horas no período: 40 h/a

Forma de articulação: concomitância externa

Modalidade: presencial

Número de vagas: 25

#### 4.4.6 Especificação do Curso: **Peacles**

Descrição: Higiene pessoal, higienização de ambiente, seleção, higienização, processamento, acondicionamento, etiquetagem, armazenagem e controle de estoque do alimento processado e descarte do refugo.

Processo: Processo de conservação com vinagre

Período Semanal: 2

Média de dias úteis: 10

Carga horária diária: 4 horas

Total de horas no período: 40 h/a

Forma de articulação: concomitância externa

Modalidade: Presencial

#### 4.4.7 Especificação do Curso: **Doces em pasta**

Descrição: Higiene pessoal, higienização de ambiente, seleção, higienização, processamento, acondicionamento, etiquetagem, armazenagem e controle de estoque do alimento processado e descarte do refugo.

Processo: Conservação por sacarose

Período Semanal: 2

Média de dias úteis: 10

Carga horária diária: 4 horas

Total de horas no período: 40 h/a

Forma de articulação: concomitância externa

Modalidade: presencial

Número de vagas: 25

#### 4.4.8 Especificação do Curso: **Geléias**

Descrição: Higiene pessoal, higienização de ambiente, seleção, higienização, processamento, acondicionamento, etiquetagem, armazenagem e controle de estoque do alimento processado e descarte do refugo.

Processamento: Conservação por sacarose

Período Semanal: 2

Média de dias úteis: 10

Carga horária diária: 4 horas

Total de horas no período: 40 h/a

Forma de articulação: concomitância externa

Modalidade: Presencial

#### 4.4.9 Especificação do Curso: **Doces em massa**

Descrição: Higiene pessoal, higienização de ambiente, seleção, higienização, processamento, acondicionamento, etiquetagem, armazenagem e controle de estoque do alimento processado e descarte do refugo.

Processo: Conservação por saturação de sacarose

Período Semanal: 2

Média de dias úteis: 10 dias

Carga horária diária: 4 horas

Total de horas no período: 40 h/a

Forma de articulação: concomitância externa

Modalidade: presencial

Número de vagas: 25

#### 4.4.10 Especificação do Curso: **Temperos a base de sal**

Descrição: Higiene pessoal, higienização de ambiente, seleção, higienização, processamento, acondicionamento, etiquetagem, armazenagem e controle de estoque do alimento processado e descarte do refugo.

Processo: Conservação por salga

Período Semanal: 2

Média de dias úteis 10 dias

Carga horária diária: 4 horas

Total de horas no período: 40 h/a

Forma de articulação: concomitância externa

Modalidade: Presencial

#### 4.4.11 Especificação do Curso: **Saturação e Cristalização de alimentos**

Descrição: Higiene pessoal, higienização de ambiente, seleção, higienização, processamento, acondicionamento, etiquetagem, armazenagem e controle de estoque do alimento processado e descarte do refugo.

Processo: Conservação por saturação de sacarose

Período semanal: 2

Média de dias úteis: 10

Carga horária diária: 4 horas

Total de horas no período: 40 h/a

Forma de articulação: concomitância externa

Modalidade: Presencial

Número de vagas: 25

#### 4.4.12 Especificação do Curso: **Xaropes de frutas e folhas**

Descrição: Sistema de conservação de alimentos por processamento de xaropes de frutas e/ou folhas.

Conteúdo do Curso: Higiene pessoal, higienização de ambiente, seleção, higienização, processamento, acondicionamento, etiquetagem, armazenagem e controle de estoque do alimento processado e descarte do refugo.

Processo: Conservação por envase

Período Semanal: 2

Média de dias úteis 10

Carga horária diária: 4 horas

Total de horas no período: 40 h/a

Forma de articulação: concomitância externa

Modalidade: Presencial

Número de Vagas: 25

## Seção 5: Cooperação Externa Solicitada

### 5.1 Justificativa para Escolha da Fonte Externa

O FAT – Fundo de Amparo ao Trabalhador tem se empenhado em desenvolver e implantar políticas, programas e projetos que apresentam como objetivo a Geração de Trabalho e Renda, estas diretrizes pautam os objetivos deste projeto que pretende levar a pessoas em situação de vulnerabilidade, residentes no norte noroeste do estado do Rio de Janeiro, a oportunidade de construir uma vida melhor a partir do uso dos recursos alocados pelo fundo a Geração e Trabalho e renda.

### 5.2 Recursos Humanos

PROFISSIONAIS		
Item	Qualificação	Especificação dos Serviços
01	Coordenador	Coordenar o andamento do projeto, fazer o acompanhamento e avaliação das ações, planejamento e execução das atividades.
02	Instrutores	Ministrar os cursos de formação
01	Técnicos Administrativos	Dar suporte administrativo ao coordenador
02	Profissionais Serviços Gerais	Auxiliar na limpeza do ambiente e dos veículos de transporte e manejo dos alimentos in natura

### 5.3 Equipamentos

Os equipamentos solicitados na planilha de custos são de uso exclusivo dos cursos instrumentais de conservação de alimentos, inseridos no projeto Banco de Alimentos, encontrando sobre responsabilidade do LGPP – Laboratório Gestão de Políticas Públicas, mantendo-se a disposição para uso posterior em projetos similares.

Estão descritos no anexo II – Planilha de Custos do Projeto Banco de Alimentos.

### 5.4 Custo Estimado da Cooperação Solicitada

O custo estimado da cooperação solicitada é de R\$ 1.545.898,46 (Um milhão, quinhentos e quarenta e cinco mil, oitocentos e noventa e oito Real) e quarenta e seis Centavos), descrito em detalhes na planilha de custo do projeto, conforme item 5.6.

#### 5.5 Detalhamento dos custos

Alguns custos aplicados a planilha são neste item referenciados, de forma a esclarecer a aplicação de recursos solicitados

DETALHAMENTO DE CUSTOS	
Item	Informações Adicionais
16	As câmaras frigoríficas em tecnologias de containers facilitam o deslocamento dentro do campus caso haja alguma dificuldade de espaço permanente. São necessárias pois as câmaras existentes na estrutura do restaurante já estão em uso e não comportam o quantitativo a ser armazenado durante o processamento.
17	O desidratador de alimentos solicitado apresenta porta de vidro frontal objetivando que o aluno acompanhe as fases do processo de desidratação. Também o seu tamanho é ideal para volumes maiores de produtos a serem desidratados
21	Furgão refrigerado usado para o deslocamento de produtos processados, principalmente no sistema de congelamento, é uma exigência da vigilância sanitária.
22	Furgão sem refrigeração, neste caso é desnecessária o sistema de refrigeração por que desloca matéria prima in natura, a vigilância sanitária não autoriza que seja usado um único veículo para os dois tipos de produtos, in natura e processados. Por isso a necessidade de dois.
51	Apostilado e uso instrumental, está inserido neste custo, o material de uso para a conservação dos alimentos, tais como, açúcar, vinagre, sal, agar-agar, hipoclorito de sódio, cal culinário, etc. Do curso: canetas, lápis, borrachas, papel A4, encadernação de apostilas, etc.
56	O número de lanches está inferior ao número de alunos. Foi lançada

	margem de evasão ou falta, e uma média a menor devido a oscilações do calendário.
58	<p>A taxa da escola de extensão PROEX, incide percentualmente sobre o custo dos cursos, não entrando no cálculo, mão-de-obra que não se refira a instrução, despesas de capital, e despesas de custeio relacionadas a material.</p> <p>A taxa se refere a consumo de energia e água e apoio pedagógico, salas de aula e uso da estrutura física do restaurante.</p>

## 5.6 Planilha de Custos Totais

PLANILHA DE CUSTOS - PROJETO BANCO DE ALIMENTOS										
Item	Especificação	Quant.	Aux.	Unidade	Valores		Período		Natureza da Despesa	
					Unitário	Total	Início	Fim	Custeio	Capital
1	Bacias de alumínio 20 litros	2	x	unidade	65,00	130,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	130,00
2	Baldes grandes para lixo	5	x	unidade	80,00	400,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	400,00
3	Banho maria Industrial	1	x	unidade	2.780,00	2.780,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	2.780,00
4	Caçarola panela de alumínio (14 litros)	2	x	unidade	90,90	181,80	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	181,80
5	Caçarola panela de alumínio (20 litros)	2	x	unidades	110,50	221,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	221,00
6	Caçarola panela de alumínio (30 litros)	2	x	unidade	125,00	250,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	250,00
7	Caldeirão tipo hotel (20 litros)	1	x	unidade	110,00	110,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	110,00
8	Caldeirão tipo hotel (30 litros)	1	x	unidade	150,00	150,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	150,00
9	Caldeirão tipo hotel (40 litros)	1	x	unidade	170,00	170,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	170,00
10	Caldeirão tipo hotel (50 litros)	1	x	unidade	185,90	185,90	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	185,90
11	Canecão hotel (4,5 litros)	1	x	unidade	39,90	39,90	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	39,90
12	Canecão hotel (7,5 litros)	1	x	unidade	69,90	69,90	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	69,90
13	Carrinho com cuba (180 litros)	4	x	unidade	1.238,00	4.952,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	4.952,00
14	Cesto de cozimento aço inox com cabo	2	x	unidades	117,00	234,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	234,00
15	Concha (250 ml)	5	x	unidades	31,99	159,95	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	159,95
16	Container Reefer Refrig. Frig. Câmara Fria	2	x	unidades	20.000,00	40.000,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	40.000,00
17	Dehidratador/secador de alim.e hotaliças	2	x	unidade	7.200,00	14.400,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	14.400,00
18	Escumadeira (16 cm)	5	x	unidades	23,90	119,50	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	119,50
19	Faca de coz. 6" inox Tramontina (cx c/ 6 un)	6	x	caixa	55,00	330,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	330,00
20	Fogão industrial 6 bocas	2	x	unidade	972,00	1.944,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	1.944,00
21	Furgão refrigerado	1	x	unidade	118.000,00	118.000,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	118.000,00
22	Furgão s/ refrigeração	1	x	unidade	99.000,00	99.000,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	99.000,00
23	Liquidificador industrial inox 4 litros	2	x	unidade	397,00	794,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	794,00
24	Máquina seladora/cortadora sacos plásticos	1	x	unidade	209,00	209,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	209,00
25	Panelas de pressão fulgor (15litros)	1	x	unidades	319,00	319,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	319,00
26	Panelas de pressão fulgor (20litros)	2	x	unidades	380,00	760,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	760,00
27	Panelas de pressão fulgor (25litros)	2	x	unidades	487,00	974,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	974,00
28	Prateleiras suspensas	50	x	metros	30,00	1.500,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	1.500,00
29	Processador industrial de alimentos	2	x	unidade	1.100,00	2.200,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	2.200,00
30	Tanque de fibra 250l retangular móvel	2	x	unidade	783,00	1.566,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	1.566,00
31	Taxo Furado c/ pé (20 litros)	3	x	unidades	82,00	246,00	1º mês	36º mês	xxxxxxxx	246,00
	<b>Total</b>									292.395,95
32	Avental em napa p/ restaurante	50	x	unidade	15,00	750,00	1º mês	36º mês	750,00	xxxxxxxx
33	Bacias Plásticas c/ alça (30 litros)	5	x	unidades	13,30	66,50	1º mês	36º mês	66,50	xxxxxxxx
34	Bacias Plásticas c/ alça (80 litros)	3	x	unidade	27,60	82,80	1º mês	36º mês	82,80	xxxxxxxx
35	Bacias Plásticas s/ alça (10 litros)	10	x	unidades	8,70	87,00	1º mês	36º mês	87,00	xxxxxxxx
36	Caixa plástica retangular c/ tampa (08 litros)	3	x	unidades	10,20	30,60	1º mês	36º mês	30,60	xxxxxxxx
37	Caixa plástica retangular c/ tampa (11 litros)	5	x	unidades	14,89	74,45	1º mês	36º mês	74,45	xxxxxxxx
38	Caixa plástica retangular c/ tampa (24,5 litros)	5	x	unidades	28,90	144,50	1º mês	36º mês	144,50	xxxxxxxx
39	Caixa plástica retangular s/ tampa (20 litros)	5	x	unidades	19,30	96,50	1º mês	36º mês	96,50	xxxxxxxx
40	Colher de Pau grande	10	x	unidade	15,00	150,00	1º mês	36º mês	150,00	xxxxxxxx
41	Colher de Pau pequena	10	x	unidade	7,50	75,00	1º mês	36º mês	75,00	xxxxxxxx
42	Garrfas vidro c/ tampa metal 750ml	1.000	x	unidade	3,05	3.050,00	1º mês	36º mês	3.050,00	xxxxxxxx
43	Jarra Plástica graduada	5	x	unidade	41,00	205,00	1º mês	36º mês	205,00	xxxxxxxx
44	Peneira inox	10	x	unidade	35,00	350,00	1º mês	36º mês	350,00	xxxxxxxx
45	Potes de vidro p/ conserva 170ml c/ tampa	1.000	x	unidade	1,45	1.450,00	1º mês	36º mês	1.450,00	xxxxxxxx
46	Potes de vidro p/ conserva 600ml c/ tampa	1.000	x	unidade	1,65	1.650,00	1º mês	36º mês	1.650,00	xxxxxxxx
47	Tábua de carne polietileno 30X50	10	x	unidade	112,00	1.120,00	1º mês	36º mês	1.120,00	xxxxxxxx
48	Termômetro culinário (vidro)	10	x	unidade	20,00	200,00	1º mês	36º mês	200,00	xxxxxxxx
49	Termômetro culinário digital c/ infravermelho	2	x	unidade	85,00	170,00	1º mês	36º mês	170,00	xxxxxxxx
50	Toucas c/ 2.000 unidades	2	x	caixa	120,00	240,00	1º mês	36º mês	240,00	xxxxxxxx
	<b>Total</b>								9.992,35	
	<b>MATERIAL DE CONSUMO</b>									
51	* Apostilado e uso instrumental	114	x	semanas	500,00	57.000,00	1º mês	36º mês	57.000,00	xxxxxxxx
	<b>MÃO-DE-OBRA</b>									
52	1 Coordenador	36	x	mês	2.500,00	90.000,00	1º mês	36º mês	90.000,00	xxxxxxxx
53	2 Instrutores (768 dias uteis)	7.680	10/dia	h/a	50,00	384.000,00	1º mês	36º mês	384.000,00	xxxxxxxx
54	1 Técnicos Administrativos	36	x	mês	2.000,00	216.000,00	1º mês	36º mês	216.000,00	xxxxxxxx
55	2 Profissionais Serviços Gerais	36	x	mês	1.200,00	86.400,00	1º mês	36º mês	86.400,00	xxxxxxxx
	<b>Total</b>					776.400,00			776.400,00	
	<b>OUTRAS DESPESAS</b>									
56	Lanche (50 alunos)	768	50	mês	3,00	115.200,00	1º mês	36º mês	115.200,00	xxxxxxxx
57	Trasporte (256 dias úteis/ano/ 50 alunos)	768	50	mês	3,20	122.880,00	1º mês	36º mês	122.880,00	xxxxxxxx
	<b>Total</b>								238.080,00	
	<b>TAXAS DE VINCULAÇÃO</b>									
58	PROEX			mês		44.100,00	1º mês	36º mês	44.100,00	
	<b>Total (R\$)</b>								R\$ 887.492,35	R\$ 584.791,90
	<b>NATUREZA DA DESPESA</b>									
						<b>DESPESAS DE CUSTEIO</b>		<b>DESPESAS DE CAPITAL</b>		<b>TOTAL</b>
						<b>R\$ 887.492,35</b>		<b>R\$ 584.791,90</b>	<b>R\$</b>	<b>1.472.284,25</b>
						<b>FUNDENOR 5%</b>		<b>R\$ 73.614,21</b>	<b>R\$</b>	<b>1.545.898,46</b>