
 <p><b>INSTITUTO FEDERAL</b> Roraima</p>	<p><b>PROGRAMA DE BOLSA ACADÊMICA DE EXTENSÃO – PBAEX / EDIÇÃO – 2017</b></p> <p><b>CAMPUS NOVO PARAÍSO</b></p>	
---	---	---

**ANEXO III- R**

**FORMULÁRIO DA VERSÃO ELETRÔNICA DO PROJETO / DA ATIVIDADE DE EXTENSÃO PBAEX – 2017**

**01. Título do Projeto**

Capacitar os pecuaristas na produção de derivados lácteos na região do município de Caroebe

**02. Curso de Formação do Bolsista**

Agroindústria

**03. Temporalidade/Duração e Carga Horária**

Data Início	Data Término	Duração	Carga Horária Semanal	Carga Horária Total
18/05/2017	18/11/2017	6 meses	10h	240h

**04. Área(s) Temática(s) da Política de Extensão do IFRR envolvida(s) no Projeto (no máximo 3, enumerando-as de 1 a 3 por ordem de importância)**

<input type="checkbox"/> Comunicação	<input type="checkbox"/> Meio Ambiente
<input type="checkbox"/> Cultura	<input type="checkbox"/> Saúde
<input type="checkbox"/> Direitos Humanos e Justiça	<input type="checkbox"/> Tecnologia e Produção
<input type="checkbox"/> Educação	<input type="checkbox"/> Trabalho

**05. Programa da Política de Extensão do IFRR ao qual o projeto está vinculado (marque SOMENTE um)**

- Extensão Rural e Orientação Técnica ao Homem do Campo e aos APLS Urbanos e Rurais.  
 Educação Profissional, Esporte, Cultura e Lazer  
 Educação Profissional, Tecnologia Social e Cidadania

**06. Público- Alvo e Local de Execução do Projeto**

O projeto será executado com os pecuaristas do sul do Estado de Roraima, na região do município de Caroebe

#### **07. Objetivo Geral** (O que se pretende alcançar ao final do projeto?)

Incentivar a produção de produtos lácteos com qualidade e aumentar a renda per capita das famílias.

#### **08. Objetivos Específicos** (Desdobramento do Objetivo Geral, orientam as metas a serem alcançadas por meio dos indicadores físicos)

- Colaborar com o Desenvolvimento o sul do Estado de Roraima na área Agroindustrial;
- Incentivar os produtores rurais a comercializar os produtos oriundos de suas propriedades no mercado regional;
- Atender a legislação da agricultura familiar;
- Incentivar a utilização de técnicas adequadas na manipulação e conservação de alimentos;
- Agregar valor de comercialização nos produtos agroindustriais;
  
- Introduzir o soro de queijo como matéria-prima na elaboração de outros produtos lácteos;

#### **09. Justificativa** (Detalhar o porquê do Projeto e demonstrar a relação com o Ensino e a Pesquisa)

A atividade leiteira tem importância incontestável para o país, tanto no desempenho econômico como na geração de empregos permanentes. Desde 1997, é realizada a pesquisa Trimestral do Leite que coleta informações de todos os estabelecimentos que se dedicam à atividade leiteira e estão sob inspeção federal, estadual ou municipal. No 2º trimestre de 2016, a aquisição de leite cru feita pelos estabelecimentos que atuam sob algum tipo de inspeção sanitária - Federal Estadual ou Municipal – foi de 5,17 bilhões de litros. Esse volume foi 8,4% e 11,8% menor, respectivamente, que o captado no trimestre imediatamente anterior e no 2º trimestre de 2015. O Estado de Roraima foi que apresentou maior variação entre o ano de 2015 e 2016, sendo 508 mil litros de leite adquiridos e processados em 2015 contra 147 mil litros em 2016, ambos no 2º trimestre dos respectivos anos. Segundo dados preliminares obtidos junto a ADERR – 2016 (Agência de Defesa Agropecuária de Roraima) o Estado de Roraima processa aproximadamente 500 mil litros de leite por mês em 28 laticínios em funcionamento atualmente.

Mas como podemos constatar in loco essa produção é bem maior, em virtude de pecuarista que vende sua produção in natura ou processada de forma direta ao consumidor sem passar por nenhum órgão regulador, o presente projeto tem como foco esses produtores. A região de Caroebe é conhecido como um polo produção leiteira do Sul do Estado de Roraima.

Em decorrência da grande produção de queijos sem fiscalização provenientes da agricultura familiar, este muita das vezes não tem o conhecimento necessário para produzir com qualidade necessária e o subproduto soro, simplesmente é descartado, causando sérios danos ao meio ambiente, por ter um alto potencial de contaminação. Partindo dessa problemática faz-se necessário a execução desse projeto para colaborar na solução deste problema dando aos produtores treinamentos e novas opções de processamento, como exemplo a produção do queijo ricota.

### 10. Metodologia (Detalhar como o Projeto será executado)

Na execução do projeto serão realizadas palestras no município de Caroebe e regiões limítrofes apresentando o projeto, identificando e incentivando os pecuaristas.

Inicialmente será realizado um levantamento nos locais de produção de queijo do município de Caroebe e região. Conhecendo a produtividade e apresentando o projeto para os produtores que tem interesses na execução do mesmo. Com os pecuaristas identificados, apresentaremos a importância econômica dos produtos agroindustriais na região, onde será entregue cartilhas com as informações do projeto.

O desenvolvimento do projeto terá como foco o aproveitamento dos subprodutos da produção de queijos a capacitação dos pecuaristas, durante o treinamento serão utilizando recursos didáticos audiovisuais e uma parte prática na elaboração dos produtos lácteos.

No fim, será realizada uma reunião para verificar o feedback, tirar dúvidas dos pecuaristas envolvidos e avaliar os resultados obtidos.

### 11. Avaliação e verificação de Resultados (De que maneira o Projeto será avaliado?)

A avaliação será contínua, processual e formativa, a participação dos agricultores nos encontros e interação com o mesmo.

### 12. Impactos e Resultados Esperados (Que benefícios são esperados?)

*Causar menos danos ao meio ambiente, capacitar e aumentar a renda dos pecuaristas e fornecer produtos de qualidade a população do Sul do Estado de Roraima.*

### 13. Cronograma de Execução do Projeto/Programa/Atividade (distribuição das atividades ao longo do período de duração do projeto/programa/da atividade)

Atividade	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6
- Identificação da produção do queijo	X	X				
- Revisão bibliográfica		X	X			
- Elaboração da cartilha		X	X			
- Organizações das palestras com locais e datas			X			
- Execução das palestras			X	X		
- Reuniões para a auto avaliação					X	X
- Conclusão do projeto						X