

**RELATÓRIO FINAL DE PROJETOS DE
EXTENSÃO - PBAEX****REGISTRO PROEX N°
/2015****Anexo V**

1 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO			
CÂMPUS: AMAJARI			
TÍTULO PROJETO: CARACTERIZAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA DA CARNE BOVINA NO MUNICÍPIO DE AMAJARI, RR			
COORDENADOR DO PROJETO: ALMIRA BIAZON FRANÇA			
PERÍODO DE REALIZAÇÃO:		DURAÇÃO	DIAS DA SEMANA
INÍCIO: 05/2015	TERMINO: 11/2015	5 MESES	Segunda a Sexta
NOME DOS ALUNOS:			
1. KALLYZE RODRIGUES BRAGA			
PÚBLICO ALVO: PRODUTORES DE BOVINO DE CORTE DO MUNICÍPIO DE AMAJARI/RR			
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 10 horas		CARGA HORÁRIA TOTAL: 240 horas	
LOCAL DE EXECUÇÃO DO PROJETO: Foram realizadas visitas técnicas aos produtores de bovinos de corte, matadouros e estabelecimentos que comercializam a carne bovina no município de Amajari-RR.			
OBJETIVO DO PROJETO: Caracterizar a cadeia produtiva da carne bovina no município de Amajari-RR.			
2 - INTRODUÇÃO			
<p>A cadeia produtiva da carne envolve vários segmentos, como a indústria de insumos usados na pecuária, fazendas de criação, estabelecimentos de abate, industrialização e distribuição da carne e coprodutos, até os consumidores finais. As dimensões da cadeia produtiva de bovinos de corte no Brasil são expressivas, sua importância, nacional e mundial, economicamente e nutricionalmente, é observada no tamanho de seu rebanho, que segundo estatística publicada pelo IBGE o efetivo bovino em 2010 foi de 209,541 milhões de cabeças. No estado de Roraima a bovinocultura de corte é a segunda atividade socioeconômica mais importante com rebanho bovino de 686.491 cabeças, sendo o município de Amajari detentor do terceiro maior rebanho do estado com 78.332 cabeças. A atividade de produção de bovino de corte está presente em todo o município de Amajari, contudo, de forma empírica é possível detectar que no município a carne bovina que chega ao consumidor nas gôndolas de supermercados e demais estabelecimentos, não está dentro dos padrões higiênicos e sanitários exigidos pela lei, fato que pode acarretar em problemas de saúde no consumidor final. Assim, o presente projeto tem como objetivo caracterizar a cadeia produtiva da carne bovina no município de Amajari, RR, e assistir os seguimentos desta cadeia por meio de oficinas técnicas e palestras para o sucesso da atividade pecuária no município.</p>			
3 – DESENVOLVIMENTO			
<p>Foram realizadas visitas, em carros do IFRR Campus Amajari, à cinco fazendas e cinco estabelecimentos de distribuição e venda da carne bovina, localizados na região do Trairão e Vila Brasil, pertencentes ao município de Amajari-RR. Dentre as fazendas visitadas três são familiar, com rebanho de em média 67 bovinos mestiços e duas empresarial, com área média de 1.800 há, e rebanho de em média 690 bovinos da raça nelore. Somente uma fazenda não utiliza identificação animal, sendo o tipo de identificação utilizado nas demais, a marcação a fogo. Somente dois produtores afirmaram possuir pastagem cultivada, no entanto, não sabiam informar qual forrageira é utilizada, as demais utilizam pastagem nativa. Com relação à suplementação alimentar, foi unânime a utilização do sal mineral, contudo, nenhum produtor utiliza ração concentrada ou forragem conservada na época menos favorável do ano. Todas as propriedades realizam a vacinação da febre aftosa, todos os produtores demonstraram conhecimento da importância desta vacina, contudo, somente uma propriedade realiza a vacinação antirabica, e nenhuma realiza a vacinação da brucelose. Todos os estabelecimentos de distribuição e venda da carne bovina visitados estão localizados na Vila Brasil. O abate dos animais é realizado, predominantemente, nas propriedades, de forma não</p>			

humanitária, não respeitando a legislação vigente, sendo relatado como formas de abate a arma de fogo, pau, machado, marreta, faca e sangria. Após o abate a carcaça é transportada até os pontos de venda e distribuição em veículos não refrigerados, local em que as carcaças são penduradas ao ar livre, e os cortes retirados. Após esse procedimento os cortes são armazenados em freezers para sua comercialização.

3.1 - PONTOS POSITIVOS, NEGATIVOS E SUGESTÕES

Relata-se como ponto negativo a dificuldades de locomoção para realização das visitas.

3.2 - QUANTIDADE PESSOAS ENVOLVIDAS

ALUNOS EXTENSIONISTA		ALUNOS VOLUNTÁRIOS		DOCENTES	TÉCNICOS	PUBLICO ATENDIDO	
INICIO	CONCLUINTE	INÍCIO	CONCLUINTE			INICIO	CONCLUINTE
1	1	-	-	2	-	10 Propriedades	

ALUNOS DESISTENTES, SE HOUE JUSTIFIQUE?**PUBLICO ALVO DESISTENTE, SE HOUE JUSTIFIQUE?**

Local e data

Assinatura do(a) bolsista 1

Assinatura do(a) bolsista 2

Orientador do Projeto de Extensão