

# Relatório de Atividades do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional

## DIREÇÃO DE CENTRO

Principais ações realizadas em 2025 relacionadas aos objetivos estratégicos do PDI UFPB 2024-2028

Nº de processos movimentados: 281  
Portarias e normativas emitidas: 21  
Nº de servidores envolvidos: 8

Para cada uma das perspectivas estabelecidas no Mapa Estratégico do PDI/UFPB 2024-2028 foram alcançados:

### ADMINISTRATIVO

OE.01

Otimização da alocação dos recursos orçamentários e financeiros, desde o planejamento até a execução, priorizando a execução dos programas, projetos e ações que contribuirão para o alcance dos objetivos institucionais.

## FINANCEIRO CTDR 2025

DIREÇÃO DE CENTRO				TOTAL
	RATEIO 40%	ENERGIA SOLAR	CONCURSO E OUTROS	
CUSTEIO	20.000,00	40.440,75	6.259,66	66.700,41
CAPITAL	9.268,71			9.268,71
			TOTAL DIREÇÃO	75.969,12
DTA				TOTAL
	RATEIO 20%			
CUSTEIO	6.000,00			6.000,00
CAPITAL	8.634,32			8.634,32
			TOTAL DTA	14.634,32
DTS				TOTAL
	RATEIO 20%			
CUSTEIO	11.634,32			11.634,32
CAPITAL	3.000,00			3.000,00
			TOTAL DTS	14.634,32
DG				TOTAL
	RATEIO 20%			
CUSTEIO	10.000,00			10.000,00
CAPITAL	4.634,32			4.634,32
			TOTAL DG	14.634,32
			TOTAL CUSTEIO	94.334,73
			TOTAL CAPITAL	25.537,35
			TOTAL CTDR	119.872,08

# DIREÇÃO DE CENTRO

DATA	CUSTEIO		DATA	CAPITAL	
-----	RECURSO	66.700,41	-----	RECURSO	9.268,71
27/fev	AGUA MINERAL	-1.405,00	18/set	4 AR CONDICIONADO 18000 BTUS	-11.076,00
10/abr	MATERIAL DE LIMPEZA	-1.561,00	01/out	RECURSO ENVIADO PARA O DTS	-145,00
20/mai	REMANEJAMENTO SINFRA COMBUSTÍVEL	-1.548,58	07/out	RECEBIDO DTA	237,78
02/jun	SERVIÇO IMPRESSAO	-1.482,24	14/out	RECEBIDO DG	149,32
05/jun	LOCAÇÃO TENDAS SÃO JOAO	-266,00	16/out	TROCA COM REITORIA DE CUSTEIO	14.460,00
08/jul	SERVIÇO MANUTENÇÃO MICROSCOPIO	-2.377,50	17/out	RECEBIDO DG	122,50
17/jul	REMANEJAMENTO SINFRA COMBUSTÍVEL	-5.000,00	17/out	04 AR CONDICIONADO 18000 BTUS	-11.076,00
25/jul	REMANEJAMENTO SINFRA SERVIÇOS	-2.114,83	17/out	01 AR CONDICIONADO 12000 BTUS	-1.900,00
29/jul	RECURSO PROFESSORA DANIELLE 2024	-5.025,75			
12/set	REFIL FILTRO PURIFICADOR	-132,00			
16/set	AGUA MINERAL	-2.023,20			
16/set	SERVIÇO IMPRESSAO	-1.482,24			
26/set	15 GAS GLP DE 13KG	-1.470,00			
26/set	MATERIAL DE LIMPEZA	-7.692,45			
26/set	SERVIÇO IMPRESSAO	-1.336,32			
03/out	MANUT. AR COND PREFEITURA	-5.000,00			
06/out	04 GÁS GLP DE 45KG	-1.640,00			
07/out	ENVIADO PARA DTA	-237,78			
10/out	INSUMOS MICRO - LTSAN - FQ	-9.641,72			
14/out	ENVIADO PARA DG	-149,32			
15/out	MATERIAL DE LIMPEZA	-650,45			
16/out	TROCA COM REITORIA PARA CAPITAL	-14.460,00			
17/out	ENVIADO PARA DG	-122,50			
17/out	CEDIDO PELA CHEFIA DTS PARA DIREÇÃO DE CENTRO FECHAR COMPRAS DE LIMPEZA	118,47			
	SALDO	0,00		SALDO	41,31

## DTA

DATA	CUSTEIO (CONSUMO,SERVIÇO)		DATA	CAPITAL (EQUIPAMENTOS)	
-----	RECURSO	6.000,00	-----	RECURSO	8.634,32
30/set	GENEROS ALIMENTICIOS (CARNES)	-213,60	07/out	01 BANHO MARIA - 10L	-1.145,00
07/out	GENEROS ALIMENTICIOS (SECOS)	-550,00	07/out	01 MEDIDOR DE PH DE BANCADA	-1.000,00
07/out	RECEBIMENTO DC	237,78	07/out	03 TERMOHIGROMETRO DIGITAL	-89,04
08/out	GENEROS ALIMENTICIOS (FRUTAS)	-542,40	07/out	01 TRENA ELETRONICA	-188,50
09/out	MATERIAL DE LABORATÓRIO	-3.978,82	07/out	01 PAQUÍMETRO DIGITAL	-714,50
15/out	COMBUSTÍVEL SINFRA	-946,78	07/out	01 BALANÇA ELETRONICA, CP 30KG	-645,00
17/out	RECEBIMENTO DC	122,50	07/out	ENVIADO PARA DC	-237,78
17/out	04 FAQUEIROS	-128,68	17/out	01 BALANÇA ANALITICA	-3.599,50
			17/out	01 LIQUIDIFICADOR	-155,00
			17/out	01 BATEDEIRA	-418,50
			17/out	01 FRITADEIRA	-319,00
			17/out	ENVIADO PARA DC	-122,50
SALDO		0,00	SALDO		0,00

DTS					
DATA	CUSTEIO (CONSUMO,SERVIÇO)		DATA	CAPITAL (EQUIPAMENTOS)	
-----	RECURSO	11.634,32	-----	RECURSO	
10/set	UTENSILIOS E VIDRARIAS	-2.636,69	06/ago	BANHO MARIA - VOLUME 10L	
10/set	MATERIAIS QUIMICOS	-1.892,33	06/ago	MEDIDOR DE PH DE BANCADA	
16/set	MATERIAIS QUIMICOS	-934,45	01/out	RECURSO DIREÇÃO DE CENTRO	
15/out	COMBUSTIVEL SINFRA	-2.100,71	02/out	MEDIDOR DE PH DE BANCADA	
15/out	GAS GLP 13 KG	-392,00			
15/out	MATERIAL DE LABORATORIO	-3.559,67			
17/out	CEDIDO PELA CHEFIA DTS PARA DIREÇÃO DE CENTRO FECHAR COMPRAS DE LIMPEZA	-118,47			
SALDO		0,00	SALDO		

DG
----

[illegible]



2024.2

- 5 aulas semanais cadastradas com 107 alunos matriculados.
- 19 aulas extras agendadas no período.

2025.1

- 6 aulas semanais cadastradas com 93 alunos matriculados
- 28 aulas extras agendadas no período.

- Além das aulas regulares, o laboratório atendeu uma média de 33 alunos semanalmente que realizam atividades de estudo, pesquisa, elaboração de TCC, entre outros.
- O laboratório de informática atende uma média de 15 chamados por semana.

#### **OE.06**

#### **GERÊNCIA ADMINISTRATIVA**

131 REQUISIÇÕES DE TRANSPORTE CADASTRADAS

204 REQUISIÇÕES DE MANUTENÇÃO CADASTRADAS

SISTEMAS DE SUPRIMENTO DE ENERGIA NA INDÚSTRIA

SUCROALCOOLEIRA: POSSIBILIDADES PARA O FUTURO

ENERGÉTICO DO BRASIL, 1 bolsa

#### **ENSINO**

PROJETOS DE MONITORIA  
OE.12



A Arte de Aprender e Ensinar na Gastronomia, 7 bolsas, 7 voluntários
A monitoria como estratégia de fortalecimento do processo de ensino-aprendizagem em Gastronomia e Hotelaria, 10 bolsas, 10 voluntários
FRUTOS DO ENSINO: USO DE METODOLOGIAS ATIVAS E INTEGRAÇÃO DE CONTEÚDOS PARA FOMENTAR O PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM NO CURSO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2 bolsas, 5 voluntários
Monitoria para o Curso de Tecnologia em Produção Sucroalcooleira, 2 bolsas, 4 voluntário

**Relatório de Atividades do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional**

**DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA SUCROALCOOLEIRA**

Principais ações realizadas em 2025 relacionadas aos objetivos estratégicos do PDI UFPB 2024-2028

<b>Nº de processos movimentados: 335</b> <b>Portarias e normativas emitidas: 20</b> <b>Nº de servidores envolvidos: 01</b>
--

**Para cada uma das perspectivas estabelecidas no Mapa Estratégico do PDI/UFPB 2024-2028 foram alcançados:**

**ADMINISTRATIVO**

Foram implementadas práticas de gestão sustentável, com foco na racionalização e redução do consumo de materiais e recursos. Destaca-se também o esforço contínuo na qualificação e capacitação de servidores, assegurando maior eficiência e alinhamento ao sistema de planejamento institucional da UFPB.
--

## ENSINO

- Atualização dos conteúdos curriculares, garantindo maior aderência às demandas contemporâneas da área.
- Avanço na implementação do novo projeto pedagógico do curso de Tecnologia em Produção Sucroalcooleira.
- Aprovação e execução de projetos de monitoria, com a conquista de mais duas bolsas, ampliando o suporte acadêmico e fortalecendo a formação discente.

## PESQUISA

O departamento registrou crescimento significativo no número de projetos de pesquisa coordenados por seus docentes. Houve destaque para iniciativas voltadas à eficiência energética e à sustentabilidade na tecnologia sucroalcooleira. Além disso, foram publicados artigos em periódicos nacionais e internacionais, consolidando a visibilidade científica da unidade.

## EXTENSÃO

Foram aprovadas e implementadas 22 ações de extensão, representando um aumento expressivo de 22% em relação a 2024. Esse avanço reforça o compromisso do departamento com a integração universidade-sociedade e a disseminação do conhecimento aplicado.

## OUTRAS AÇÕES DESENVOLVIDAS:

Iniciou-se o processo de criação de quatro unidades organizacionais informais (laboratórios) vinculadas ao departamento, localizadas no LIEPE, ampliando o espaço para inovação e experimentação tecnológica.

PRINCIPAIS DESAFIOS E AÇÕES FUTURAS:

Desafios:  
Necessidade de ampliar a infraestrutura laboratorial.  
Dificuldade na captação contínua de recursos externos.

Ações Futuras:  
Solicitar a ampliação do quadro de pessoal, fortalecendo a capacidade operacional.  
Investir na modernização de laboratórios e equipamentos, assegurando maior competitividade científica.  
Expandir parcerias estratégicas para pesquisa e extensão, ampliando o impacto institucional e social.

Relatório de Atividades do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional

UNIDADE: DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Principais ações realizadas em 2025 relacionadas aos objetivos estratégicos do PDI UFPB 2024-2028

Este relatório apresenta as principais ações realizadas pelo Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA/CTDR) em 2025, compreendendo os calendários acadêmicos de cursos presenciais de 2024.2 e 2025.1, relacionadas aos objetivos estratégicos do PDI/UFPB 2024-2028.

Na função de chefia do DTA/CTDR está a Profa. Dra. Ana Alice da Silva Xavier Costa e como Vice a Profa. Dra. Nataly Albuquerque dos Santos.

Nº de processos movimentados: 437 (sendo 234 enviados e 203 recebidos)  
Portarias e normativas emitidas: 7 portarias emitidas e nenhuma resolução (normativa)  
Nº de servidores envolvidos: 15 professores e 8 técnicos

Para cada uma das perspectivas estabelecidas no Mapa Estratégico do PDI/UFPB 2024-2028 foram alcançados:

ADMINISTRATIVO

OE.01 Assegurar uma gestão orçamentária e financeira eficiente, buscando um alinhamento entre orçamento, estratégia e gestão.	Disponibilização do orçamento para o DTA com a participação efetiva, na execução, de 4 servidores; 100% do valor recebido foi executado para aquisição de equipamentos, reagen-
---	--

	tes, utensílios de laboratório e matérias-primas para aulas práticas.
OE.02 Ampliar a captação de recursos externos.	<p>Captação de recursos pelos servidores docentes e técnicos para a execução de projetos de pesquisa e manutenção de equipamentos, por meio de participação em chamadas externas CNPq, FAPESQ e FINEP.</p> <p>Projeto: Apoio à manutenção preventiva e corretiva de equipamentos nas Instituições Federais de Ensino Superior" da FINEP. Chamada Interna: APOIO EQUIPAMENTOS UFPB 2025</p>
OE.03 Promover capacitação e qualificação dos servidores com destaque para as áreas estratégicas.	Incentivo à capacitação e qualificação contínua dos servidores, como participação na trilha de aprendizagem para formação de gestores e na participação de técnicos e professores em outros cursos de capacitação promovidos pela PRO-GEP

## ENSINO

<b>OE. 12 Fortalecer o desempenho acadêmico.</b>	O DTA vem buscando promover ações que levem a um maior envolvimento dos estudantes com o intuito de incentivar sua permanência e conclusão do curso: aplicação de metodologias ativas em diversas disciplinas que incluem a participação em projetos extraclasse; organização da semana de integração dos ingressantes, com diversas palestras incluindo aquelas relacionadas à assistência estudantil; organização de evento na área e incentivo à participação dos estudantes em eventos externos entre outras. Além disso, o NDE e o Colegiado do Curso vêm debatendo o novo Projeto Pedagógico do Curso (que está em fase de finalização) com o intuito de melhorar e atualizar as disciplinas para tornar o curso mais atrativo.
Projetos de ensino aprovados (edital monitoria)	“Frutos do ensino: uso de metodologias ativas e integração de conteúdos para fomentar o processo de ensino-aprendizagem no curso de tecnologia de alimentos” – 2 estudantes bolsistas
Defesas de TCC	No período 2024.2 foram concluídos 12 Trabalhos de Conclusão de Curso, enquanto no período 2025.1 foram concluídos 11.
Dados acadêmicos	Número de estudantes atendidos: no período 2024.2 foram aprovados 345; 25 reprovados por nota; 56 reprovados por falta, 56 trancamentos e 4 cancelados; já no período 2025.1 foram aprovados 341; 31 reprovados por nota; 73 reprovados por falta, 21 trancamentos e 6 cancelados.

## PESQUISA

<b>OE. 14 Incentivar a pesquisa e a inovação científica e tecnológica.</b>	Alguns professores do DTA participam de projetos de pesquisa, tanto no âmbi-
--	--

	to da graduação quanto na pós-graduação e possuem publicações recentes em revistas de alto impacto
Projetos de pesquisa com participação de docentes e técnicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso da extração supercrítica no desenvolvimento e caracterização de óleos vegetais da biodiversidade brasileira</li> <li>• Aplicação tecnológica da farinha de <i>Zophobas morio</i> em embalagens ativas biodegradáveis</li> <li>• Quantificação da cafeína em chá vendidos em feira livre na cidade de João Pessoa-PB</li> <li>• Otimização da extração simultânea das frações do cacto facheiro (<i>Pilosocereus pachycladus</i>): análises nutricionais, estruturais, funcionais e tecnológicas.</li> <li>• Aplicação de Radiação UV-C para Aumento da Vida Útil e Controle Microbiológico em Alimentos</li> <li>• Sistema Agroalimentar Brasileiro e o Incentivo ao Consumo de Ultra-processados: a Relação entre a Regulação Estatal e a Efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada</li> <li>• Molhos à base de moluscos bivalves: inovação alimentar para cadeia produtiva do marisco</li> <li>• Abordagem de Biorrefinaria para a Macaúba (<i>Acrocomia aculeata</i>): Extração Integrada de Óleos por Tecnologia Supercrítica e Valorização dos Coprodutos para Aplicações Alimentícias.</li> <li>• Uso de biopolímeros como revestimentos comestíveis em frutos minimamente processados</li> <li>• Qualidade pós-colheita de frutos de umbuzeiro: um estudo com genótipos do semiárido da Paraíba</li> <li>• Avaliação físico-química, microbiológica e bioativa de formulações do leite fermentado caprino com adição de <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> e polpa de cupuaçu (<i>Theobroma grandiflorum</i> schum.)</li> <li>• Potencial tecnológico de géis de emulsão à base de farinha de pinhão (<i>Araucaria angustifolia</i>) como miméticos de tecido adiposo bovino para aplicação em produtos plant-based</li> </ul>

## EXTENSÃO

<b>OE. 13 Fortalecer a extensão universitária e promover a arte e cultura.</b>	O DTA tem participado ativamente em ações de extensão, tanto como coorde-
--	---

	<p>nadores quanto como colaboradores.</p> <p>Além disso, juntamente com outros departamentos, tem buscado promover encontros culturais, como o 1º Encontro de Cultura Junina do CTDR realizado em julho de 2025.</p>
Ações de extensão com a participação de técnicos e/ou docentes (17)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ação estratégica da sead com a proex: suporte a cursos de extensão com a ead - 5 edição</li> <li>• “Agregando valor no campo: Tecnologia de processamento e gestão na comunidade Mazagão” – ANO II</li> <li>• Cozinha de Mãe: desenvolvimento de receitas para marmitas funcionais como prática de saúde para redução de obesidade e doenças crônicas relacionadas à má alimentação.</li> <li>• Diagnóstico ambiental na barra de Gramame/PB, a partir da presença de microplásticos em ambientes marinhos e costeiros</li> <li>• Educação Nutricional x Merenda Escolar: Vínculo desde a Agricultura Familiar, Escola e família gerando valorização da Cultura alimentar no Município de Pilões-PB.</li> <li>• Educação popular: da cozinha nasce a força – mulheres que fazem da culinária um caminho de vida</li> <li>• I Seminário de Autoavaliação dos Cursos UAB/UFPB</li> <li>• I Workshop sobre o novo marco regulatório da Educação a Distância (EaD) no Brasil</li> <li>• Novo horizonte da produção familiar: embutidos artesanais com sustentabilidade</li> <li>• Promoção do uso racional de medicamentos e valorização de plantas medicinais do nordeste brasileiro</li> <li>• Qualificação em tecnologias de processamento de produtos agropecuários na comunidade sítio mazagão</li> <li>• RedeMaris na Paraíba: Agregando valor aos produtos regionais</li> <li>• Sabor e renda: empreendedorismo sustentável em sorvetes caseiros para mulheres em vulnerabilidade social e grupo de catadores</li> <li>• Simpósio em Gestão Sustentável de Serviços de Alimentação</li> <li>• Suporte a cursos de extensão com a educação a distância – sead e parcerias internas da ufpb (5ª edição)</li> <li>• Tem ciência e sustentabilidade na cozinha</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Horta, Gastronomia e Lixo zero: Sementes que ensinam sustentabilidade e comunidade</li> <li>• CAPACITASAN: recursos educacionais virtuais para a promoção da segurança alimentar e nutricional na Paraíba</li> <li>• Promoção do uso racional de medicamentos e valorização de plantas medicinais do nordeste brasileiro</li> </ul>
	Incentivo à capacitação e qualificação contínua dos servidores, como participação na trilha de aprendizagem para formação de gestores e na participação de técnicos e professores em cursos de capacitação

### OUTRAS AÇÕES DESENVOLVIDAS:

Estamos atualizando as resoluções do curso e programando o próximo Encontro de Tecnologia de Alimentos. Além disso, temos professores envolvidos nos órgãos superiores da UFPB, contribuindo com resoluções de interesse institucional.

Também temos trabalhado ativamente na atualização do Projeto Pedagógico do Curso.

### PRINCIPAIS DESAFIOS E AÇÕES FUTURAS:

Como o curso de Tecnologia de Alimentos tem natureza essencialmente prática, temos enfrentado inúmeras dificuldades na aquisição de matérias-primas alimentícias para as aulas práticas e projetos. Os pregões vêm frequentemente dando vazão para itens que são essenciais, forçando que os docentes adquiram material para as aulas do próprio bolso. Desta forma, precisamos de apoio para solucionar esse problema que se estende há anos.

Outro desafio encontrado é a falta de cantina, falta de espaço de convivência para os alunos e segurança no entorno do CTDR, especialmente no noturno, bem como falta de transporte público, que são razões pelas quais alguns alunos acabaram abandonando o curso nos últimos semestres.

## Relatório de Atividades do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional

### Departamento e Coordenação de Gastronomia

Principais ações realizadas em 2025 relacionadas aos objetivos estratégicos do PDI UFPB 2024-2028

\*O Departamento de Gastronomia (DGA/CTDR) é composto por 16 docentes, sendo 15 efetivos e 1 professores substitutos, com perspectiva de entrada de mais um substituto, para atender a ausência de dois docentes que estão afastados para a realização do doutorado e 08 servidores técnicos de laboratórios. Estes atendem ao curso de Graduação em Gastronomia, atuando nos laboratórios do DGA e nos laboratórios do CTDR (Laboratório de Análise Físico-química). Atualmente exerce a função de Chefe do DGA/CTDR a Professora. Dra. Renata Ângela Guimarães Mishina e como Vice-chefe a Professora. Dra. Valéria Louise de Araújo Maranhão. Como assessores do DGA/CTDR temos: de ensino a Professora Dra. Valéria Louise de Araújo Maranhão; como assessora de pesquisa a Professora. Dra. Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira e como assessora de extensão a Professora. Dra. Ingrid Conceição Dantas Gonçalves.\*

PMa. Cristiane Bezerra Libório Correia

Nº de processos movimentados: ----- enviados e ----- recebidos

Portarias e normativas emitidas: ----- portarias emitidas

Nº de servidores envolvidos: ----- servidores (professores, técnicos administrativos e técnicos de laboratório)

## ADMINISTRATIVO

Pa-  
ra

cada uma das perspectivas estabelecidas no Mapa Estratégico do PDI/UFPB 2024-2028 foram alcançados:

1. Assegurar uma gestão orçamentária e financeira participativa e eficiente, priorizando as ações estratégicas.

Objetivo: Disponibilização do orçamento para o DGA; 100% do valor recebido foram executados para aquisição de materiais de consumo para o pleno funcionamento do curso.

2. Ampliar a captação de recursos externos.

Objetivo: Captação de recursos pelos servidores docentes para a execução de projetos de pesquisa, por meio de participação em chamadas interna PRO-PESQ /UFPB, externas FAPESQ ou quaisquer outro programa de fomento ao desenvolvimento da UFPB/DGA.

3. Capacitar e qualificar os servidores em áreas estratégicas.



Objetivo: Três servidores docentes estão afastados para qualificação em nível de doutorado e os servidores técnicos fizeram diversas qualificações em áreas estratégicas como prevenção a incêndios, primeiros socorros dentre outros.

## ENSINO

### Número de estudantes atendidos:

2023.2

- 43 disciplinas ofertadas
- 39 alunos ingressantes
- 195 alunos matriculados (total por semestre)

2024.1

- 41 disciplinas ofertadas
- 36 alunos ingressantes
- 209 alunos matriculados (total por semestre)

### Auxílio aos estudantes:

- 107 bolsas que contemplam 67 alunos contemplados

### Ações de ensino desenvolvidas:

- Estão registrados no SIGAA 2 diferentes projetos de ensino desenvolvidos no âmbito do curso, no ano 2024. São eles:
  - 1) A monitoria como estratégia do processo de ensino-aprendizagem em Gastronomia e Hotelaria – 07 bolsistas e 12 voluntários.
  - 2) A arte de aprender e ensinar na gastronomia. - 07 bolsistas e 12 voluntários.

### Defesas de trabalho de conclusão de curso:

- Foram realizadas 12 defesas públicas de Trabalho de Conclusão de Curso em 2024.

**Semestre 2024.1:**

Foram realizadas as defesas de 05 trabalhos:

- Os sabores do mercado público de patos na (re)construção de uma identidade gastronômica local
- Mamadu alimo djaló: uma história alimentar em uma guiné bissau mulçumana
- Análise da qualidade nutricional e sustentabilidade ambiental dos cardápios das escolas estaduais de ensino regular do estado da paraíba
- Azeitô: desenvolvimento de plano de negócios de um restaurante fine dining em João Pessoa
- A abordagem da gastronomia social nas grades curriculares dos cursos de gastronomia nas universidades públicas brasileiras

**Semestre 2025.1:**

Foram realizadas as defesas de 07 trabalhos:

- Desenvolvimento e caracterização físico-química de méis saborizados
- Desenvolvimento de sobremesas com a inserção de plantas alimentícias não convencionais (PANC'S)
- Epidemiologia de doenças transmitidas por alimentos no Brasil: um foco na confeitaria.
- Um defeito de cor (2006) e o mercadejador de comidas na cidade de Salvador pelas ganhadeiras no século XIX: a construção de uma cultura alimentar brasileira a partir da diáspora
- Produção e caracterização de kombucha alcoólica de manga com maracujá
- Sonhos de Maria: Plano de negócios para abertura de uma *viennoiserie delivery* no Miramar em João Pessoa – PB
- *Dumping* social na Gastronomia Brasileira: Uma análise às burlas de contratos celetistas em Gastronomia

**PESQUISA**

Número de Laboratórios em funcionamento:

- 04 laboratórios em funcionamento e 1 solicitado via processo eletrônico disponível no Sipac (Cozinha Quente I, Cozinha Quente II, Panificação e confeitaria, Cozinha

Experimental).

Principais produções:

14 artigos científicos, 01 livro, 04 trabalhos completos em anais de eventos e 03 resumos simples

Projetos:

15 projetos no SIGAA (IC) e 1 projetos com financiamento externo (FAPESQ)

1. Uso de sementes de mostarda como solução tecnológica para aumento do shelf life de pães de forma comercializados na cidade de João Pessoa : Comparativo entre Sinapsi Alba e Brassica juncea
2. Análise toxicológica e caracterização físico-química do fruto do cacto pé de mamão (Brasiliopuntia brasiliensis)
3. Elaboração e caracterização físico-química de chá e molho de jabuticaba (Plinia cauliflora)
4. Caracterização de kombucha a base de maracujá do mato (passiflora cincinnata) e polpa de coco verde (cocos nucifera)
5. Caracterização de kombucha a base de ora-pro-nóbis (pereskia aculeata), araçá (Psidium acutangulum) e bouganville (bougainvillea spectabilis)
6. Caracterização de kombucha a base de ora-pro-nóbis (pereskia aculeata), araçá (Psidium acutangulum) e bouganville (bougainvillea spectabilis)
7. Produção e caracterização de bebida fermentada tipo Kombucha utilizando o co-produto do coco verde (Cocos nucifera L. var.nana)
8. Desenvolvimento e Caracterização Física e Química de Méis de Abelha Apis Mellifera da Caatinga Paraibana saborizados com especiarias
9. Qualidade de pães elaborados com fermento natural inoculados com C. paralimentarius 41, L. plantarum 47, L. brevis 83
10. Caracterização de kombucha a base de clitória (Clitoria ternatea), hortelã da folha graúda (mentha arvensis) e cajarana (solanum sp.)
11. Propriedades funcionais pães elaborados com fermento natural inoculados com C. paralimentarius 41, L. plantarum 47, L. brevis 83
12. Desenvolvimento e caracterização de gelados comestíveis utilizando albúmen sólido de coco verde como substituinte de gordura animal
13. Avaliação das características físico-químicas da polpa e geleia de jabuticaba produzidas e comercializados no município de Serraria-PB
14. Utilização de óleo e polpa de coco verde na produção de gelados comestíveis *plant-based*
15. Desenvolvimento e caracterização de óleos de coco verde (Cocos nucifera L) em diferentes estágios de maturação

Docentes vinculados à pós-graduação:

3 docentes: Pós-Graduação em Nutrição e Pós-Graduação em Tecnologia Agroalimentar

Servidores que possuem recursos financeiros para Pesquisa:

2 docentes: Projetos aprovados no edital interno Propesq e em editais FAPESQ/PB

## EXTENSÃO

Ações desenvolvidas (ação continuada):

- Foram desenvolvidas 13 ações de extensão ao longo de 2024 com 44 discentes envolvidos, sendo:

1. Estratégias Lúdicas de Educação Nutricional para Crianças na primeira infância: O elo entre Crianças, Escola e Família
2. Capacitação profissional de jovens em panificação – Ano 6
3. Elas empreendem: mulheres em vulnerabilidade social e migrantes em foco
4. Tá na mesa: estratégias inovadoras em segurança alimentar na paraíba
5. Horta, Gastronomia e lixo zero: semeando tradições e sustentabilidade
6. Qualifica mulher: Difusão de Tecnologias para combater o desperdício de alimentos e a fome
7. Técnicas básicas da cozinha para migrantes
8. Desafio comida venezuelana

Projetos que iniciaram em 2023 e continuaram em 2024:

1. Estratégias Lúdicas de Educação Nutricional para Crianças na primeira infância
2. Horta, Gastronomia e Lixo Zero: Semeando Sustentabilidade, Agroecologia e Agrofloresta
3. Encontrando SABOR: Sustentabilidade, Alimentação saudável e Bem-estar em Obras literárias através de Círculos de Leitura
4. Aproveitamento do coco verde: Difusão de tecnologias para geração de renda e combate ao desperdício e a fome
5. Capacitação de refugiados venezuelanos, agricultores familiares e microempreendedores do setor alimentício: segurança alimentar e nutricional em foco

## \*OUTRAS AÇÕES DESENVOLVIDAS:

O Departamento vem desenvolvendo ações de cooperação com o Ministério do Turismo e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento bem como, vem

atuando em diversos projetos multicentro como parceiros de pesquisa e/ou extensão.

### **\*PRINCIPAIS DESAFIOS E AÇÕES FUTURAS:**

Melhorar Gestão Orçamentária do DGA, buscando:

- Ampliar a captação de recursos externos
- Buscar editais de fomento e chamadas de produtividade em pesquisa e/ou extensão
- Buscar parcerias com empresas privadas

Para Gestão de Pessoas, precisamos:

- Capacitar e qualificar os servidores em áreas estratégicas
- Ampliar o número de TAEs com Especialização, Mestrado e Doutorado

Trabalhar a Gestão acadêmica, nos pontos:

- Fortalecer o desempenho acadêmico
- Reduzir o índice de evasão e de retenção
- Fortalecer o quadro de professores
- Pleitear a criação de novos laboratórios
- Consolidar e ampliar as ações de internacionalização
- Aumentar o número de publicações

# UNIDADE COORDENAÇÃO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Principais ações realizadas em 2025 relacionadas aos objetivos estratégicos do PDI UFPB 2024-2028

Nº de processos movimentados: 321

Portarias e normativas emitidas: 19

Nº de servidores envolvidos: 02

Para cada uma das perspectivas estabelecidas no Mapa Estratégico do PDI/UFPB 2024-2028 foram alcançados:

## ADMINISTRATIVO

O curso manteve a mesma coordenação, podendo assim dar continuidades às atividades desenvolvidas anteriormente.

## ENSINO

Em consonância com as diretrizes do **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFPB**, o curso tem desenvolvido ações que fortalecem a formação acadêmica, a inclusão, a internacionalização e a articulação com a sociedade.

No eixo da **flexibilização curricular**, o PPC estabelece **90 horas** destinadas a conteúdos flexíveis, executados por meio de cursos, palestras, congressos, apresentação de trabalhos, estágio não obrigatório, monitoria, iniciação científica e atividades de extensão. Essas ações ampliam a formação integral do discente, promovendo competências diversificadas e aderentes às metas institucionais de estímulo à aprendizagem autônoma e ao enriquecimento curricular.

A proposta pedagógica do curso contempla ainda uma **formação generalista e humanizada**, alinhada às prioridades do PDI no que se refere à responsabilidade social, ambiental e ao compromisso com a cidadania. Componentes curriculares como **Seminários em Educação Ambiental Especial e direitos Humanos e Sociedade e Cidadania** abordam essas temáticas de forma transversal. Soma-se a isso o empenho dos docentes em garantir que os **XX estudantes** acompanhados pelo Comitê de Inclusão e Acessibilidade tenham condições equânimes de aprendizagem, cumprindo as metas institucionais de acessibilidade e inclusão.

No âmbito da **internacionalização e mobilidade acadêmica**, o curso registrou a participação de **0 estudantes** em intercâmbios, estágios e cooperações técnicas nacionais e internacionais. Esse movimento promove o diálogo com outras instituições e fortalece a inserção profissional dos discentes — objetivos previstos no PDI.

O curso mantém ainda ações de **acompanhamento de egressos**, fundamentais para o monitoramento das demandas do mercado de trabalho e para o aprimoramento contínuo da formação ofertada. Desde o ingresso dos estudantes, são monitorados indicadores de **colação de grau e evasão**, atualmente contabilizando **196 evadidos no semestre 2024.2 e 91 no semestre 2025.1**. Em 2025, registrou-se a colação de grau de **12 estudantes semestre 2024.2 e 11 estudantes no semestre 2025.1**, o que evidencia a consolidação do percurso formativo.

Dessa forma, analisando os eixos do PDI — especialmente aqueles vinculados ao ensino — é possível afirmar que o curso vem avançando de maneira consistente no cumprimento das metas institucionais.

## PESQUISA

A pesquisa universitária tem como propósito fomentar a produção científica e fortalecer a interação entre a Universidade e o setor produtivo por meio do desenvolvimento de inovações tecnológicas. Nesse contexto, o curso registrou a participação de 15 discentes em projetos de iniciação científica, contribuindo para a consolidação da cultura investigativa e para o avanço das ações de pesquisa institucional.

## EXTENSÃO

A extensão universitária busca integrar a academia com a comunidades externa, neste sentido os discentes do curso participam dos projetos ofertados pela instituição.

## OUTRAS AÇÕES DESENVOLVIDAS:

O curso junto ao centro acadêmico estudantil promove um acolhimento aos ingressantes, permitindo uma interação entre novatos e veteranos bem como uma apresentação aos ambientes que serão utilizados por eles e das oportunidades que a universidade oferece.