

Relatório de Atividades do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional

Principais ações realizadas em 2022 relacionadas aos objetivos estratégicos do PDI UFPB 2019-2023

O Departamento de Gastronomia (DGA/CTDR) é composto por 17 docentes, sendo 15 efetivos e 2 professores substitutos que estão cobrindo dois docentes que estão afastados para a realização do doutorado; 05 servidores técnicos de laboratórios, sendo que somente quatro em efetivo exercício haja vista um estar em licença sem vencimento, e estes atendem ao curso de Graduação em Gastronomia, atuando nos laboratórios do DGA e nos laboratórios do CTDR (Laboratório de Análise Físicoquímica). Atualmente estão na função de chefia do DTA/CTDR a Profa. Dra. Ingrid Conceição Dantas Gonçalves e como vice a Profa. Dra. Marta Maria da Conceição. Como assessores do DGA/CTDR temos: de ensino a Profa. Dra. Selma dos Passos Braga; como assessora de pesquisa a Profa. Dra. Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira, e como assessora de extensão a Profa. Dra. Noádia Priscila Araújo Rodrigues.

ADMINISTRATIVO

Nº de processos movimentados: 512 (sendo 256 enviados e 256 recebidos)

Portarias e normativas emitidas: 33 documentos produzidos (entre portarias editais, declarações e ofícios).

Nº de servidores envolvidos: 10 assistentes administrativos e 17 docentes.

Para cada uma das perspectivas estabelecidas no Mapa Estratégico do PDI/UFPB 2019-2023 foram alcançados, pelo DGA/CTDR, alguns objetivos com vistas a atender aos anseios da comunidade universitária, quais sejam:

Orçamento	Resultados
ORC.01. Assegurar uma gestão orçamentária e financeira participativa e eficiente, priorizando as ações estratégicas.	Disponibilização do orçamento para o DGA com participação efetiva de apenas 7 membros; 100% do valor recebido foram executados para aquisição de materiais de consumo para o pleno funcionamento do curso.
ORC.02. Ampliar a captação de recursos externos.	Captação de recursos pelos servidores docentes para a execução de projetos de pesquisa, por meio de participação em chamadas interna PROPESQ/UFPB e externas FAPESQ.
Pessoas	
PIInf.P.01. Capacitar e qualificar os servidores em áreas estratégicas.	Dois 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.

PInf.P.02. Dimensionar, estruturar e otimizar o quadro de servidores.	Recebimento de dois servidores técnicos de laboratório.
PInf.P.03. Promover a qualidade de vida, saúde e segurança do trabalho.	Todos os servidores com comorbidades ou pertencentes ao quadro de risco permaneceram em atividades remotas em virtude do risco de contaminação pelo SARS-CoV-2; Atendimento de demanda de sala de aula e diminuição de alunos por turma para servidor docente com deficiência auditiva.
Infraestrutura	
PInf.IF.02. Assegurar as aquisições e os serviços gerais e de manutenção necessários ao funcionamento da instituição.	Parte da manutenção de equipamentos foi feita com recursos obtidos de editais de fomento à pesquisa uma vez que a totalidade dos recursos foi utilizada na aquisição de insumos.
Segurança	
PInf.Se.01. Prover a segurança das pessoas, do patrimônio e da Informação.	Controle de fluxo de pessoas nos laboratórios; de uso de equipamentos laboratoriais, ambos via processos SIPAC com assinatura de termos de compromisso com o protocolo de biossegurança do CTDR e utilização de bens patrimoniais do Centro.
Gestão administrativa	
PI.GAd.01: Desenvolver e executar rotinas participativas de planejamento, avaliação e controle.	Cumprimento de reuniões departamentais; Criação de específicas para planejamento, controle e avaliação das atividades acadêmicas e administrativas; Todos os processos de aquisições e contratações estão alinhados ao PDI e PAC vigentes.

ENSINO

Número de estudantes atendidos:

2021.2 - 39 disciplinas ofertadas – 987 matrículas realizadas

2022.1 - 41 disciplinas ofertadas – 927 matrículas realizadas

Auxílio aos estudantes: 38 alunos contemplados

Ações de ensino desenvolvidas: Estão registrados no Sigaa 2 diferentes projetos de ensino desenvolvidos no âmbito do curso, no ano 2022. São eles:

- 1) A monitoria como estratégia do processo de ensino-aprendizagem em Gastronomia e Hotelaria – 05 bolsistas e 12 voluntários.
- 2) A arte de aprender e ensinar na gastronomia. - 05 bolsistas e 12 voluntários.

Defesas de trabalho de conclusão de curso: Foram realizadas 14 defesas públicas de Trabalho de Conclusão de Curso em 2022.

Semestre 2021.2: 10 defesas dos seguintes trabalhos:

Cozinhas Solidárias No Combate A Fome Durante A Pandemia Da Covid-19 Na Cidade De João Pessoa – PB

Processamento Artesanal Do Milho Verde E Seco: Um Estudo De Caso

Modelo de Negócio Social para Combate à Fome com base na Lei 14.016/2020
Controle Operacional e Financeiro para MEI em Gastronomia
Fruto Da Palma Miúda: Avanços Da Ecogastronomia E As PANC Na Cozinha Contemporânea
Qualificação Em Higiene E Segurança De Alimentos Através De Plataforma Digital
Formação de Agentes de Alimentação Escolar em Higiene e Segurança de Alimentos com Foco na Prevenção da COVID-19
Curso de Gastronomia da UFPB: A percepção dos egressos de 2016 a 2020
Gastronomia Paraibana: O Que Narram Os Arquivos Do Núcleo de Pesquisa e Documentação Popular (Nuppo) da Universidade Federal da Paraíba
Semestre 2022.1 : 04 defesas dos seguintes trabalhos:
FORNO À LENHA NORTE MINEIRO: Memórias do fogo e seus quitutes
DOCES MEMÓRIAS DO SERTÃO PARAIBANO: o gergelim e o bolo de caco
O coco verde (Cocos nucifera L.) na ciência – panorama na Tecnologia de alimentos e Gastronomia: uma revisão integrativa
Plano de Negócio para Abertura de uma Confeitaria em Cacimba de Dentro - PB

PESQUISA

Número de Laboratórios em funcionamento: 05 (Cozinha quente I, Cozinha Quente II, Panificação e confeitaria, Cozinha experimental e Laboratório de Restaurante e bar
Principais produções: 8 artigos científicos, 01 livro, 03 trabalhos completos em anais de eventos, 02 resumo expandido, 01 resumo simples
Projetos: 11 projetos no SIGAA (IC) e 2 projetos com financiamento externo (FAPESQ)
1. Cozinhando com afeto: memorial de preparações das famílias brasileiras
Estudo das características nutricionais e de qualidade de pães produzidos com fermento natural em pó inoculado com cepas selecionadas de Lactobacillus sp.
Fermento natural desenvolvido a partir de bactérias ácido lácticas isoladas de padarias da Paraíba.
Determinação do perfil e da aceitação sensorial das cachaças paraibanas tradicionais e armazenadas em madeiras
Desenvolvimento, caracterização e avaliação do potencial prebiótico da farinha da polpa de coco verde (Cocos nucifera L). em sistemas de fermentação “in vitro”]
Avaliação do impacto ambiental dos cardápios oferecidos na alimentação escolar da Paraíba: Levantamento de dados para o desenvolvimento de ações sustentáveis no PNAE
Utilização de Lactiplantibacillus plantarum na elaboração de chips probiótico de batata doce
Desenvolvimento de produtos fermentados de Kefir com extrato vegetal de aveia e arroz: características microbiológicas e físico-químicas
Elaboração de manteiga pastosa utilizando leite caprino e bovino adicionada de fitoesteróis
Mapeamento da Diversidade da Força de Trabalho do Mercado Gastronômico.
O Desenvolver da Pesquisa-Ação Participante no Campo da Gestão Aplicada à Gastronomia como forma de transformação social.
Docentes vinculados à pós-graduação: 2 (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 12 ações de extensão ao longo de 2022 com 70 discentes envolvidos.

- 1) Cultura alimentar Brasil x África, igualdades e diferenças.
- 2) Empresa Júnior Degustar Jr: proposta para criação, reconhecimento e funcionamento da empresa Júnior do curso de Gastronomia da UFPB.
- 3) Ações de apoio para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
- 4) Cachaça e gastronomia: Difusão de tecnologias e qualificação para o desenvolvimento regional
- 5) Gastronomia em foco: Registros audiovisuais de atividades do curso de gastronomia da universidade federal da Paraíba focados na ecogastronomia.
- 6) Horta gastronomia e lixo zero: Aprender, preservar, plantar, colher e cozinhar sustentavelmente
- 7) O lúdico como estratégia de educação nutricional: Interação entre crianças, escola e família
- 8) Todas podem: Empreendedorismo feminino no setor de gastronomia em João Pessoa-PB.
- 9) Educação financeira para todas - ano III
- 10) Capacitação profissional de estudantes em panificação da escola cidadã integrada José Guedes Cavalcanti
- 11) Mandiocultura e valorização cultural: Ações de estruturação para implementação do roteiro da mandioca em Mari - Paraíba
- 12) Otimiz(ação) ano 2: treinamento e capacitação no setor de alimentação e hospedagem no município do Conde - PB

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 (ORC.02.) – Buscar, sempre, editais de fomento e chamadas de produtividade em pesquisa e/ou extensão; Buscar parcerias com empresas.

Para Gestão de Pessoas, precisamos:

- Capacitar e qualificar os servidores em áreas estratégicas (Pinf.P.01) - Ampliar o número de TAEs com Especialização, Mestrado e Doutorado;

Trabalhar a Gestão acadêmica, nos pontos:

- Fortalecer o desempenho acadêmico (PI.GAC.01) – Reduzir o índice de evasão e de retenção.
- Consolidar e ampliar as ações de internacionalização (PI.GAc.04) - Aumentar o número de publicações

técnico-científicas publicadas em periódicos internacionais; Aumentar o número de Publicações Técnico-científicas em Coautoria com Pesquisadores de Instituições Internacionais; Aumentar o número de ações de internacionalização.

(PI.GAC.02.) – Construir e alinhar o PCC do curso de Gastronomia com as exigências para curricularização da extensão e ao PDI/UFPB;

Aumentar o número de documentos publicados em periódicos indexados e depósito de pedidos de patentes; aumentar o número de registro de novos produtos oriundos das ações da extensão universitária.

Relatório de Atividades do Departamento de Tecnologia de Alimentos

Principais ações realizadas em 2022 relacionadas aos objetivos estratégicos do PDI/UFPB 2019-2023

O Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA/CTDR) contou com 19 docentes, sendo 16 efetivos (com 1 em afastamento para doutorado), 2 professores substitutos e 1 professor voluntário; 10 servidores técnicos de laboratórios que atendem ao curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos, atuando nos laboratórios do DTA ((Laboratórios de Processamento de Carne e Pescado, Laboratório de Processamento de Vegetais), laboratórios do CTDR (Laboratório de Análise Físico-química, Laboratório de Microbiologia) e Laboratórios do CVT-SAN.

Atualmente estão na função de chefia do DTA/CTDR a Profa. Dra. Angela Maria Tribuzy de Magalhães Cordeiro, e como Vice a Profa. Dra. Marta Maria da Conceição. Como assessores do DTA/CTDR temos: de ensino o Prof. Dr. João Paulo Prado; como assessora de pesquisa tivemos a Profa. Dra. Haíssa Roberta Cardarelli até 23/08/2022, assumindo em seguida a Profa. Dra. Nataly Albuquerque dos Santos, e como assessora de extensão a Profa. Dra. Ana Luiza Mattos Braga.

ADMINISTRATIVO

Nº de processos movimentados: 676 (Sendo 341 enviados e 335 recebidos)

Portarias e normativas emitidas: 33 portarias

Nº de servidores envolvidos: 10 técnicos, 19 docentes

Outras atividades: Emissão de 950 documentos

Para cada uma das perspectivas estabelecidas no Mapa Estratégico do PDI/UFPB 2019-2023 foram alcançados, pelo DTA/CTDR, alguns objetivos com vistas a atender aos anseios da comunidade universitária, quais sejam:

<i>Objetivos estratégicos</i>	<i>Resultados</i>
Orçamento	
ORC.01. Assegurar uma gestão orçamentária e financeira participativa e eficiente, priorizando as ações estratégicas.	Disponibilização do orçamento para o DTA com participação efetiva de apenas 7 membros; 100% do valor recebido foram executados para aquisição de equipamentos, reagentes, vidrarias e utensílios de laboratórios.
ORC.02. Ampliar a captação de recursos externos.	Captação de recursos pelos servidores docentes para a execução de projetos de pesquisa, por meio de participação em chamadas interna PROPESQ/UFPB e externas FAPESQ e CNPq.
Pessoas	
PInf.P.01. Capacitar e qualificar os servidores em áreas estratégicas.	Capacitação de 2 servidores em áreas estratégicas para elevação do nível de qualificação dos profissionais e melhoria do serviço prestado;

	Qualificação de 5 servidores em cursos ofertados pela DSP/PROGEP.
PInf.P.02. Dimensionar, estruturar e otimizar o quadro de servidores.	Recebimento de 1 servidor técnico e contratação de 1 professor substituto.
PInf.P.03. Promover a qualidade de vida, saúde e segurança do trabalho.	2 servidores com comorbidades ou pertencentes ao quadro de risco permaneceram em atividades remotas em virtude do risco de contaminação pelo SARS-CoV-2; Redução da carga horária diária de trabalho de 1 servidor docente em função de necessidade de acompanhamento de tratamento de saúde de dependente.
Infraestrutura	
PInf.IF.02. Assegurar as aquisições e os serviços gerais e de manutenção necessários ao funcionamento da instituição.	A totalidade do valor recebido foi executado para aquisição de equipamentos, reagentes, vidrarias e utensílios laboratoriais. Contudo, não foi possível realizar a manutenção de equipamentos. Justifica-se este fato por não ter recurso suficiente e ausência de registro de tombamento do bem patrimonial.
Segurança	
PInf.Se.01. Prover a segurança das pessoas, do patrimônio e da Informação.	Controle de fluxo de pessoas nos laboratórios; de uso de equipamentos laboratoriais, ambos via processos SIPAC com assinatura de termos de compromisso com o protocolo de biossegurança do CTDR e da utilização de bens patrimoniais do Centro.
Gestão Administrativa	
PI.GAd.01: Desenvolver e executar rotinas participativas de planejamento, avaliação e controle.	Cumprimento de reuniões departamentais; Criação de comissões específicas para planejamento, controle e avaliação das atividades acadêmicas e administrativas; Todos os processos de aquisições e contratações estão alinhados ao PDI e PAC vigentes.

ENSINO

Número de estudantes atendidos: Via SIGAA é possível verificar o registro de 540 estudantes no período 2021.2 dos quais foram aprovados 357; 42 reprovados por nota; 67 reprovados por falta, 68 trancamentos e 6 cancelados; já no período 2022.1 tivemos 557 estudantes matriculados dos quais foram aprovados 445; 31 reprovados por nota; 80 reprovados por falta, 88 trancamentos e 3 cancelados.

Auxílio aos estudantes: O Sigaa apresenta relatório com 34 bolsistas contemplados.

Ações de ensino desenvolvidas: Estão registrados no Sigaa 2 diferentes projetos de ensino desenvolvidos no âmbito do curso, no ano 2022. São eles:

- 1) Mediando Conhecimentos Integrados na Tecnologia de Alimentos (Março/2022) com a participação de 5 discentes bolsistas e 1 voluntário;
- 2) Reintrodução do ensino presencial e o papel do monitor de Microbiologia (Março/2022) com a participação de 1 discente bolsista e 1 voluntário.

Defesas de TCC: No período 2021.2 foram concluídos 6 Trabalho de Conclusão de Curso, enquanto no período 2022.1 foram concluídos 4, relacionadas abaixo:

- 1 - Desenvolvimento de hambúrguer formulado com carne de cordeiro e colágeno, ADRIANO PEREIRA DE SOUSA, 06/2022;
- 2 - Métodos de inibição do escurecimento enzimático na produção de bananas passa: análise de viabilidade econômica, ALEXANDRE DE SOUZA LIRA, 06/2022;
- 3 - Impacto da substituição da farinha de trigo (*Triticum* spp.) nas propriedades tecnológicas e sensoriais nos produtos de panificação e massas alimentícias, BRUNA MELO AZEREDO, 06/2022;

- 4 - Uso do cobre no preparo de alimentos e sua importância para a saúde humana, JULIANA DE FÁTIMA DOS SANTOS LIMA, 06/2022;
- 5 - Desenvolvimento e Avaliação de Néctares à base de Frutas Tropicais, KNANDA ORRANA COSTA DOS SANTOS, 06/2022;
- 6 - Análise do Perfil Socioeconômico de Agricultores Familiares da Central de Comercialização da Agricultura Familiar de João Pessoa-PB, THAYS ALVES DE ANDRADE, 06/2022.
- 7 – Desenvolvimento de aplicativo multiplataforma de gestão de estoque para cozinhas comunitárias do Município de João Pessoa, JOÃO PAULO PEREIRA NETO, 12/2022.
- 8 – Efeitos do congelamento LS características físico-químicas. sensoriais e microbiológicas dos alimentos, JOSÉ MARINHO DE OLIVEIRA JUNIOR, 12/2022.
- 9 – Plano de Gestão para sustentabilidade do Laboratório Tecnológico de Segurança Alimentar e Nutricional, SARAH RIBEIRO RODRIGUES, 12/2022.
- 10 – Produção de petiscos para cachorro com farinha de resíduo industrial de processamento de acerola, THALYTA ANDRADE DE LIMA CHAVES, 12/2022.

PESQUISA

Número de Laboratórios em funcionamento: 2 (Lab. A101 e Lab. B102)

Principais produções: 22 Artigos científicos; 3 capítulos de livros, 1 depósito de patente;

Orientações de estudantes: 9 bolsistas de iniciação científica; 9 Orientações de mestrado; e 16 Orientações de doutorado;

Projetos: Em andamento, são 34 projetos de pesquisas registrados no SIGAA e/ou currículo lattes dos docentes do DTA. São eles:

- 1) Avaliação comportamental e antioxidante *in vivo* da kombucha em modelo animal de depressão;
- 2) Estudo comportamental e antioxidante *in vivo* do óleo essencial da laranja (*Citrus sinensis*) em modelo animal de depressão;
- 3) Reologia de produtos alimentícios regionais durante o processo digestivo: uma análise *in-vitro*;
- 4) Desenvolvimento de requeijão com redução de sais: processos e análises reológicas;
- 5) Desenvolvimento de queijo tipo coalho e filme proteico do soro adicionados de aditivo natural de “*Genipa americana*”;
- 6) Mucilagens de cactos: bioatividade e efeitos sobre o eixo intestino-cérebro em ratos obesos;
- 7) Avaliação do potencial de mucilagens de cactos como hidrocolóides comerciais;
- 8) Pesquisa, desenvolvimento e inovação para a produção de bioquerosene de aviação por hidroprocessamento de óleos vegetais e residuais (HEFA);
- 9) Aproveitamento integral do leite caprino: elaboração de filme proteico do soro adicionado de antioxidante natural para o controle oxidativo de queijo;
- 10) Desenvolvimento de embalagem ativa e inteligente para o controle oxidativo de produtos alimentícios;
- 11) Uso da extração supercrítica no desenvolvimento e caracterização de óleos vegetais do semiárido nordestino;
- 12) Cadeia Produtiva do Urucum - Potenciais Usos dos Subprodutos Agroindustriais;
- 13) Elaboração de manteiga pastosa utilizando leite caprino e bovino adicionada de fitoesteróis;
- 14) Produção de exopolissacarídeos (EPS) e seu potencial de aplicação em produto lácteo;
- 15) Ações Inovadoras para Valorização e Sustentabilidade da Cadeia Produtiva do Leite Caprino no Semiárido Brasileiro;
- 16) Influência de ingrediente à base de frutos do semiárido sobre lactobacilos nativos com potencial probiótico e sua funcionalidade em leite de cabra fermentado;
- 17) Otimização da produção de EPS por bactérias lácticas usando soro de queijo como meio de cultura e sua aplicação em produto lácteo;

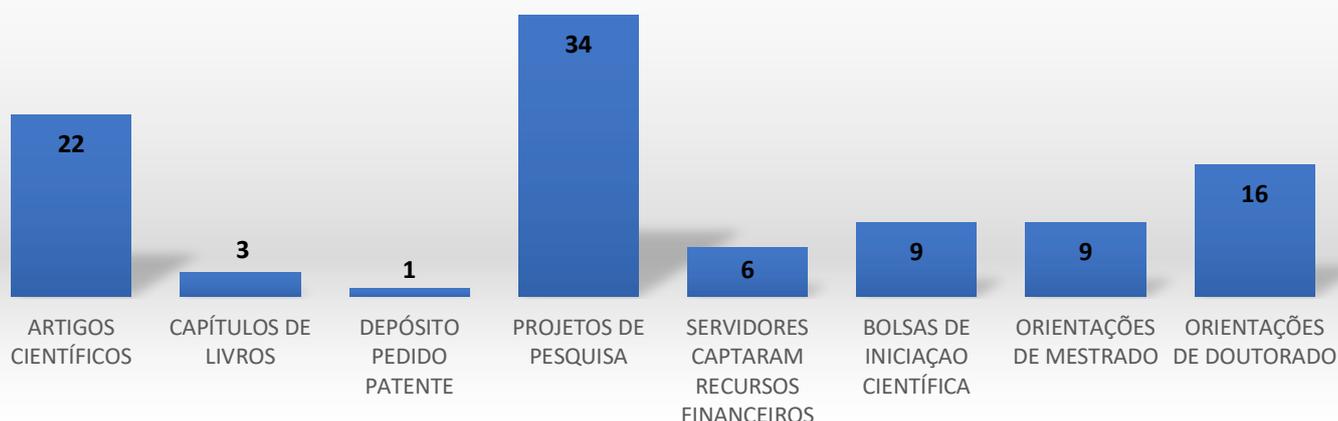
- 18) Núcleo de excelência em pesquisas ambientais (NEPAM): ações globais para um desenvolvimento sustentável;
- 19) Validação do processo de pirólise termocatalítica de biomassa para obtenção de hidrocarbonetos na faixa do diesel verde e bioquerosene de aviação;
- 20) Desenvolvimento de espessantes alternativos ao Carbopol 940 e controle da qualidade na formulação de álcool gel para combate ao COVID-19;
- 21) Isomerização de hidrocarbonetos lineares para produção de bioquerosene de aviação;
- 22) Biotecnologia com microalgas para integração de biosistemas de produção de alimentos orgânicos: tratamento de efluentes, geração de energia e subprodutos;
- 23) Monitoramento da Qualidade do Ar;
- 24) Conversão de Biomassa em Hidrocarbonetos Sustentáveis;
- 25) Gestão da rede brasileira de bioquerosene e hidrocarbonetos renováveis para aviação;
- 26) Escassez de alimentos: insetos seriam uma alternativa?
- 27) Extração de lignina e obtenção de fenólicos;
- 28) Avaliação do processo de pirólise termocatalítica de biomassa para obtenção de hidrocarbonetos na faixa do diesel verde e bioquerosene de aviação;
- 29) Tecnologias sustentáveis aplicadas à cadeia produtiva de coco do estado da Paraíba;
- 30) Minerais paraibanos aplicados em remediação ambiental de meios aquáticos;
- 31) Extração de lignina do sisal para obtenção de compósitos de TiO₂/Carbono;
- 32) Produção de bioetanol e xilitol a partir da fibra e do bagaço de sisal;
- 33) Qualidade e potencial funcional de farinhas de proteína emergente;
- 34) Desenvolvimento de geleia de Araçá-amarelo (*Psidium cattleianum* Sabine) e avaliação de compostos antioxidantes e atividade antibacteriana;

Número de docentes vinculados a Programas de pós-graduação: 5, sendo em diferentes programas: Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Programa de Pós-graduação em Tecnologia Agroalimentar, Programa de Pós-Graduação em Química, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente.

Servidores que possuem recursos financeiros para Pesquisa: 5 docentes e 1 Técnico de laboratório.

Valor captado para pesquisa: R\$ 343.000,00 (trezentos e quarenta e três mil reais).

Produtividade DTA 2022



EXTENSÃO

Ações desenvolvidas (ação continuada): Estão registrados no Sigaa 18 projetos de extensão em desenvolvimento no ano 2022. São eles:

- A) Ações de apoio para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- B) Bancos que alimentam III: Empreendedorismo em Comidas Regionais de Milho;
- C) Cultura alimentar Brasil x África, igualdades e diferenças;
- D) Emprego de Sensores Portáteis e sem fio para Monitoramento de Poluentes Atmosféricos em Cidades Inteligentes;
- E) Estúdio Criativo da ACI para Promoção e Divulgação de Ações de Internacionalização (INTMEDIA);
- F) Internacionalização e Interculturalidade Universitária;
- G) Observatório de Dados da Internacionalização: mapeamento de ações para o desenvolvimento regional (IPILEA);
- H) O Lúdico como estratégia de Educação Nutricional: Interação entre crianças, escola e família;
- I) Orientações sobre alimentação saudável e prevenção da obesidade em escolas públicas em João Pessoa – PB;
- J) Percepção da poluição atmosférica por crianças e adolescentes da grande João Pessoa;
- K) Refugiados e Migrantes na Paraíba: acolher e integrar;
- L) Sustentabilidade para crianças: Energias Renováveis e Meio Ambiente;
- M) Treinamento em Relações Internacionais e Administração: sustentabilidade em foco;
- N) Capacitação profissional de estudantes em panificação da Escola Cdadã Integrada José Guedes Cavalcanti;
- O) ANIMARKETING: uso de estratégias nas redes sociais à causa do direito e bem-estar animal;
- P) Avaliação da percepção dos agricultores da Paraíba quanto aos riscos dos agrotóxicos e seus efeitos na saúde e meio ambiente;
- Q) Sustentabilidade para crianças: Energias Renováveis e Meio Ambiente;
- R) "UFPB no combate à COVID-19: PROJETO DE EXTENSÃO COM EDUCAÇÃO CONTINUADA SOBRE O MANEJO E PROMOÇÃO DO.

OUTRAS AÇÕES DESENVOLVIDAS:

- **Integração entre Ensino, Pesquisa e Extensão**

<i>Objetivos estratégicos</i>	<i>Resultados</i>
Gestão Acadêmica	
PI.GAc.03: Incentivar a produção acadêmica e a inovação científica e tecnológica.	Aumento das publicações científicas dos docentes x alunos em periódicos com fator de impacto; Solicitação de pedido de proteção de propriedade intelectual; Concessão de patente de processo e produto; Captação de recursos financeiros pelos docentes e técnicos administrativos destinados a pesquisa.
PI.GAc.04: Consolidar e ampliar as ações de internacionalização.	Publicações de artigos em revistas internacionais; Participação de estrangeiros como membros de pesquisas.
UFPB e a Sociedade	
SOC.O1. Melhorar os indicadores de desempenho institucional.	Publicações nacionais e internacionais; Desenvolvimento de atividades de extensão.
SOC.03. Contribuir para o desenvolvimento científico,	Interações com a sociedade paraibana compartilhando o conhecimento e experiências científicas, tecnológicas, estimulando a inovação e o empreendedorismo;

tecnológico, artístico e cultural da sociedade.

Desenvolvimento de atividades para o combate à COVID-19;
Inserção de atividades de extensão em 2 componentes curriculares ofertados pelo departamento;
Representação em Conselho de direitos (COMSEA);

PRINCIPAIS DESAFIOS E AÇÕES FUTURAS:

Melhorar Gestão Orçamentária do DTA, buscando:

- **Ampliar a captação de recursos externos (ORC.02.)** – Buscar, sempre, editais de fomento e chamadas de produtividade em pesquisa e/ou extensão; Buscar parcerias com empresas.

Para Gestão de Pessoas, precisamos:

- **Capacitar e qualificar os servidores em áreas estratégicas (Pinf.P.01)** - Ampliar o número de TAEs com Especialização, Mestrado e Doutorado; Aumentar o número de Certificações em cursos de capacitação;

Dentro dos objetivos estratégicos da área de Tecnologia da Informação, ainda precisamos:

- **Otimizar os sistemas integrados de gestão (PInf.TI.02)** – Adaptação dos módulos dos SIGs com melhorias e implementações de acesso a informações conforme demandas.

Trabalhar a Gestão acadêmica, nos pontos:

- **Fortalecer o desempenho acadêmico (PI.GAC.01)** – Reduzir o índice de evasão do CTA; reduzir o índice de retenção do CTA;

- **Consolidar e ampliar as ações de internacionalização (PI.GAc.04)** - Aumentar o número de publicações técnico-científicas publicadas em periódicos internacionais; Aumentar o número de Publicações Técnico-científicas em Coautoria com Pesquisadores de Instituições Internacionais; Aumentar o número de ações de internacionalização; Aumentar o número de ações de extensão universitária.

- **Integrar os projetos pedagógicos às necessidades e perspectivas da sociedade e do mundo do trabalho (PI.GAC.02.)** – Construir e alinhar o PCC do CTA com as exigências para curricularização da extensão e ao PDI/UFPB;

- **Incentivar a produção acadêmica e a inovação científica e tecnológica (PI.GAC.03)** – Aumentar o número de alunos de graduação envolvidos com programas acadêmicos; aumentar o número de documentos publicados em periódicos indexados e depósito de pedidos de patentes; aumentar o número de registro de novos produtos oriundos das ações da extensão universitária;

Na perspectiva dos objetivos da UFPB e Sociedade, podemos agir em:

- **Melhorar os indicadores de desempenho institucional (SOC.O1.)** – Aumentar a taxa de sucesso/conclusão do Curso de Tecnologia de Alimentos (CTA);

- **Contribuir para o desenvolvimento científico, tecnológico, artístico e cultural da sociedade (SOC.02)**
– Ampliar o número de ações extensionistas.

Emitido em 08/02/2023

RELATÓRIO Nº 01/2023 - CTDR-DTA (11.01.32.02)
(Nº do Documento: 1)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 08/02/2023 22:38)
ANGELA MARIA TRIBUZY DE MAGALHÃES CORDEIRO
CHEFE DE DEPARTAMENTO
1313685

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufpb.br/documentos/> informando seu número: **1**, ano: **2023**, documento (espécie): **RELATÓRIO**, data de emissão: **08/02/2023** e o código de verificação: **6c95ea3f3a**

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA 2022

CUSTEIO (materiais de expediente, água mineral, materiais de laboratórios)	
DIREÇÃO DE CENTRO	11.265,60
DTA	5.000,00
DTS	2.497,20
DG	20.590,76
SALDO	39.353,56

CAPITAL (Materiais permanentes, equipamentos)	
DIREÇÃO DE CENTRO	17.951,20
DTA	9.211,60
DTS	11.714,40
DG	40.947,94
SALDO	79.825,14

RECURSO TOTAL	119.178,70
---------------	------------

Relatório de Atividades do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional

Principais ações realizadas em 2022 relacionadas aos objetivos estratégicos do PDI UFPB 2019-2023

ADMINISTRATIVO

Nº de processos movimentados: 72

Portarias e normativas emitidas: As portarias são emitidas por servidores da CAED

Nº de servidores envolvidos: 12

Outras atividades:

1. Avaliação dos encargos docentes, através da comissão departamental (CDED – Comissão Departamental de Encargos Docentes), presidida pelo Chefe do departamento;
2. Aprovação dos Planos de ensino;
3. Solicitação de renovação de concurso de professor substituto EDITAL Nº 27, DE 30 DE JUNHO DE 2021, devido ao afastamento de docente para cargo de gestão na reitoria.
4. Solicitação de contratação de professor substituto do concurso do EDITAL Nº 27, DE 30 DE JUNHO DE 2021, devido ao afastamento de docente para licença maternidade.
5. Apoio ao desenvolvimento de projetos de: ensino, pesquisa e extensão.
6. Acompanhamento da solicitação de concurso para professor efetivo, visando possibilitar a reestruturação departamental.
7. Acompanhamento da solicitação da reforma dos laboratórios de: Etanol Higienizante (LEH), Laboratório de Controle de Qualidade no setor sucroenergético (LCQSS); Laboratório de Multidisciplinar Sucroenergético (LAMSU); Laboratório de Práticas Agrícolas e Manejo Fitossanitário – LAPAMF.
8. Reestruturação da PPC do curso, em função da curricularização da extensão
9. Realização de parcerias público/ privadas para realização de prestação de serviço, viabilização de oportunidades de estágio e de emprego para os discentes.

ENSINO

Número de estudantes atendidos: 2

Ações de ensino desenvolvidas: 2

Uma das estratégias que tem contribuído significativamente no processo de ensino-aprendizagem, seja remota ou presencial é o emprego da Monitoria, pois permite a construção e manutenção do conhecimento, originado da interação participativa de todos os envolvidos nas atividades.

O DTS apresentou dois projetos de monitoria em 2022:

- Monitoria para a Disciplina de Cultivo de Cana-de-açúcar (Coordenadora: Profa. Márcia Aparecida Cezar).

- Monitoria para a Disciplina de Microbiologia Prof^a Solange Maria de Vasconcelos, entretanto, não tivemos discente para execução das atividades

PESQUISA

Número de Laboratórios em funcionamento: 2

Principais produções:

- Avaliação de Parâmetros de Qualidade na Produção de Melado e Rapadura (ENAG 2022) – Capítulo de Livro (Agron Food Academy)
- Sugarcane Bagasse Pellets to Obtain Clean Energy and High Heat Power. Journal of Engineering Research.

Projetos:

1	Simulação e avaliação do processo de produção de biolubrificante	Professora: Angela Lucínia Urtiga Vasconcelos
2	Busca das quantidades ideais de NPK a serem adicionados na fermentação alcoólica (maior teor alcoólico) da fabricação cachaça e dentro dos limites legais do teor de acidez –	Professor: Kelson Carvalho Lopes
3	Avaliação do impacto dos agrotóxicos na saúde dos trabalhadores rurais da Paraíba	Professora: Laís Campos Teixeira de Carvalho Gonçalves
4	Aplicação de enzimas fúngicas na hidrólise enzimática de resíduo agroindustrial para produção de etanol de segunda geração –	Professora: Laís Campos Teixeira de Carvalho Gonçalves
5	Construção de um Simulador para o Processo de Fermentação em Batelada Alimentada	Professor: Marcelo Teixeira Leite
6	Inoculação de Fusarium sp. em cana-de-açúcar com vistas ao controle biológico por Metarhizium anisopliae	Professora: Márcia Aparecida Cezar
7	Extração alcóolica e caracterização da cera da cana de açúcar	Professora: Danielle Christine Almeida Jaguaribe
8	Gaseificação de pellets do bagaço de cana de açúcar para obtenção de energia calorífico	Professoras: Joelma Morais Ferreira e Danielle Christine Almeida Jaguaribe
9	Produção de combustível sólido a partir da biomassa do bagaço de cana de açúcar	Professora: Danielle Christine Almeida Jaguaribe
10	Avaliação das frações do óleo fúsel oriundo de indústrias sucroalcooleiras e alternativa para produção de biodiesel	Professora: Joelma Morais Ferreira
11	Aproveitamento das frações do subproduto gerado pela indústria sucroalcooleira para produção de biocombustível	Professora: Joelma Morais Ferreira
12	Analisar as frações do óleo fúsel oriundo de indústrias sucroalcooleiras e sua utilização como alternativa para produção de biodiesel	Professora: Joelma Morais Ferreira
13	Produção de papel a partir do bagaço da cana de açúcar e sua aplicação como filtrante na clarificação do caldo de cana”	Coordenadora: Angela Lima Meneses de Queiroz; Coordenadora adjunta - Prof ^ª . Erika Adriana de Santana)

EXTENSÃO

Ações desenvolvidas (ação continuada):

1. Ações de apoio para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)/ (PROBEX 2022/ 2023)	Claudia Gouveia Rodrigues (Colaboradora)
2. Avaliação da percepção dos agricultores da Paraíba quanto aos riscos dos agrotóxicos e seus efeitos na saúde e meio ambiente (PROBEX 2022/ 2023)	Angela Lima Meneses de Queiroz (Coordenadora); Laís Campos Teixeira de Carvalho Gonçalves (Coordenadora Adjunta); Marcia Aparecida Cezar, Marcia Helena Pontieri, Solange Maria de Vasconcelos (Colaboradoras)
3. Cultivo Limpo: ações educativas e informativas a produtores rurais sobre a correta destinação de Embalagens de Agrotóxicos e seus resíduos. (PROBEX 2022/ 2023)	Márcia Aparecida Cezar (Coordenadora) Márcia Helena Pontieri (Coordenadora Adjunta) Angela Lima Meneses de Queiroz, Solange Maria de Vasconcelos, Laís Campos Teixeira de Carvalho Gonçalves (Colaboradoras)
4. Emprego de Sensores Portáteis e sem fio para Monitoramento de Poluentes Atmosféricos em Cidades Inteligentes (PROBEX 2022/ 2023)	Marcia Helena Pontieri (Colaboradora)
5. Guardiões do mar: oficinas lúdicas e criativas para a promoção da cultura oceânica (UFPB NO SEU MUNICÍPIO 2022)	Marcia Helena Pontieri (Colaboradora)
6. Mares sem plástico: ações educacionais para conservação de ambientes marinhos e costeiros. (PROBEX 2022/ 2023)	Marcia Helena Pontieri (Colaboradora)
7. Minicurso de Felicidade - Módulo I (FLUEX 2022)	Liana Filgueira Albuquerque (Coordenadora)
8. O Lúdico como estratégia de Educação Nutricional: Interação entre crianças, escola e família (PROBEX 2022/ 2023)	Claudia Gouveia Rodrigues (Coordenadora Adjunta)
9. Otimização de Parâmetros da Fabricação de Pellets de Bagaço de Cana de Açúcar, com Alto Poder de Queima: Uma Busca pela Certificação de Qualidade (PROBEX 2022/ 2023)	Danielle Christine Almeida Jaguaribe (Coordenadora)
10. Percepção da poluição atmosférica por crianças e adolescentes da grande João Pessoa (PROBEX 2022/ 2023)	Marcia Helena Pontieri (Colaboradora)
11. PROMEQ - Melhoria na integração, divulgação e aprendizagem no curso de Engenharia Química. (PROBEX 2022/ 2023)	Laís Campos Teixeira de Carvalho Gonçalves (Colaboradora)
12. EAD E SEAP - Cooperação para a educação e a socialização no ambiente prisional (FLUEX 2022)	Liana Filgueira Albuquerque (Coordenadora Adjunta)
13. Sustentabilidade para crianças: Energias Renováveis e Meio Ambiente. (PROBEX 2022/ 2023)	Marcia Helena Pontieri (Colaboradora)
14. UFPB no combate à COVID-19 – Avaliação de espessantes para produção de Etanol antisséptico, desinfetante, queimador, visando otimizar à produção. (PROBEX 2022/ 2023)	Erika Adriana de Santana (Coordenadora) Pablo Nogueira Teles Moreira, Kelson Carvalho Lopes, Angela Lima Meneses De Queiroz, Hebert Henrique Souza Lima (Coordenadores Adjunto)

15. UFPB NO COMBATE À COVID-19: Prevenção/Redução dos Efeitos na Saúde Mental Causados pela Pandemia através do Ensino da Felicidade. (PROBEX 2022/ 2023)	Liana Filgueira Albuquerque (Coordenadora)
16. UFPB no combate à COVID-19: Promoção à saúde no CCA/UFPB: Produção de Álcool Gel no Departamento de Química e Física - ANO V (PROBEX 2022/2023)	Pablo Nogueira Teles Moreira (Coordenador Adjunto)

OUTRAS AÇÕES DESENVOLVIDAS:

1. Reestruturação da PPC do curso, em função da curricularização da extensão;
2. Reestruturação do Departamento de acordo com a Resolução CONSEPE 29/2020;
3. Buscar parcerias público/ privadas para realização de prestação de serviço, possibilitando ampliar as atividades de ensino; pesquisa e extensão;
4. Planejamento de afastamento docente para Capacitação;
5. Solicitação de concurso para professor efetivo, visando possibilitar a reestruturação departamental.
6. Dar continuidade e elaborar novos projetos de ensino, pesquisa e extensão.
7. Buscar recursos financeiros para estruturação dos Laboratórios do DTS localizados no LIEPE, pois existem projetos de pesquisa e extensão em andamento nos laboratórios e os mesmos não possuem instalações hidráulicas e elétricas necessárias para instalação dos equipamentos.

PRINCIPAIS DESAFIOS E AÇÕES FUTURAS:

Fortalecer o departamento quanto aos aspectos do setor sucroalcooleiro, relacionados com as inovações operacionais atreladas ao aumento da colheita da cana de açúcar de forma mecanizada; Produção de etanol de milho; Produção de hidrogênio verde; Caracterização de resíduos sucroalcooleiro; Caracterização da cachaça; além da realização de workshop em parceria com empresas do setor, visando complementar os conhecimentos repassados aos alunos bem como ampliar as oportunidades de estágio e emprego.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
ASSESSORIA DE EXTENSÃO

Relatório de Atividades do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional

Principais ações realizadas em 2022 relacionadas aos objetivos estratégicos do PDI UFPB 2019-2023

A Assessoria de Extensão do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR), no ano de 2022 atuou em diversas ações a citar: divulgação, publicação de edital de seleção do CTDR e cadastramento de alunos bolsistas referentes aos editais: EDITAL PROEX N. 06/2022 Programa de bolsas de extensão – PROBEX 2022 – 2023 e EDITAL PROEX N. 07/2022 – Programa UFPB no seu município – Exercício 2022, além do envio mensal de frequência dos alunos bolsistas e substituições (quando solicitadas), dentre outras demandas diversas solicitadas pelos coordenadores e demais extensionistas do centro. Também destaca-se participação no Conselho de Avaliação de projetos da PROEX e nas avaliações de tertúlias e vídeos no ENEX 2022.

Do edital PROBEX 2022 - 2023 foram aprovados sete projetos do Departamento de Gastronomia com oito alunos bolsistas, do Departamento de Tecnologia de Produção Sucroalcooleira foram cinco projetos aprovados com cinco alunos bolsistas e do Departamento de Tecnologia de Alimentos foram dois projetos aprovados com dois alunos bolsistas também. Já no Edital do UFPB no seu município foram três projetos aprovados no Centro, sendo três bolsistas de projetos que são coordenados pelo Departamento de Gastronomia. A lista de projetos PROBEX podem ser visualizadas no Quadro 1.

Quadro 1 – Projetos aprovados pelo CTDR no EDITAL PROEX N. 06/2022 Programa de bolsas de extensão – PROBEX 2022 – 2023.

N.	PROJETO	COORDENADOR(A)
1	Educação Financeira para Todas - Ano III	VALERIA LOUISE DE ARAUJO MARANHÃO SATURNINO SILVA
2	Ações de apoio para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	NOADIA PRISCILA ARAUJO RODRIGUES
3	Todas Podem: empreendedorismo feminino no setor de gastronomia em João Pessoa-PB	MARIA DOS REMEDIOS ANTUNES MAGALHAES
4	O Lúdico como estratégia de Educação Nutricional:	PATRICIA PINHEIRO FERNANDES VIEIRA

	Interação entre crianças, escola e família	
5	HORTA GASTRONOMIA E LIXO ZERO: aprender, preservar, plantar, colher e cozinhar sustentavelmente	ROGERIO PAODJUENAS
6	CACHAÇA E GASTRONOMIA: DIFUSÃO DE TECNOLOGIAS E QUALIFICAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL	<i>INGRID CONCEICAO DANTAS GONCALVES</i>
7	GASTRONOMIA EM FOCO: Registros audiovisuais de atividades do Curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba focados na Ecogastronomia.	<i>TADEU RENA VALENTE</i>
8	Avaliação da percepção dos agricultores da Paraíba quanto aos riscos dos agrotóxicos e seus efeitos na saúde e meio ambiente	<i>ANGELA LIMA MENESES DE QUEIROZ</i>
9	UFPB NO COMBATE À COVID-19: PREVENÇÃO/REDUÇÃO DOS EFEITOS NA SAÚDE MENTAL CAUSADOS PELA PANDEMIA ATRAVÉS DO ENSINO DA FELICIDADE	LIANA FILGUEIRA ALBUQUERQUE
10	Cultivo Limpo: ações educativas e informativas a produtores rurais sobre a correta destinação de Embalagens de Agrotóxicos e seus resíduos.	MARCIA APARECIDA CEZAR
11	UFPB no combate à COVID-19 – Avaliação de espessantes para produção de Etanol antisséptico, desinfetante, queimador, visando otimizar a produção.	<i>ERIKA ADRIANA DE SANTANA GOMES</i>
12	Otimização de Parâmetros da Fabricação de Pellets de	DANIELLE CHRISTINE ALMEIDA JAGUARIBE

	Bagaço de Cana de Açúcar, com Alto Poder de Queima: Uma Busca pela Certificação de Qualidade	
13	Sustentabilidade para crianças: Energias Renováveis e Meio Ambiente	NATALY ALBUQUERQUE DOS SANTOS
14	Estúdio Criativo da ACI para Promoção e Divulgação de Ações de Internacionalização (INTMEDIA)	ANA LUIZA MATTOS BRAGA

Além das ações citadas, a Assessoria de Extensão também auxiliou nas ações do EDITAL PROEX N. 02/2022 – Fluxo Contínuo de extensão – FLUEX 2022, nas instruções quanto ao cadastramento das ações, emissão de certificados e inserção de dados no SIGAA. A lista de projetos pode ser visualizada no Quadro 2.

Quadro 2 – Projetos aprovados pelo CTDR no EDITAL PROEX N. 02/2022 – Fluxo Contínuo de extensão – FLUEX 2022.

N.	PROJETO	COORDENADOR(A)
1	OTIMIZ(AÇÃO): TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO NO SETOR DE ALIMENTAÇÃO E HOSPEDAGEM NO MUNICÍPIO DO CONDE - PB	CRISTIANE BEZERRA LIBORIO CORREIA
2	CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL DE ESTUDANTES EM PANIFICAÇÃO DA ESCOLA CIDADÃ INTEGRADA JOSÉ GUEDES CAVALCANTI	ESTEFÂNIA FERNANDES GARCIA
3	Mandiocultura e valorização cultural: ações de estruturação para implementação do roteiro da mandioca em Mari, Paraíba	INGRID CONCEICAO DANTAS GONCALVES

Ao longo do ano a Assessoria também atuou nas ações de creditação de extensão participando dos treinamentos promovidos pela PROEX, além de organizar reuniões com os Núcleos Docente Estruturante dos três cursos do CTDR para discussão das ações a serem

realizadas para ajustes dos PPC's à nova resolução de Creditação da Extensão da UFPB e Participação na Comissão PROEX para Análise da Creditação da Extensão nos Projetos Pedagógicos dos Cursos de graduação da Universidade Federal da Paraíba. Promoveu também um Workshop Com a temática: “Como escrever um resumo de trabalhos de extensão/pesquisa para eventos” com a participação da Profa. Dra. Noádia Rodrigues (DGA/CTDR/UFPB) e a Profa. Kataryne Oliveira (DN/CCS/UFPB).

João Pessoa, 15 de fevereiro de 2023.



Assessora de Extensão CTDR