

Relatório de Atividades do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional

Principais ações realizadas em 2021 relacionadas aos objetivos estratégicos do PDI UFPB 2019-2023

ADMINISTRATIVO

Nº de processos enviados (Direção e Departamentos): 1180

Nº de processos recebidos (Direção e Departamentos): 1034

Outras atividades:

PInf.P.03.I3.M1. _ Aprovação dos protocolos de biossegurança dos laboratórios, Áreas Administrativas, Salas de Aulas, Centros Acadêmicos, Copa, Cantina, Áreas Livres, Biblioteca Setorial e Laboratório de Informática;

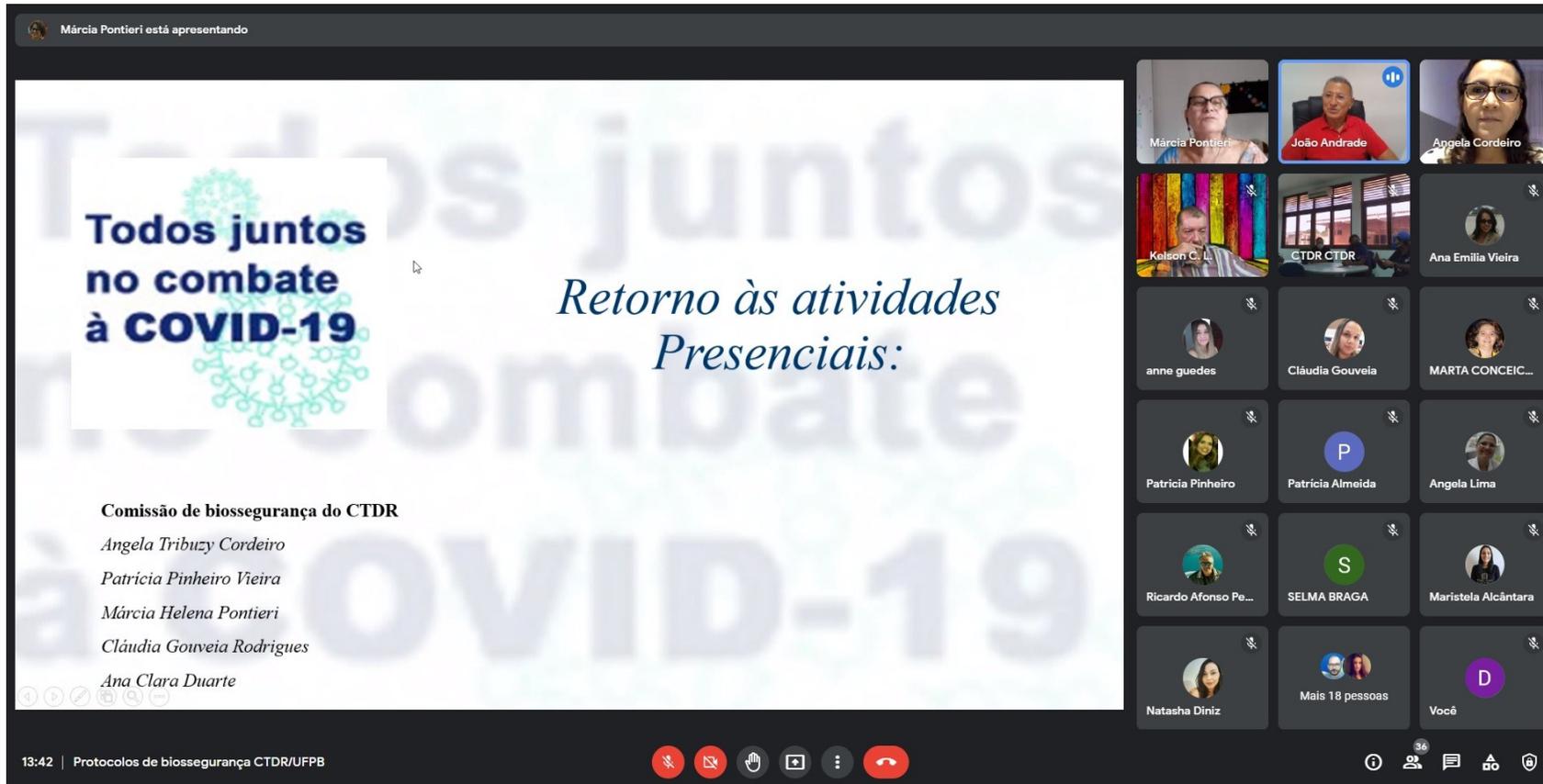
Pesquisa eleitoral para escolha de representantes do CTDR para a CPPD/PROGEP, CONSEPE e CONSUNI;

Sinalização dos ambientes – biossegurança.



PInf.P.03.I3.M1._Treinamento aos servidores referente aos protocolos de biossegurança institucional:

Márcia Pontieri está apresentando



The image shows a Zoom meeting interface. The main window displays a presentation slide with the following content:

- Top left: "Todos juntos no combate à COVID-19" with a green virus icon.
- Top right: "Retorno às atividades Presenciais:" in a blue serif font.
- Bottom left: "Comissão de biossegurança do CTDR" followed by a list of names: Angela Tribuzy Cordeiro, Patricia Pinheiro Vieira, Márcia Helena Pontieri, Cláudia Gouveia Rodrigues, and Ana Clara Duarte.

The right side of the screen shows a grid of 18 participants in a gallery view. Visible names include: Márcia Pontieri, João Andrade, Angela Cordeiro, Kelson C. L., CTDR CTDR, Ana Emilia Vieira, anne guedes, Cláudia Gouveia, MARTA CONCEIC..., Patricia Pinheiro, Patricia Almeida, Angela Lima, Ricardo Afonso Pe..., SELMA BRAGA, Maristela Alcântara, Natasha Diniz, Mais 18 pessoas, and Você. The bottom of the screen features a toolbar with icons for mute, video, chat, and other meeting controls, along with a timestamp of 13:42 and the title "Protocolos de biossegurança CTDR/UFPB".

PIInf.P.03_Live comemorativa da semana do servidor:

“Uma máquina pode fazer a tarefa de 50 pessoas comuns.
Máquina nenhuma é capaz de fazer o trabalho de uma
pessoa extraordinária.”

Elbert Hubbard

Parabéns servidor(a) CTDR/UFPB!

Em comemoração ao dia do servidor público teremos sorteios de
brindes no canal do CTDR no YouTube, hoje às 19h!

CTDR CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL

UFPB

0:02 / 9:26

ENSINO

Número de estudantes atendidos: 505 estudantes dos cursos de Tecnologia de Alimentos, Gastronomia e Tecnologia em Produção Sucroalcooleira

Ações de ensino desenvolvidas:

A Assessoria de Graduação do Centro juntamente com os coordenadores de cursos, docentes dos departamentos e a direção do Centro com o intuito de integrar a comunidade acadêmica realizou as seguintes ações:

- A Recepção dos calouros no CTDR foi institucionalizada, como forma de acolhida, incentivo a permanência e com a finalidade da redução da evasão inicial. Sempre com a presença do Pró-Reitor da PRAPE com palestra de esclarecimentos aos apoios estudantis. Presença do setor de Psicologia da UFPB com palestras motivacionais e do comitê de Inclusão e acessibilidade – CIA.
- Foram realizadas aquisição de novos livros das bibliografias básica e complementar dos projetos pedagógicos dos cursos.
- Foram realizadas reuniões com coordenadores, chefes de departamento e secretários sobre as atualizações do Regulamento Geral da Graduação e discussões sobre o planejamento do calendário acadêmico.
- Participação em todas as reuniões da PRG para dúvidas e esclarecimentos das minutas, resolução e discussão de calendário acadêmico, reuniões sobre esclarecimentos da creditação da extensão com participação dos assessores de graduação.
- Participação da Assessoria de graduação nos processos de avaliação dos projetos de monitoria.
- Acompanhamento e divulgação no CTDR do ENID para melhor integração e aproximação dos discentes com o evento.
- Realização de Editais para estágio supervisionado interno para atender discentes que não puderam estagiar durante a pandemia.

EXTENSÃO

PI.GAc.01 PI.GAc.04 SOC.02_ Ações desenvolvidas (ação continuada):

PROBEX 2021-2022

Gastronomia Social: Difusão de Tecnologias para combater o desperdício de alimentos e a fome;

Horta, Gastronomia e Lixo Zero: aprendendo, ensinando e cozinhando sustentavelmente;

Canavial Limpo: ações educativas e informativas sobre a correta destinação de Embalagens de Agrotóxicos;

Avaliação sobre a percepção dos produtores de cana-de-açúcar quanto aos riscos dos agrotóxicos e sobre a importância do uso de Equipamentos de Proteção Individual - EPI's;

Estratégias Lúdicas de Educação Nutricional para Crianças na primeira infância;

Oficinas gastronômicas para todas - Ano II;

Todas Podem: empreendedorismo feminino no setor de gastronomia em João Pessoa-PB;

UFPB no combate à covid-19: Ações de apoio para alimentação escolar;

UFPB no combate à COVID-19: Controle de qualidade de álcool gel 70°INPM comercializado em João Pessoa – PB para garantia do direito do consumidor;

Capacitação profissional de adolescentes em panificação da Escola Cidadã Integrada José Guedes Cavalcanti;

Educação Financeira para Todas - Ano II;

ESTRATÉGIAS PARA CONTINUIDADE E SUSTENTABILIDADE NO FORTALECIMENTO DAS AÇÕES AGROECOLÓGICAS NA CENTRAL DE COMERCIALIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR DE JOÃO PESSOA-PB;

AGREGA: técnicas de processamento para diversificar e inovar alimentos comercializados pela Agricultura Familiar;

Estudo de Otimização de Parâmetros e Viabilidade Econômica da Peletização do Bagaço de Cana de Açúcar, para Utilização como Combustível de Alto Poder Calorífico nos Engenhos da Região da Paraíba;

Alimentando com Afeto: Desenvolvimento de Cozinhas Comunitárias na cidade de João Pessoa-PB;

UFPB no combate à COVID-19 - Produção e distribuição de Etanol antisséptico e desinfetante para o atendimento emergencial das demandas de Biossegurança na UFPB, diante o enfrentamento da pandemia causada pelo Coronavírus (Sars-CoV-2);

Mini eventos para núcleo familiar.

OUTRAS AÇÕES DESENVOLVIDAS:

BIBLIOTECA SETORIAL:

Reuniões on-line com os demais servidores da biblioteca setorial para realização do levantamento das necessidades mais urgentes na biblioteca durante o período de quarentena;

Encaminhamento dos nomes dos usuários que depositaram os TCCs para os setores responsáveis com o intuito de dar prosseguimento à colação de grau;

Homologação dos pontos eletrônicos da equipe da biblioteca;

Acompanhamento das compras de livros junto à Biblioteca Central;

Reuniões virtuais com membros do sistema biblioteca Ufpb para mensurar e minimizar o impacto dessa quarentena ao aluno;

Elaboração e envio dos comprovantes de depósitos de TCC para os alunos;

Gerenciamento do Sistema integrado da UFPB (empréstimos, relatórios, interrupções, multas, bibliotecas virtuais);

Elaboração de Ficha Catalográfica para alguns E-books relacionados aos cursos do CTDR;

Tira-dúvidas dos procedimentos de entrega do tcc;

Acompanhamento dos questionamentos dos usuários e explicações em relação à entrega dos livros;

Atualizações diárias das redes sociais e site da biblioteca com informações referentes ao Ctdr e a Ufpb;

Recebimento dos TCCs;

Solicitação à Biblioteca Central da ampliação do prazo de entrega dos materiais em posse dos usuários;

Acompanhamento e solução das dúvidas dos usuários referentes à entrega dos materiais bibliográficos em posse dos mesmos;

Gerenciamento de multas dos usuários com a biblioteca;

Assistência aos discentes, docentes e técnicos perante dúvidas e resolução dos procedimentos junto à biblioteca;

Elaboração de Relatório de materiais bibliográficos do curso de Gastronomia, para visita do MEC.

PRODUÇÃO AUDIOVISUAL:

1) Disciplina de Empreendedorismo departamento de tecnologia de alimentos:

1)- orientação audiovisual para elaboração de apresentação do projeto da disciplina

<https://youtube.com/playlist?list=PLBJ8sRB46R5JQcCuPLI7PCG4C2T-mnfkZ>

2) Preparo de material didático para Disciplina Operações Unitárias II do departamento de tecnologia de alimentos:

- Realização de filmagens da instalação de câmara frigorífica no Banco de Alimentos da CEASA para preparo de material didático

Vídeos por hora indisponíveis.

3) Desenvolvimento de metodologia de pesquisa de textura de alimentos baseada em análise de imagens:

Filmagens dos experimentos de textura em laboratório e fotos dos produtos avaliados

Vídeos por hora indisponíveis.

4) Edição e upload de vídeos das aulas de operações unitárias ministradas por Ana Braga – DTA.

<https://youtube.com/playlist?list=PLBJ8sRB46R5Lep6QzqRHq6GJ1B9TvOaYc>

https://youtube.com/playlist?list=PLBJ8sRB46R5Kgv9KyiaI_NCXjcM9kiJj5

https://youtube.com/playlist?list=PLBJ8sRB46R5ILLNw_ki7_IKxQxKrM0DsC

5) Edição e upload de vídeos das aulas de Reologia ministradas por Ana Braga – DTA.

<https://youtube.com/playlist?list=PLBJ8sRB46R5ITCEYbUzpAqOSQmFdn3fUc>

6) produção de vídeos para as aulas de Tecnologia de Pescados pela Professora Ana Braga – DTA.

<https://youtube.com/playlist?list=PLBJ8sRB46R5JmvJRG8PUQOocHkA-Wy8Dt>

7) Preparação pregão audiovisual 32/2021.

8) Edição de vídeo do “webinário em tecnologia de alimentos” para o departamento de Tecnologia de Alimento.

<https://youtu.be/X6pnKtjiAVs>

9) Design Gráfico do “webinário em tecnologia de alimentos” para o departamento de Tecnologia de Alimento.

Formação e capacitação:

Curso de Fundamentos da correção de cor e Color Grading.

Curso Início Rápido em DaVinci Resolve – Da edição à pós-produção.

Curso DaVinci Resolve – Configuração e Organização para Color Grading

Curso DaVinci Resolve – Color Grading

PRINCIPAIS DESAFIOS E AÇÕES FUTURAS:

BIBLIOTECA SETORIAL:

Retomar as atividades de circulação de materiais da biblioteca de maneira presencial;
Reabrir o espaço interno da biblioteca para estudo e permanência dos usuários na biblioteca;
Comprar estantes para inclusão dos novos materiais bibliográficos adquiridos pela UFPB no período de quarentena;
Dar continuidade aos diversos serviços já feitos pela biblioteca;
Finalizar o relatório da biblioteca para a visita do MEC, que vai avaliar o curso de Gastronomia;
Atualizar avisos da biblioteca;
Organizar nova apresentação para a volta dos usuários;
Continuar com os excelentes trabalhos dos servidores no atendimento aos usuários;
Aumentar a parceria com os professores e técnicos para um melhor atendimento aos usuários.

DIREÇÃO:

PInf.TI.01 e PInf.TI.03_ Modernizar o Laboratório de Informática;
PInf.Se.01_ Digitalização do arquivo setorial;
PInf.IF.01, PInf.P.03 e PI.GAc.05_ Implementar o Cantinho do cochilo, e Sala de atendimentos de saúde (psicólogo, nutricionista, etc);
PInf.IF.01_ Iniciar a construção do Centro de Vivências da Unidade Mangabeira.

RECURSOS RECEBIDOS VIA CODEOR/ PROPLAN PARA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA NO ANO DE 2021 E RATEADOS PARA DIREÇÃO DE CENTRO (40%) E DEPARTAMENTOS (20% CADA)

	CUSTEIO (CONSUMO/SERVIÇO)	PERMANENTE
DIREÇÃO DE CENTRO	24.972,00	3.451,20
DEP. TEC. DE ALIMENTOS	12.486,00	1.725,60
DEP. GASTRONOMIA	12.486,00	1.725,60
DEP. TEC. SUCROALCOOLEIRA	12.486,00	1.725,60
TOTAL	62.430,00	8.628,00

SETOR	MATERIAL DE CONSUMO			MATERIAL PERMANENTE			SERVIÇO		
	MÊS	DESCRIÇÃO	VALOR	MÊS	DESCRIÇÃO	VALOR	MÊS	DESCRIÇÃO	VALOR
DIREÇÃO DE CENTRO	JUNHO	ALUGUEL SALAS DE AULA PARA ENEM	4.932,67	JULHO	RECURSOS CODEOR/PROPLAN (RATEIO 40%)	3.451,20	OUTUBRO	VALOR REMANEJADO DE CONSUMO	2.685,00
	JULHO	RECURSOS CODEOR/PROPLAN (RATEIO 40%)	24.972,00	AGOSTO	REMANEJAMENTO EXCLUSIVO DA DIREÇÃO DE CONSUMO PARA PERMANENTE POR DETERMINAÇÃO DP MPOG ATENDENDO SOLICITAÇÃO DA REITORIA	20.006,48	OUTUBRO	VALOR EMPENHADO	-2.685,00
	AGOSTO	REMANEJAMENTO EXCLUSIVO DA DIREÇÃO DE CONSUMO PARA PERMANENTE POR DETERMINAÇÃO DP MPOG ATENDENDO SOLICITAÇÃO DA REITORIA	-20.006,48	OUTUBRO	SOBRA REMANEJADA DOS DEPARTAMENTOS PARA DIREÇÃO DE CENTRO	2.394,90			
	OUTUBRO	VALOR REMANEJADO PARA SERVIÇO	-2.685,00	OUTUBRO	VALOR EMPENHADO	-25.464,48			
	OUTUBRO	SOBRA REMANEJADA DOS DEPARTAMENTOS PARA DIREÇÃO DE CENTRO	24.596,50	OUTUBRO	SALDO NÃO EXECUTADO DEVOLVIDO À CODEOR	-388,10			
	OUTUBRO	VALOR EMPENHADO	-21.185,96						
	OUTUBRO	SALDO NÃO EXECUTADO DEVOLVIDO À CODEOR	-10.623,73						
		SALDO	0,00		SALDO	0,00		SALDO	0,00
TEC. DE ALIMENTOS	JULHO	RECURSOS CODEOR/PROPLAN (RATEIO 20%)	12.486,00	JULHO	RECURSOS CODEOR/PROPLAN (RATEIO 20%)	1.725,60	OUTUBRO	VALOR REMANEJADO DE CONSUMO	1.846,80
	OUTUBRO	VALOR EMPENHADO	-5.138,98	OUTUBRO	VALOR EMPENHADO	-83,90	OUTUBRO	VALOR EMPENHADO	-1.846,80
	OUTUBRO	VALOR REMANEJADO PARA SERVIÇOS	-1.846,80	OUTUBRO	SOBRA REMANEJADA PARA A DIREÇÃO DE CENTRO PARA EXECUÇÃO	-1.641,70			
	OUTUBRO	SOBRA REMANEJADA PARA A DIREÇÃO DE CENTRO PARA EXECUÇÃO	-5.500,22						
		SALDO	0,00		SALDO	0,00		SALDO	0,00
GASTRONOMIA	JULHO	RECURSOS CODEOR/PROPLAN (RATEIO 20%)	12.486,00	JULHO	RECURSOS CODEOR/PROPLAN (RATEIO 20%)	1.725,60			
	OUTUBRO	VALOR EMPENHADO	-4.178,06	OUTUBRO	VALOR EMPENHADO	-1.374,00			
	OUTUBRO	SOBRA REMANEJADA PARA A DIREÇÃO DE CENTRO PARA EXECUÇÃO	-8.307,94	OUTUBRO	SOBRA REMANEJADA PARA A DIREÇÃO DE CENTRO PARA EXECUÇÃO	-351,60			
	DEZEMBRO	RECURSO LIBERADO PELA CODEOR PARA COMPRA DE GÁS GLP	10.432,50						
	DEZEMBRO	VALOR EMPENHADO	-10.432,50						
	SALDO	0,00		SALDO	0,00		SALDO	0,00	
TEC. SUCROALCOOLEIRA	JULHO	RECURSOS CODEOR/PROPLAN (RATEIO 20%)	12.486,00	JULHO	RECURSOS CODEOR/PROPLAN (RATEIO 20%)	1.725,60			
	OUTUBRO	VALOR EMPENHADO	-1.697,66	OUTUBRO	VALOR EMPENHADO	-1.324,00			
	OUTUBRO	SOBRA REMANEJADA PARA A DIREÇÃO DE CENTRO PARA EXECUÇÃO	-10.788,34	OUTUBRO	SOBRA REMANEJADA PARA A DIREÇÃO DE CENTRO PARA EXECUÇÃO	-401,60			
	SALDO	0,00		SALDO	0,00		SALDO	0,00	

MATERIAIS/SERVIÇOS EMPENHADOS 2021						
SETOR	MATERIAL DE CONSUMO		MATERIAL PERMANENTE		SERVIÇO	
	DESCRIÇÃO	VALOR	DESCRIÇÃO	VALOR	DESCRIÇÃO	VALOR
DIREÇÃO DE CENTRO	Material de Limpeza	6.220,13	Notebook - 2 und	7.576,48	Manutenção corretiva para microscópios - 15 und	2.685,00
	Material lab. Microbiologia	634,14	Ar-Condicionado 18.000 Btus - 8 und	13.400,00		
	Material lab. Físico-química	694,84	Ar-Condicionado 12.000 Btus - 2 und	2.380,00		
	Material p/ lab. CVT	629,85	Estabilizador 2KVA	1218,00		
	Água Mineral - 300 garrações	1.647,00	Armário em Aço - 2 und - R\$ 890,00 - EMPENHO ANULADO	890,00		
	Alcool em Gel - 1240 L	9.820,00				
	Máscaras N95 - 300 UND	450				
	Frasco Alcool Pump - 30 und	120				
	Borrifador Alcool - 100 und	425				
	Termômetro de Testa - 5 und	545				
	TOTAL	21.185,96	TOTAL	25.464,48	TOTAL	2.685,00
TEC. DE ALIMENTOS	Vidrarias e Reagentes	5138,98	Termohigrometro Digital Portátil	83,9	Manutenção Seladora a Vácuo	1.846,80
	TOTAL	5.138,98	TOTAL	83,90	TOTAL	1.846,80
GASTRONOMIA	GLP 45 kg	8640,00	Bebedouro Água-Garração - 3 UND	1.374,00		
	GL P13 kg	1792,50				
	Alimentos - Cartão Corporativo	514,86				
	Materiais e insumos p/ laboratório	3663,20				
	TOTAL	14.610,56	TOTAL	1.374,00	TOTAL	0,00
TEC. SUCROALCOOLEIRA	Vidrarias e Reagentes	1697,66	Banho Maria	994		
			Multímetro Portátil Digital	220		
			Balança Capacidade 150 kg	110		
	TOTAL	1.697,66	TOTAL	1.324,00	TOTAL	0,00

RESUMO MATERIAIS/SERVIÇOS EMPENHADOS 2021					
SETOR	MATERIAL DE CONSUMO	MATERIAL PERMANENTE	SERVIÇO	DIÁRIAS	PASSAGENS
DIREÇÃO DE CENTRO	21.185,96	25.464,48	2.685,00	0,00	0,00
TEC. DE ALIMENTOS	5.138,98	83,90	1.846,80	0,00	0,00
GASTRONOMIA	14.610,56	1.374,00	0,00	0,00	0,00
TEC. SUCROALCOOLEIRA	1.697,66	1.324,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL	42.633,16	28.246,38	4.531,80	0,00	0,00
TOTAL EMPENHADO			75.411,34		

Relatório de Atividades do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional - CTDR

Departamento de Gastronomia - DG

Principais ações realizadas em 2021 relacionadas aos objetivos estratégicos do PDI UFPB 2019-2023

Chefia: Prof. Vitor Vasconcelos / Vice-Chefia: Profa. Valéria Saturnino

1. ADMINISTRATIVO

1.1 N° de processos movimentados: Segundo dados do SIPAC/UFPB, no ano de 2021 o Departamento de Gastronomia enviou 273 (duzentos e setenta e três) processos administrativos e recebeu 252 (duzentos e cinquenta e dois) processos, perfazendo, ao todo, 525 (quinhentas e vinte e cinco) movimentações. Segue o relatório em anexo (Anexo 01).

1.2 Portarias e normativas emitidas: 25 Portarias.

1.3 N° de servidores envolvidos: 17 (dezesete) servidores, sendo 15 (quinze) professores e 2 (dois) técnicos administrativos.

1.4 Outras atividades:

2. ENSINO

2.1 Número de estudantes atendidos:

264 estudantes

2.2 Ações de ensino desenvolvidas: 74 (setenta e quatro) turmas de disciplinas ministradas nos semestres 2020.2 e 2021.1, com 04 (quatro) projetos de monitoria aprovados, os quais totalizaram 14 (quatorze) bolsas remuneradas.

2.2.1 Disciplinas Ministradas (Disciplinas com “-“ nas matrículas significa que não foi ministrada naquele semestre)

DISCIPLINA	PPC	C.H.	Matrículas 2020.2	Matrículas 2021.1
Banquetes e Eventos	2012	60h	-	32
Bebidas e Enogastronomia	2012	60h	-	27
Bebidas e Enologia	Hotelaria	60h	13	8

Bromatologia	2012	60h	-	25
Confeitaria e Doçaria	2012	60h	7	13
Contabilidade Gerencial	2012	30h	44	-
Cozinha Brasileira I	2012	60h	-	7
Cozinha Clássica II	2012	60h	-	8
Cozinha Contemporânea Internacional I	2012	60h	-	22
Cozinha Contemporânea Internacional II	2012	60h	20	8
Cozinha Paraibana	2012	30h	-	33
Economia Aplicada à Gastronomia	2012	60h	-	14
Empreendedorismo	2012	30h	-	29
Estágio Supervisionado I	2012	90h	-	7
Estágio Supervisionado II	2012	90h	0	8
Estágio Supervisionado III	2012	90h	15	9
Estágio Supervisionado IV	2012	270h	3	8
Estatística Aplicada à Gastronomia	2012	30h	38	-
Ética Profissional	2012	60h	29	3
Gastronomia Alternativa	2012	30h	-	15
Gestão de Pessoas	2012	60h	42	10
Gestão em A&B	Hotelaria	60h	13	18
Gestão Financeira Aplicada à Gastronomia	2012	30h	35	16
Habilidades Básicas de Cozinha	2012	60h	-	15
Habilidades Básicas de Cozinha	2021	60h	-	44
Higiene dos Alimentos	2021	60h	-	34
Higiene e Segurança dos Alimentos	2012	30h	18	9
História da Alimentação	2012	30h	12	24
Introdução à Administração	2021	60h	32	32
Introdução à Alimentos	2021	60h	28	34
Introdução à Alimentos em Hotelaria	Hotelaria	60h	11	29
Marketing	2012	60h	24	8
Metodologia do Trabalho Científico	2012	60h	16	13
Metodologia do Trabalho Científico	2021	30h	-	30
Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos	2012	60h	7	23
Microbiologia dos Alimentos	2012	60h	14	25
Panificação	2012	60h	20	7
Pesquisa Aplicada à Gastronomia	2021	30h	17	39
Planejamento de Cardápios	2012	60h	22	16

Planejamento Físico e Organizacional dos Serviços de Alimentação	2012	60h	17	2
Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares	2012	60h	4	1
Química Culinária	2012	60h	19	0
Segurança e Higiene do Trabalho	2012	30h	19	-
Tecnologia Culinária	2012	60h	-	14
Trabalho de Conclusão de Curso I	2012	30h	22	9
Trabalho de Conclusão de Curso II	2012	30h	6	16

2.2.2 Projetos de Monitoria Aprovados em 2021

→ A monitoria no ensino remoto: Estratégia de fortalecimento do processo de ensino-aprendizagem em Gastronomia e Hotelaria | Segundo Semestre de 2021 | 12 bolsas solicitadas, sendo 4 concedidas (remuneradas) e 8 não remuneradas.

→ A Arte de Aprender e Ensinar na Gastronomia | Segundo Semestre de 2021 | 14 bolsas solicitadas, sendo 4 concedidas (remuneradas) e 10 não remuneradas.

→ A Arte de Aprender e Ensinar na Gastronomia | Primeiro Semestre de 2021 | 11 bolsas solicitadas, sendo 3 concedidas (remuneradas) e 8 não remuneradas.

→ Iniciação a Docência em Gastronomia e Segurança alimentar | Primeiro Semestre de 2021 | 11 bolsas solicitadas, sendo 3 concedidas (remuneradas) e 8 não remuneradas.

3. PESQUISA

3.1 Assessoria de Pesquisa do Centro

Na pessoa da Profa. Dra. Ingrid Conceição Dantas Gonçalves, do Departamento de Gastronomia

3.2 Número de Laboratórios em funcionamento:

5 laboratórios

3.3 Principais produções:

3.3.1 Publicações em Periódicos

→ SAMPAIO, KAROLINY BRITO; DO NASCIMENTO, YURI MANGUEIRA; TAVARES, JOSEAN FECHINE; CAVALCANTI, MÔNICA TEJO; DE BRITO ALVES, JOSÉ LUIZ; Garcia, Estefânia Fernandes; de Souza, Evandro Leite. Development and in vitro evaluation of novel nutraceutical formulations composed of *Limosilactobacillus fermentum*, quercetin and/or resveratrol. *FOOD CHEMISTRY*, v. 342, p. 128264, 2021.

→ RODRIGUES, NOÁDIA PRISCILLA ARAÚJO; Garcia, Estefânia Fernandes; de Souza, Evandro Leite. Selection of lactic acid bacteria with promising probiotic aptitudes from fruit and ability to survive in different food matrices. *BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY*, v. 1, p. -, 2021.

→ RODRIGUES, TATIANA ZANELLA; OLIVEIRA, MARIA GORETTE DE QUEIROZ; FERNANDES, TAÍSA VIEIRA; RODRIGUES, NOÁDIA PRISCILA ARAÚJO; VIEIRA, PATRÍCIA PINHEIRO FERNANDES; GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO DANTAS. Desenvolvimento e caracterização de doce misto cremoso de coco verde e abacaxi. *RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT*, v. 10, p. e26210514540, 2021.

→ RODRIGUES, Noádia Priscila Araújo; SILVA, DANIELLA ROCHA DA ; GARCIA JÚNIOR, ÉLCIO ANTÔNIO ; SILVA JÚNIOR, EDMILSON FERNANDES DA ; GOMES, RENALLY DA SILVA ; FERNANDES, KARINA FELIX DIAS ; OLIVEIRA, KATARYNE ÁRABE RIMÁ DE . Divulgação de informações sobre higiene e mudança de hábitos durante a pandemia da Covid-19. *RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT*, v. 10, p. e30910111739, 2021.

→ DANTAS, RICARDO MAIA ; ALMEIDA, CRISLEIDE MARIA DE ; RODRIGUES, JESSICA BEZERRA DOS SANTOS ; RODRIGUES, Noádia Priscila Araújo . Evaluation of labeling, nutritional composition, ingredients and food additives in greek yogurtes marketed in supermarkets in the city of João Pessoa. *RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT*, v. 10, p. e38010918280, 2021.

3.3.2 Livros e Capítulos de Livros

→ LIMA, A.F; DUARTE, A. C. S. ; MACEDO, A. T. T. ; HENRIQUE SOBRINHO, C. A. ; Lopes, C.B. ; MEDEIROS, D. ; CHRISPIM, D.H.S ; XAVIER, D. ; CORDEIRO, E. S. ; Brito, E.V.S ; LACOUTH, G. C. W. ; OLIVEIRA, M. G. Q. ; DUARTE, M. ; FARIAS, R. P. M. A. ; MAIA, R.L ; VIEIRA, T.F ; Rodrigues, T.Z. ; RODRIGUES, Y. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO . *Coco verde: Receitas para combater o desperdício*. 1. ed. João Pessoa: Editora dos autores, 2021. 32p.

→ GARCIA, E. F.; RODRIGUES, G. S.; PRIMO, I. G. S. R.; COUTO, M. V. S.; MELO, P. H. S.; SOARES, S.; SANTOS, T. S. *PÃES DE MARIA Uma coleção de receitas práticas desenvolvidas por alunos e professores do curso de Gastronomia da UFPB*. 1. ed. João Pessoa:, 2021. v. 1. 34p.

→ DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO; CORDEIRO, E. S.; LACOUTH, G. C. W.; HENRIQUE SOBRINHO, C. A.; Rodrigues, T.Z. . Aproveitando a polpa do coco verde: Estratégia para o combate à fome e ao desperdício de alimentos. In: Breno de Paula Andrade Cruz; Daniella Alvez Minuzzo. (Org.). Gastronomia: Pesquisa, Ensino e extensão. 1ed.Curitiba: CRC PRESS, 2021, v. 2, p. 201-214.

→ SATURNINO, Valéria; MAGALHAES, M. R. A. ; OLIVEIRA, K. K. G. . Uma Por Todas e Todas Por Uma: Empreendedorismo Feminino na UFPB.. 1. ed. João Pessoa: Edição Própria, 2021. v. 1. 54p .

3.3.3 Artigos Publicados em Anais de Congressos

→ HENRIQUE SOBRINHO, C. A. ; Rodrigues, T.Z. ; VIEIRA, T.F ; SILVA, A. L. ; FERREIRA, V. C. S. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO . 'FEASIBILITY STUDY OF DEHYDRATED GREEN COCONUT PULP PRODUCTION'. In: 14 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021, João Pessoa. 14 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021.

→ Rodrigues, T.Z. ; VIEIRA, J. A. M. N. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO . METODOLOGIAS ATIVAS PARA PROPORCIONAR VIVÊNCIA DAS AULAS PRÁTICAS DE QUÍMICA CULINÁRIA DURANTE A PANDEMIA. In: Encontro de Iniciação à Docência - UFPB, 2021, João Pessoa. Encontro de Iniciação à Docência - Anais, 2021.

→ Rodrigues, T.Z. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO . DESENVOLVIMENTO DE APLICATIVO COMO FERRAMENTA AUXILIAR DE APRENDIZAGEM DA DISCIPLINA PESQUISA APLICADA À GASTRONOMIA. In: Encontro de Iniciação à Docência - UFPB, 2021, João Pessoa. Encontro de Iniciação à Docência - Anais, 2021.

→ FARIAS, T. M. ; GARCIA JUNIOR, E. A. ; VIEIRA, P. P. F. ; GARCIA, E. F. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO ; RODRIGUES, N. P. A. . ELABORAÇÃO DE MANUAL COMO INSTRUMENTO DE AUXÍLIO TEÓRICO-PRÁTICO PARA PLANEJAMENTO E CONFECÇÃO DE CARDÁPIOS. In: Encontro de Iniciação à Docência - UFPB, 2021, João Pessoa. Encontro de Iniciação à Docência - Anais, 2021.

→ COSTA, S. K. S. ; CAVANCANTI, D. R. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO ; VIEIRA, P. P. F. . USO DE METODOLOGIAS ATIVAS PARA CONFECÇÃO DE PROPAGANDAS SOBRE ALIMENTOS NA DISCIPLINA DE INTRODUÇÃO A ALIMENTOS E BEBIDA. In: Encontro de Iniciação à Docência - UFPB, 2021, João Pessoa. Encontro de Iniciação à Docência - Anais, 2021.

→ MACEDO, A. T. T. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO ; GARCIA, E. F. . Roteiro de Atividades Práticas Para o Ensino Remoto da Disciplina de Introdução a Alimentos. In: Encontro de Iniciação à Docência - UFPB, 2021, João Pessoa. Encontro de Iniciação à Docência - Anais, 2021.

→ MEDEIROS, A. R. S. ; MONTEIRO, M. M. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO ; GARCIA, E. F. . INICIAÇÃO A DOCÊNCIA DURANTE O ENSINO REMOTO: RELATANDO A EXPERIÊNCIA DA MONITORIA NA DISCIPLINA DE PANIFICAÇÃO. In: Encontro de Iniciação à Docência - UFPB, 2021, João Pessoa. Encontro de Iniciação à Docência - Anais, 2021.

3.3.4 Resumos Publicados em Congressos

→ DUARTE, A. C. S. ; Rodrigues, T.Z. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO ; SOUSA, R. ; VIEIRA, P. P. F. . 'DEVELOPMENT AND MICROBIOLOGICAL AND PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERIZATION AND 'IN VITRO' ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF POMEGRANATE JELLY (PUNICA GRANATUM LINN) WITH ADDITION OF SPICES '. In: 14 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021, Campinas. 14 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021.

→ VIEIRA, T.F ; LIMA, G.B ; VIEIRA, J. A. M. N. ; HENRIQUE SOBRINHO, C. A. ; DUARTE, A. C. S. ; Rodrigues, T.Z. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO . 'DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF FERMENTED ALCOHOLIC FROM YELLOW VARIETY CHESTNUT TREE FRUIT PULP (Terminalia catappa L.)'. In: 14 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021, João Pessoa. 14 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021.

→ LIMA, G.B ; Lopes, C.B. ; HENRIQUE SOBRINHO, C. A. ; Rodrigues, T.Z. ; FERNANDES, TAÍSA VIEIRA ; VIEIRA, J. A. M. N. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO . 'DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF ALCOHOLIC FERMENTED PRODUCTS BASED ON GREEN COCONUT (COCOS NUCIFERA L.)'. In: 14 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021, João Pessoa. 14 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021.

→ Rodrigues, T.Z. ; HENRIQUE SOBRINHO, C. A. ; GARCIA, E. F. ; RODRIGUES, N. P. A. ; DINIZ, N. C. M. ; MAIA, F. H. ; FERREIRA, V. C. S. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO . 'SUSTAINABLE USE OF GREEN COCONUT PULP IN THE PRODUCTION OF POTENTIALLY PROBIOTIC FERMENTED BEVERAGES'. In: 14 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021, João Pessoa. 14 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021.

→ VIEIRA, J. A. M. N. ; VIEIRA, T.F ; HENRIQUE SOBRINHO, C. A. ; Rodrigues, T.Z. ; VIEIRA, P. P. F. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO . 'PRODUCTION AND CHARACTERIZATION OF AN ALCOHOLIC FERMENTED BEVERAGE BASED ON PURPLE CHESTNUT FRUIT (Terminalia catappa L.)'. In: 14 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021, João Pessoa. 14 Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021.

→ SANTOS, E. N. ; SILVA, E. A. ; SILVA, E. E. ; ARAUJO, B. P. ; SANTOS, .. D. F. ; CARVALHO, C. T. ; BRITO, I. L. ; ARAUJO, A. E. ; CARVALHO, P. S. O. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO . Uso das redes sociais para popularização da ciência e promoção da saúde em tempos de pandemia. In: Encontro de Extensão da UFPB, 2021, João Pessoa. Encontro de Extensão da UFPB, 2021.

→ VIEIRA, J. A. M. N. ; Rodrigues, T.Z. ; PEREIRA, A. A. ; NASCIMENTO, S. R. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO . QualificaAgro: Difusão de tecnologias para fortalecimento da agricultura familiar em municípios da Paraíba. In: Encontro de Extensão da UFPB, 2021, João Pessoa. Encontro de Extensão da UFPB, 2021.

→ VIEIRA, T.F ; Rodrigues, T.Z. ; HENRIQUE SOBRINHO, C. A. ; Lopes, C.B. ; XAVIER, D. ; DUARTE, M. ; GARCIA, E. F. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO . Difusão de tecnologias para combater o desperdício de alimentos e à fome. In: Encontro de Extensão da UFPB, 2021, João Pessoa. Encontro de Extensão da UFPB, 2021.

→ VIEIRA, T.F ; Rodrigues, T.Z. ; HENRIQUE SOBRINHO, C. A. ; SILVA, A. B. B. ; RODRIGUES, N. P. A. ; DUARTE, M. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO . Descrição socioeconômica e de segurança alimentar de usuários das cozinhas comunitárias de João Pessoa. In: Encontro de Extensão da UFPB, 2021, João Pessoa. Encontro de Extensão da UFPB, 2021.

→ FERNANDES, TAÍSA VIEIRA ; Rodrigues, T.Z. ; HENRIQUE SOBRINHO, C. A. ; FERREIRA, C. P. B. ; Lopes, C.B. ; MONTE, G. ; PEREIRA, M. R. I. L. ; SILVA, M. L. S. ; SA, N. E. D. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO . Gastronomia Social: Qualificação para o trabalho em tempos de pandemia. In: Encontro de Extensão da UFPB, 2021, João Pessoa. Encontro de Extensão da UFPB, 2021.

→ MONTEIRO, M. M. ; COUTO, M. V. S. ; MEDEIROS, A. R. S. ; MAIA JUNIOR, D. G. ; SANTOS, D. L. C. ; RODRIGUES, N. P. A. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO ; GARCIA, E. F. . Os desafios de promover a capacitação em panificação básica por meio das mídias digitais para adolescentes. In: Encontro de Extensão da UFPB, 2021, João Pessoa. Encontro de Extensão da UFPB, 2021.

→ MEDEIROS, V. R. A. ; BARRETO, G. C. A. W. F. ; FARIAS, T. M. ; SILVA, L. F. L. ; MEDEIROS, R. L. ; DANTAS GUERRA, INGRID CONCEIÇÃO . Adequações dos cardápios da alimentação escolar oferecidos em escolas da Paraíba. In: Encontro de Extensão da UFPB, 2021, JOAO PESSOA. Encontro de Extensão da UFPB, 2021.

3.4 Projetos de Pesquisa Aprovados: 08 (oito) projetos aprovados no Edital PIBIC 2021 – 2022; o Departamento recebeu um prêmio de pesquisa referente ao Edital PIBIC 2020 – 2021.

- Estudo das Características Nutricionais e de Qualidade de Pães Produzidos com Fermento Natural em Pó Inoculado com Cepas Seleccionadas de Lactobacillus SP.
- Utilização da Polpa de Coco Verde (Cocos Nucífera L.) no Desenvolvimento de Produtos Plant-Based Potencialmente Probióticos.
- Utilização de Resíduo da Mandiocultura na Produção de Revestimentos Adicionados de Óleo Essencial de Terminalia Catappa L Para Controle de Infecção Fúngica Em Pimentões.
- Avaliação da Eficácia de Estratégias de Qualificação em Higiene e Segurança de Alimentos para Agentes de Alimentação Escolar.
- Utilização de Levilactobacillus Brevis Isolado de Frutas na Elaboração de Chips Probiótico de Batata Doce.
- Desenvolvimento de Geleia de Araçá-Amarelo (Psidium Cattleianum Sabine) e Avaliação de Compostos Antioxidantes e Atividade Antibacteriana.
- Produção e Análise Sensorial de Picles de Maxixe Elaborado com Diferentes Tipos de Ácido Acético.
- "Gastriministrar" para a Sociedade: Ensinando Administração em Gastronomia Sob uma Perspectiva Crítica.

4. EXTENSÃO

4.1 Assessoria de Extensão do Centro

Na Pessoa da Profa. Dra. Estefânia Fernandes Garcia, do Departamento de Gastronomia

4.2 Projetos de Extensão desenvolvidos durante o ano de 2021: 20 (vinte) projetos, dos quais três PROBEX 2021 foram premiados com o Elo Cidadão.

EDITAL UFPB NO SEU MUNICÍPIO

- Ações de apoio para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município do Conde
- Desenvolvimento Gastronômico de Derivados da Jabuticaba (Plinia cauliflora) Como Elemento de Autonomia para Agricultores Familiares na Cidade de Serraria, PB
- Otimiz(Ação): Treinamento e Capacitação no Setor de Alimentação e Hospedagem no Município do Conde – PB
- QualificaAgro: Difusão de tecnologias para a produção de alimentos com foco no Desenvolvimento Regional e combate à fome

EDITAL PROBEX 2021

- Ações da assessoria de extensão do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional – CTDR
- AGREGA: técnicas de processamento para diversificar e inovar alimentos comercializados pela Agricultura Familiar
- Boas Práticas de Fabricação para Restaurantes / CAPACITHO
- Capacitação profissional de adolescentes em panificação da Escola Cidadã Integrada José Guedes Cavalcanti
- CAPACITHO UFPB: capacitação, atualização e consultoria em hospitalidade.
- Educação Financeira para Todas – Ano II
- Estratégias Lúdicas de Educação Nutricional para Crianças na primeira infância
- Gastronomia Social: Difusão de Tecnologias para combater o desperdício de alimentos e a fome
- Horta, Gastronomia e Lixo Zero: aprendendo, ensinando e cozinhando sustentavelmente

- Inglês para restaurantes
- Oficinas gastronômicas para todas - Ano II
- Prevenção ao COVID-19 em Serviços de Alimentação
- Prevenção da COVID-19 em ambiente escolar
- Todas Podem: empreendedorismo feminino no setor de gastronomia em João Pessoa-PB
- UFPB no combate à covid-19: Ações de apoio para alimentação escolar
- UFPB no combate à Covid-19: Sabores e Saberes da Ciência à Mesa Um Novo Olhar para Popularização da Ciência em Tempos de Pandemia

5. OUTRAS AÇÕES DESENVOLVIDAS:

Organização de uma comissão de compras/pregão do departamento, envolvendo professores, técnicos e discentes para comporem as etapas que envolvem o envio dos itens para o pregão eletrônico e mais uma vez tentar através deste meio ter acesso aos ingredientes necessários para as aulas práticas.

6. PRINCIPAIS DESAFIOS E AÇÕES FUTURAS:

Solucionar as compras governamentais dos insumos para as aulas práticas, onde no atual semestre 2021.2 com o ensino provavelmente presencial, serão tomadas medidas para organização destas compras, seja via pregão eletrônico ou cartão corporativo, tendo em vista a burocracia envolvida nestes trâmites. Melhoria da estrutura e dos equipamentos e utensílios para comporem os laboratórios do curso de gastronomia. Organização da gestão do departamento e da coordenação do curso para receber a próxima avaliação do MEC, que está prestes a confirmar as datas da visita ao curso. Fortalecer parcerias com empresas que possuem afinidade com o curso, a fim de celebrar de convênios de estágios, contrapartidas em troca de espaços físicos e mão de obra de estudantes do curso para eventos gastronômicos, organizando e desenvolvendo as ações durante o ano, facilitando a entrada no mercado de trabalhos dos egressos e discentes matriculados.



RELATÓRIO DE ATIVIDADES DTS 2021/ 2022

No ano de 2021 tivemos o semestre 2020.2, regulamentado pelas Resoluções CONSEPE n° 35, 36/2020, e o semestre 2021.1 regulamentado pelas Resoluções CONSEPE n° 27, 28 e 29/2021, ambos foram Suplementares, devido ao isolamento social decorrente da pandemia do Covid-19. Excepcionalmente, o departamento ofereceu componentes curriculares em híbrido e presencial como estágio e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), garantindo as condições de biossegurança.

Dentre as atividades desenvolvidas no Departamento de Tecnologia Sucroalcooleira no ano de **2021** temos:

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 concurso de professor substituto EDITAL N° 27, DE 30 DE JUNHO DE 2021, devido ao afastamento de docente para cargo de gestão na reitoria.
4. Aquisição dos laboratórios de: Etanol Higienizante (LEH), Laboratório de Controle de Qualidade no setor sucoenergético (LCQSS); Laboratório de Multidisciplinar Sucoenergético (LAMSU); Laboratório de Práticas Agrícolas e Manejo Fitossanitário – LAPAMF.

Dentre as atividades a serem desenvolvidas em **2022**, as quais estão associadas ao PDI 2019/ 2023, temos:

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.

João Pessoa/PB, 04 de fevereiro de 2022.


Prof.^a Dr.^a Erika Adriana de Santana Gomes
SIAPE 2890552

Relatório de Atividades do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional

Principais ações realizadas em 2021 relacionadas aos objetivos estratégicos do PDI/UFPB 2019-2023

O Departamento de Tecnologia de Alimentos (DTA/CTDR) é composto por 18 docentes, sendo 16 efetivos (com 1 em afastamento para doutorado); 1 professor substituto; e 1 professor voluntário. É composto por 9 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.

O DTA/CTDR teve como Chefe em 2021 a Profa. Dra. Angela Maria Tribuzy de Magalhães Cordeiro, e como Vice a Profa. Dra. Marta Maria da Conceição; como assessor de ensino o Prof. Dr. João Paulo Prado; como assessora de pesquisa a Profa. Dra. Haíssa Roberta Cardarelli, e como assessora de extensão a Profa. Dra. Ana Luiza Mattos Braga ou a Profa. Dra. Nely Pedrosa.

ADMINISTRATIVO

Nº de processos movimentados: 657 (Sendo 348 enviados e 309 recebidos)

Portarias e normativas emitidas: 16 portarias

Nº de servidores envolvidos: 9 técnicos, 19 professores

Outras atividades: Emissão de 137 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 2 membros; 57,8% do valor recebido foram executados para aquisição de reagen-

	tes, vidrarias e descartáveis, e para manutenção de equipamento; a diferença do valor foi devolvido à Direção do Centro.
ORC.02. Ampliar a captação de recursos externos.	Captação de recursos pelos servidores docentes e técnicos de laboratórios para a execução de projetos de pesquisa, por meio de participação em chamada interna PROPESQ/UFPB.
Pessoas	
PInf.P.01. Capacitar e qualificar os servidores em áreas estratégicas.	Capacitação de 3 servidores docentes em áreas estratégicas para elevação do nível de qualificação dos profissionais e melhoria do serviço prestado; Qualificação de Servidores em Cursos pela DSP/PROGEP.
PInf.P.02. Dimensionar, estruturar e otimizar o quadro de servidores.	Recebimento por remoção de 1 servidor docente.
PInf.P.03. Promover a qualidade de vida, saúde e segurança do trabalho.	Todos os servidores sem cargos administrativos e que não desenvolvem atividades de pesquisa 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; Qualificação de Servidores em Cursos sobre qualidade de vida ofertados pela PROGEP.
Infraestrutura	
PInf.IF.02. Assegurar as aquisições e os serviços gerais e de manutenção necessários ao funcionamento da instituição.	Somente 57,8% do valor recebido foram executados para aquisição de reagentes, vidrarias e descartáveis, e para manutenção de equipamento; a diferença do valor foi devolvido à Direção do Centro. Justifica-se este fato por não ter pregão com itens necessários ou específicos que atendessem o DTA de forma eficiente e racional.
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 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 408 estudantes no período 2020.2 dos quais foram aprovados 287; 23 reprovados por nota; 57 reprovados por falta e 41 trancamentos; e 357 no período 2021.1 dos quais foram aprovados 269; 19 reprovados por nota; 30 reprovados por falta e 39 trancamentos, bem como foi registrado pela Coordenação do Curso de Tecnologia de Alimentos 278 atendimentos via WhatsApp, e-mail, telefonema, ou presencial, tanto individuais quanto encontros em grupo.

Ações de ensino desenvolvidas: Estão registrados no Sigaa 5 diferentes projetos de ensino desenvolvidos no âmbito do curso, no ano 2021. São eles:

- 1) Construindo soluções de ensino-aprendizagem durante a pandemia da COVID-19: potencialização da aprendizagem (Fevereiro/2021);
- 2) PANIFICACAO HÍBRIDA: a monitoria em tempos de pandemia.
- 3) Construindo soluções de ensino-aprendizagem durante a pandemia da COVID-19: potencialização da aprendizagem (Julho/2021);
- 4) Mediando Conhecimentos Integrados na Tecnologia de Alimentos;
- 5) Metodologias Ativas de Ensino aplicadas interdisciplinarmente para o aprendizado da Tecnologia de Alimentos de base amilácea.

Defesas de TCC:

Atividade Antioxidante da Vitamina C: seu papel na prevenção da oxidação dos alimentos, MARIA PEREIRA FELIX DE SOUSA, 07/2021;

Importância da utilização da mandioca em embalagens biodegradáveis, INDYARA CAROLINE SANTANA F DA SILVA, 11/2021;

Desenvolvimento de aplicativo móvel voltado às boas práticas de controle sanitário de alimentos para os CONSEAS, GIULIA HERCILIA PEREIRA SILVA, 11/2021;

Extratos vegetais como substitutos do leite para elaboração de bebidas fermentadas, SARA LEITE DE SOUZA, 11/2021;

Processamento de ovos: tecnologias, inovações, aspectos sanitários e de controle de qualidade, THAIS RAMOS SILVA DE LIMA, 11/2021;

Uma abordagem sobre a intolerância alimentar ao glúten e caseína em crianças autistas, ADRIANO BORGES MONTEIRO DE MORAIS, 12/2021;

Elaboração de produtos panificáveis tipo pão francês, enriquecidos com farelo de urucum, DEBORAH ARAUJO DIONIZIO DA SILVA, 12/2021.

PESQUISA

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

Principais produções: 22 Artigos científicos; 9 capítulos de livros e 11 bolsas de iniciação científica; 10 Orientações de mestrado; e 12 Orientações de doutorado.

Projetos: 26 projetos de pesquisas estão 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) Enriquecimento de produtos regionais com nutrientes encapsulados;

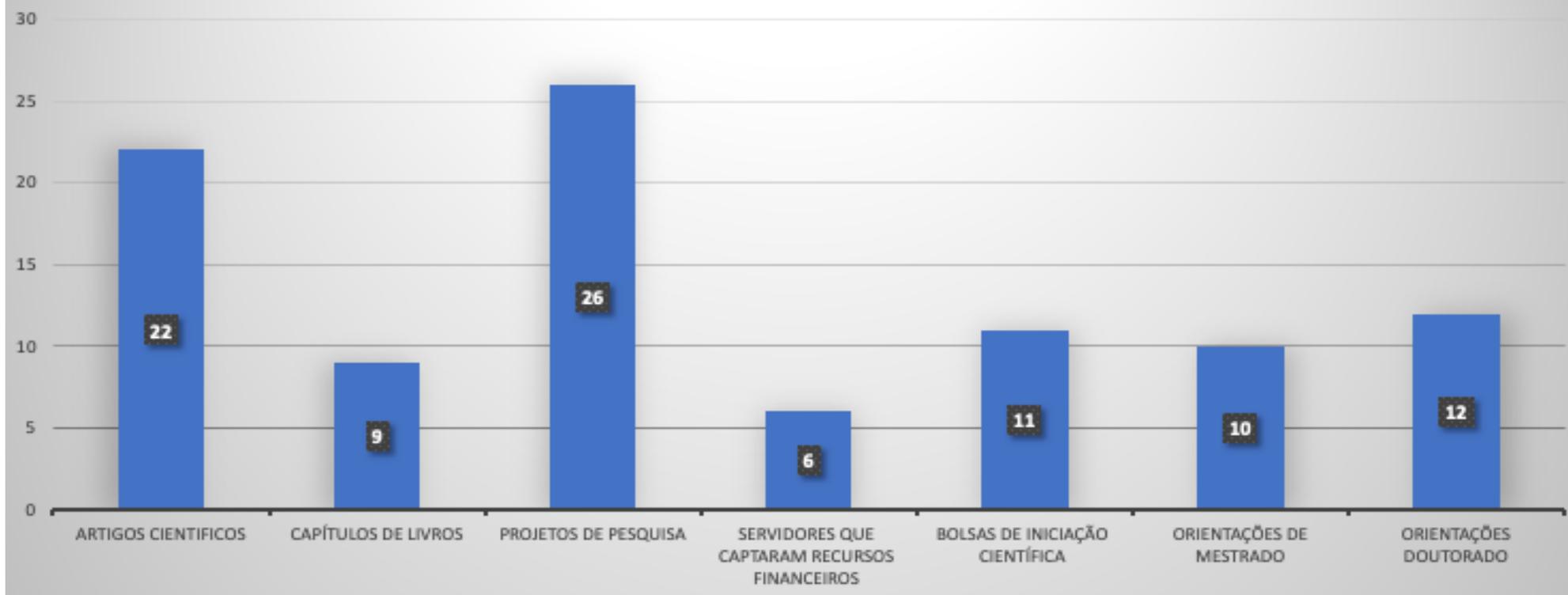
- 6) Mucilagens de cactos: bioatividade e efeitos sobre o eixo intestino-cérebro em ratos obesos;
- 7) Avaliação do potencial de mucilagens de cactos como hidrocoloides comerciais;
- 8) Requeijão cremoso elaborado com leite caprino enriquecido com fitoesteróis;
- 9) Aproveitamento integral do leite caprino: 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) Influência do uso de bioestimulante a base de aminoácidos, vitaminas e minerais na qualidade pós-colheita de frutos de goiabeira (*Psidium guajava*, L.);
- 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?

Número de docentes vinculados a Programas de pós-graduação: 4, 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 captaram recursos financeiros para Pesquisa: 5 docentes e 1 Técnico de laboratório.

Valor captado para pesquisa: R\$ 150.000,00 (cento e cinquenta mil reais).

Produtividade DTA 2021



EXTENSÃO

Ações desenvolvidas (ação continuada): Estão registrados no Sigaa 13 projetos de extensão desenvolvidos no ano 2021. São eles:

- 1) Ações de apoio para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município do Conde-PB;
- 2) Ações estratégicas para a Creditação da Extensão na UFPB;
- 3) Capacitação profissional de adolescentes em panificação da Escola Cidadã Integrada José Guedes Cavalcanti;
- 4) CVTSAN – REDUÇÃO DAS PERDAS PÓS-COLHEITA DE VEGETAIS;
- 5) ESTRATÉGIAS PARA CONTINUIDADE E SUSTENTABILIDADE NO FORTALECIMENTO DAS AÇÕES AGROECOLÓGICAS NA CENTRAL DE COMERCIALIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR DE JOÃO PESSOA-PB;
- 6) Orientação Farmacêutica dos Distúrbios Mentais e seus Impactos Toxicológicos;
- 7) QualificaAgro: Difusão de tecnologias para a produção de alimentos com foco no Desenvolvimento Regional e combate à fome;
- 8) UFPB no combate à covid-19: Ações de apoio para alimentação escolar;

- 9) UFPB no combate à COVID-19: Controle de qualidade de álcool gel 70°INPM comercializado em João Pessoa – PB para garantia do direito do consumidor;
- 10) UFPB no combate à COVID-19 - Produção e distribuição de Etanol antisséptico e desinfetante para o atendimento emergencial das demandas de Biossegurança na UFPB, diante o enfrentamento da pandemia causada pelo Coronavírus (Sars-CoV-2);
- 11) Utilização da Planilha Eletrônica Excel como suporte às atividades acadêmicas e profissionais tecnológicas - Nível básico.

Outras ações de extensão (cursos de curta duração e eventos):

- 1) Empreendedorismo em Produtos Derivados do Milho- Módulo Básico de Custos;
- 2) MINICURSO: Conhecimentos Básicos sobre Manipulação de Alimentos;
- 3) QUARTA RODA DE DIÁLOGO - As perspectivas das políticas públicas de Alimentação para o fortalecimento de grupos produtivos de mulheres do campo e do direito à Alimentação.

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, tecnológico, artístico e cultural da sociedade.	Interações com a sociedade paraibana compartilhando o conhecimento e experiências científicas, tecnológicas, estimulando a inovação e o empreendedorismo; 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);
Desenvolvimento de produto (aplicativo de celular) para atender demanda da sociedade.

PRINCIPAIS DESAFIOS E AÇÕES FUTURAS:

Melhorar Gestão Orçamentária do DTA, buscando:

- **Ampliar a captação de recursos externos (ORC.02.)** – Buscar 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.)** – Alinhar o PCC do CTA com o PPI;

- **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 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 07/02/2022

RELATÓRIO Nº 01/2022 - CTDR-DTA (11.01.32.02)
(Nº do Documento: 1)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 07/02/2022 23:00)
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: **2022**, documento (espécie): **RELATÓRIO**, data de emissão: **07/02/2022** e o código de verificação: **7fd3802e05**

ASSESSORIA DE PESQUISA DO CTDR Relatório

2020/2021



Apresentação

Ao longo do ano de 2021 a assessoria de pesquisa do CTDR se empenhou em divulgar ações e editais relacionados à pesquisa bem como, estimular docentes a enviarem propostas para obtenção de financiamento e para os editais institucionais. As ações resultaram em crescimento para o CTDR mesmo considerando as dificuldades impostas pela pandemia.

Neste relatório simplificado apresentamos os números relativos ao Centro, algumas ações desenvolvidas e as metas para o ano de 2022.

Profa Ingrid C. Dantas Gonçalves
Assessora de Pesquisa do CTDR

Medindo o Progresso

Nas Tabelas a seguir apresentamos os números relativos aos projetos e número de alunos contemplados na iniciação científica por departamento.

Tabela 1. Distribuição de projetos e alunos contemplados na Iniciação Científica no CTDR ano base 2020.

	Gastronomia	Tecnologia de Alimentos	Tecnologia em produção Sucroalcooleira
Número de projetos de IC	05	10	02
Número de alunos Bolsistas	04	12	03
Número de alunos Voluntários	05	01	01

O CTDR em 2020 teve 17 projetos de IC aprovados no edital institucional e 26 alunos iniciados.

Medindo o Progresso

Tabela 2. Distribuição de projetos e alunos contemplados na Iniciação Científica no CTDR ano base 2021.

	Gastronomia	Tecnologia de Alimentos	Tecnologia em produção Sucrialcooleira
Número de projetos de IC	08	06	04
Número de alunos Bolsistas	07	05	05
Número de alunos Voluntários	5		1

O CTDR em 2021 teve 18 projetos de IC aprovados no edital institucional e 23 alunos iniciados.

Destaque-se o crescimento em número de projetos e alunos iniciados dos Departamentos de Gastronomia e Tecnologia de Produção Sucrialcooleira.

Projetos contemplados com recursos no Edital de Produtividade UFPB

Tabela 3. Projetos contemplados com recursos por Departamento

	Gastronomia	Tecnologia de Alimentos	Tecnologia em produção Sucroalcooleira
Número de projetos de IC	02	06	03

O CTDR teve 11 projetos com orçamento aprovado embora tenha tido mais propostas aprovadas cujos coordenadores declinaram a pedido. Dos 11 projetos 9 são de docentes e 02 de servidores técnicos do Departamento de Tecnologia de Alimentos e Departamento de Tecnologia em Produção Sucroalcooleira.

A aprovação das propostas resulta na inserção de mais de cem mil reais em recursos de custeio aplicados para o Centro.

Projetos contemplados com recursos FAPESQ-PB

Edital apoio ao Arranjo Produtivo Local

DETERMINAÇÃO DO PERFIL SENSORIAL E DA ACEITAÇÃO DAS CACHAÇAS PARAIBANAS TRADICIONAIS E ARMAZENADAS EM MADEIRAS

Coordenadora: Profa Ingrid Conceição Dantas Guerra

Edital Primeiros Projetos

FERMENTO NATURAL EM PÓ DESENVOLVIDO A PARTIR DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁTICAS ISOLADAS DE PADARIAS DA PARAÍBA: PRODUÇÃO, APLICAÇÃO E INSERÇÃO NO MERCADO PANIFICADOR LOCAL

Coordenadora: Estefânia Fernandes Garcia

Edital Demanda Universal

TECNOLOGIAS SUSTENTÁVEIS APLICADAS À CADEIA PRODUTIVA DE COCO DO ESTADO DA PARAÍBA

Coordenadora: Profa Nataly Albuquerque dos Santos

Projeto Premiados no Encontro de Iniciação Científica

ENIC 2020

Elaboração de produtos panificáveis, tipo pão francês, enriquecidos com farelo de urucum

DEBORAH ARAUJO DIONIZIO DA SILVA & CAROLINA LIMA CAVALCANTI DE ALBUQUERQUE

Departamento de Tecnologia de Alimentos

ENIC 2021

“Produção e caracterização de bebidas fermentadas com potencial probiótico a partir da polpa do coco verde (Cocos nucifera L.)”

TATIANA ZANELLA RODRIGUES & INGRID CONCEICAO DANTAS GONCALVES

Departamento de Gastronomia

Eventos realizados

Em parceria com a Assessoria de Extensão foi realizado o primeiro Workshop de escrita de resumos do CTDR evento realizado para auxiliar os discentes na escrita dos resumos simples e expandidos para o Encontro Unificado de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPB.

Visita do presidente da FAPESQ-PB para conhecer a estrutura laboratorial do CTDR para discussão de futuros credenciamentos.



Próximos Passos

As metas para o ano de 2022 com a perspectiva de retorno presencial por ordem de prioridade são:

01

Implementação das pós-graduações lato-sensu

02

Realização de Congresso Unificado envolvendo os três Cursos

03

Treinamento em massa de alunos e docentes para pesquisa nas bases de dados dos Periódicos Capes

04

Oficinas de escrita científica para docentes.





CVTSAN
CENTRO DE VOCAÇÃO TECNOLÓGICA EM
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
CENTRO DE VOCAÇÃO TECNOLÓGICA EM SEGURANÇA
ALIMENTAR E NUTRICIONAL



Relatório ANOS 2020/2021

Centro de Vocação Tecnológica em Segurança Alimentar e Nutricional da
Paraíba

Equipe técnica:

Coordenadora Geral: Profa. Dra. Nely de Almeida Pedrosa

Profa. Dra. Ana Luiza Mattos Braga

Profa. Dra. Carolina Albuquerque

Profa. Dra. Haíssa Roberta Cardarelli

Profa. Dra. Fernanda Vanessa Gomes da Silva

Técnicas de Laboratório: Camila Santiago Saraiva

Natasha Carolina Melo Diniz

E-mail: cvtsan@gmail.com

João Pessoa - PB

Fevereiro – 2022

RELATÓRIO DE USUÁRIOS

Agenda LTSAN

Ano: 2020 - 2021

Nome	Projeto	Curso	Equipamento	E-mail
Joanderson	TCC	DG	Texturômetro	
Jennifer - Prof^a. Graciele	Mestrado - Desenvolvimento de molho de macaúba	PPGC TA	Reômetro	gracieleborges@gmail.com
Aline Macêdo	Doutorado - Atividade antioxidante	PPGC TA	Fluorímetro	alinedantasm@gmail.com
Gisleânia	Doutorado - Análise de carotenoides	PPGC TA	Bancada e Espectrofotômetro	gisleanya@gmail.com
Jeniffer	Mestrado - Desenvolvimento de molho de macaúba	PPGC TA	Bancada e Espectrofotômetro	gracieleborges@gmail.com
Flávio - Prof^a. Graciele	Doutorado - Extração de Juá	PPGC TA	Micro-ondas, béckeres, balança, álcool e bancada	flaviogomes473@gmail.com
Prof^a. Graciele	Aula - Pós-colheita - Análises de vitamina C, pH, brix e acidez	DTA	Bancada, pHmetro, refratômetro	gracieleborges@gmail.com
Prof.^a Ana Braga	Aula – OP I	DTA	Reômetro, Texturômetro e Fermentadora	anabraga.ufpb@gmail.com
Prof^a. Adriana	Aula - Toxicologia de Alimentos	DTA	Bancada	adrianamfoliveira@gmail.com
Alice Soares	TCC	DTA	Balança, pHmetro, Refratômetro, Banho de ultrassom, Fluorímetro	
Flávio Gomes	Doutorado	PPGC TA	Bancada e Micro-ondas	flaviogomes473@gmail.com
Prof. João Paulo	Aula - Métodos Instrumentais e Análise de Alimentos	DTA	Bancada	jp_prado@hotmail.com
Paula e Renata	Treinamento Texturômetro e Reômetro	PPGC TA	Reômetro, Texturômetro, balança, Paquímetro	paula@saobraz.com.br
Flávio Gomes	Doutorado – Avaliação de estabilidade de emulsão frente a temperatura e pH	PPGC TA	Bancada, pHmetro	flaviogomes473@gmail.com
Prof. João Paulo	Aula - Métodos Instrumentais	DTA	Capela, bomba à vácuo, hexano, etanol, acetona, buretas, pipetadores, provetas, tubos de ensaio, suportes, garras	jp_prado@hotmail.com
Prof^a. Graciele	Aula – Tecnologia de frutas	DTA	Balança, pHmetro, beckeres, espátula, balão volumétrico, ácido cítrico, suporte, garra	gracieleborges@gmail.com
Prof. Ismael	Aula - Óleos e gorduras - Extração	DTA	Bancada e cabine de exaustão	ismael@ctdr.ufpb.br

	de óleo de soja pelo método de Soxhlet			
Jéssica	Mestrado	PPGC TA	Bancada	jessicafday@gmail.com
João Bosco	Mestrado	PPGT A	pHmetro	ctdrjbamaralufpb@gmail.com
Flávio	Doutorado - Análise de pectina	PPGC TA	Bancada, banho maria	flaviogomes473@gmail.com
Prof.^a Ana Braga	Aula - OP II	CTA	Fermentador, Pasteurização em banho maria e controle de pH	anabraga.ufpb@gmail.com
Flávio	Doutorado	PPGC TA	Reômetro	flaviogomes473@gmail.com
Graziele e Joana – Prof.^a Nataly	Projeto Álcool em Gel UFPB - MCTI	DTA e LACO M	Reômetro e da bancada	graziribeiro95@hotmail.com
Jaciel	Projeto Álcool em Gel UFPB - MCTI	DTA	Reômetro	jaciel.011@hotmail.com
João Bosco	Acompanhado da prof. ^a Ana Braga	PPGT A	Reômetro	ctdrjbamaralufpb@gmail.com
José Honório	Doutorado	PPGC TA	Espectrofotômetro Nanodrop	netoea22@gmail.com
Flávio e Ricácia - Prof.^a Graciele	Pesquisa - Mestrado e Doutorado	PPGC TA	Fluorímetro e bancada	flaviogomes473@gmail.com
Aline - Prof.^a Graciele	Pesquisa - Doutorado	PPGC TA	Fluorímetro e bancada	gracieleborges@gmail.com
Aline e Flávio - Prof.^a Graciele	Pesquisa - Doutorado	PPGC TA	Fluorímetro e bancada	alinedantasm@gmail.com
Ricácia - Prof.^a Graciele	Pesquisa - Mestrado	PPGC TA	Micro-ondas, balança analítica, pHmetro	ricacia_souza1@hotmail.com
Graciete e Aline Dantas – Prof.^a Haíssa	Pesquisa - Doutorado	PPGC TA	Geladeira	graci.ete@hotmail.com
Aline – Prof.^a Graciele	Pesquisa - Doutorado	PPGC TA	Fluorímetro, bancada, ultrassom, pHmetro e balança	alinedantasm@gmail.com
Aline e Jayme – Prof.^a Graciele	Pesquisa - Doutorado e Mestrado	PPGC TA	Fluorímetro, bancada, pHmetro, agitador de tubos e balança	jaymejunior23@gmail.com
João Bosco – Prof.^a Angela	Pesquisa - Mestrado	PPGT A	Reômetro e Texturômetro	ctdrjbamaralufpb@gmail.com
Ricácia e Aline – Prof.^a Graciele	Pesquisa - Mestrado e Doutorado	PPGC TA	Bancada, agitador, micro-ondas, Fluorímetro	ricacia_souza1@hotmail.com

Paula e Dayane - Prof^a Ana Luiza	Treinamento Texturômetro	PPGC TA e DTA	Texturômetro	paula@saobraz.com.br
Prof^a Haíssa	Pesquisa	PPGC TA	Texturômetro	hrcarda@ctdr.ufpb.br
Ricácia e Flávio – Prof.^a Graciele	Pesquisa - Mestrado e Doutorado	PPGC TA	Fluorímetro e bancada	ricacia_souza1@hotmail.com
Ricácia e Aline – Prof.^a Graciele	Pesquisa - Mestrado e Doutorado	PPGC TA	Fluorímetro e bancada	ricacia_souza1@hotmail.com
Paula e Dayane - Prof^a Haíssa	Pesquisa - Doutorado e PIBIC	PPGC TA e DTA	Texturômetro	paula@saobraz.com.br
José Honório e Saionara - Prof^a Haíssa	Pesquisa – Doutorado e Mestrado	PPGC TA	Banho Ultrassônico	netoea22@gmail.com; saio.arqui@gmail.com
Tatiana e Natasha – Prof.^a Ingrid Dantas	PIBIC	DG	Reômetro	tatiana.zanella@academico.ufpb.br
Natasha, Saionara e Gabrielle - Prof.^a Estefânia	PIBIC	DG	Texturômetro	estefaniafgarcia@yahoo.com.br
Aline e Aryane – Prof.^a Taliana	Pesquisa - Doutorado e Mestrado	PPGC TA	Fluorímetro e bancada	taliana.kenia@hotmail.com; AryaneRibeiro1@hotmail.com
Dayane, Haíssa e Renata – Prof.^a Haíssa	Pesquisa	PPGC TA e DTA	Reômetro	day.annekelly2010@hotmail.com; renataeca@hotmail.com
Gabriela e Natasha	Treinamento - Análise de Textura	DG	Texturômetro	gabrielle.sr.bio@gmail.com
Natasha, Samara e Jaciel - Prof^a Nataly	Projeto MCTI	DTA	Texturômetro, Reômetro e bancada	<u>samara.santos99@hotmail.com</u> ; <u>jaciel.011@hotmail.com</u>
Flávio - Prof^a Graciele	Doutorado	PPGC TA	Bancada, Banho ultrassônico e cabine de exaustão de gases	flaviogomes473@gmail.com
Prof^a Danielle Jaguaribe	Pesquisa	DTS	Capela	daniellec_jaguaribe@yahoo.com.br

Débora - Prof^a Carolina	TCC	DTA	Têxurômetro	araujodeborah00@gmail.com
Prof^a Ana e Natasha	Análise Ambev - Extrato de Malte	Ambev	Reômetro	anabraga.ufpb@gmail.com
Professora Ana, Natasha e Samara	Pesquisa - MCTI Álcool gel	DTA	Reômetro e Texturômetro	samara.santos99@hotmail.com
Professora Ana		DTA	Conduvímetero	anabraga.ufpb@gmail.com
Deyse (PIBIC) - Prof^a Carolina	Treinamento SFE	DTA	SFE	carolina.albuquerque@academico.ufpb.br
Professora Graciele - Aline Dantas	Pesquisa		Turrax e bancada	alinedantasm@gmail.com

LISTA DE ORIENTAÇÕES E PUBLICAÇÕES 2020-2021

Tipo orientação	Aluno	Publicações
PIBIC 2019-20	Dayanne Kelly Lopes de Almeida	ENIC2020
PIBIC 2020-21	Dayanne Kelly Lopes de Almeida	ENIC2021
PIBIC 2021-22 andamento	Dayanne Kelly Lopes de Almeida	
TCC concluído	Sara Leite de Souza	TCC Biblioteca CTRD
Doutorado concluído	Graciete de Souza Silva	Silva et al. 2020 Scientia Horticulturae v. 272 p.109595 https://doi.org/10.1016/j.scienta.2020.109595
Doutorado concluído	Nkarthe Guerra Araújo	Depósito Patente de Invenção BR 10 2020 016248 9 Araújo et al. 2021 Food Science and Technology v. 41 https://doi.org/10.1590/fst.05220 Araújo et al. 2021 Research, Society and Development v. 10, n. 10, p. e261101018635 DOI: 10.33448/rsd-v10i10.18635
Doutorado concluído	Mônica Correia Gonçalves	Gonçalves & Cardarelli 2020-Journal of Food Processing and Preservation https://doi.org/10.1111/jfpp.14703 Gonçalves & Cardarelli 2020- Food Technology and Biotechnology https://doi.org/10.17113/ftb.59.01.21.6707
Doutorado andamento	José H. P. Lopes Neto	Lopes Neto et al. 2021 LWT-Food Science and Technology, v. 143 p. 111043

		https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111083
Doutorado andamento	Isadora K.C.P. de Oliveira Galdino	
Doutorado andamento	Paula I.F. da C. Cardoso	
Mestrado concluído	Vanessa Barbosa Bomfim	Bomfim et al. 2020 LWT-Food Science and Technology, v.129 p.109349 https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109349
Mestrado concluído	Cibelly M. dos Santos Oliveira	
Mestrado andamento	Saionara Soares	
Mestrado andamento	Renata de Eça Santos	
Mestrado andamento	Maria Luísa Pontes Machado Neta	

Tipo orientação	Aluno	Título	Publicações
PIBIC 2019-20	Rafael Ribeiro de Oliveira Dias	Influência do uso de bioestimulante a base de aminoácidos, vitaminas e minerais nos compostos bioativos e capacidade antioxidante de goiaba (<i>Psidium guajava</i> , L.)	ENIC2020
PIVIC 2019-2020	Maria Eduarda Mota Rocha	Efeito do uso de bioestimulante a base de aminoácidos, vitaminas e minerais nas propriedades físico-químicas e texturais de goiaba (<i>Psidium guajava</i> , L.)	ENIC2020
PIBIC 2020-2021	Maria Eduarda Mota Rocha	Propriedades físico-químicas de frutos de genótipos de pinheira (<i>Annona squamosa</i> , L) do semiárido Paraibano	ENIC 2021
PIVIC 2020-2021	Jéssica Raiane da Silva Pereira	Compostos bioativos e capacidade antioxidante de frutos de genótipos de pinheira (<i>Annona squamosa</i> , L) do semiárido Paraibano	ENIC 2021
Participação em Mestrado Concluído	<u>Emanuel Tarcísio do Rêgo Farias</u>	Compostos bioativos e capacidade antioxidante em frutos de noni, <i>Morinda citrifolia</i> Linn, ISSN-e 1981-8203, Vol. 15, Nº. 1, 2020.	
Participação Pesquisa	<u>Emanuel Tarcísio do Rêgo Farias</u>	Biometric, physical-chemical, bioactive and antioxidant components in araçás at different maturation stages. Research, Society and Development , [S. l.], v. 9, n. 8, p. e331985800, 2020.	
Extensão	André Luis Couto/ Thays Alves de Andrade	CAPACITA CECAF: ATUALIZAÇÕES NO PROCESSO DE TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA COLHEITA E PÓS COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS NA CENTRAL DE COMERCIALIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR DE JOÃO PESSOA-PB	ENEX 2019
Extensão	André Luis Couto/Thays Alves de Andrade	CAPACITA CECAF: ATUALIZAÇÕES NO PROCESSO DE	ENEX 2020

		TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA COLHEITA E PÓS COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS NA CENTRAL DE COMERCIALIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR DE JOÃO PESSOA-PB	
Extensão	Raquel Taynan Cunha Vieira/ Euclides Rafael da Costa Matias/ Thays Alves de Andrade/ André Luis Couto	CVTSAN – REDUÇÃO DAS PERDAS PÓS- COLHEITA DE VEGETAIS	ENEX 2021

Lista de Projetos, Orientações e publicações 2020-2021

Tipo orientação/ Participação	Ano	Estudante	Título / Tema	Publicações
Serviço Terceiro no Lab Sensorial CVTSAN	2020		Produção de Álcool 70% para Equipamentos Públicos de Alimentação de João Pessoa	Relatório de Produção enviado à Direção CTDR
PROBEX	2020	Samara Henriques	Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional: assistência técnica e ações educativas	ENEX 2020
PROBEX	2020		Implantação de Banco de Alimentos	EVENTO: Bancos que Alimentam 1 - Inclusão Produtiva em Período de Pandemia
Estágio Obrigatório	2020	Giulia Hercília Pereira Silva	Boas Práticas - POPs em Banco de Alimentos	POPs do Banco de Alimentos do Município de João Pessoa
TCC concluído	2020	Jaciel Albuquerque	VIABILIDADE DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJO MATURADO RALADO	TCC Biblioteca CTDR
Pesquisa	2020		Efeito de bioaditivos antioxidantes sobre a estabilidade oxidativa de óleo de linhaça (<i>Linum usitatissimum</i> L.)	NASCIMENTO, MALANNA KAUANNE GOMES DO; MAFALDO, ISIS MEIRELES; CASADO FILHO, JONILDO DE OLIVEIRA; GRISI, CRISTIANI VIEGAS BRANDÃO; SANTOS, NATALY ALBUQUERQUE DOS; BRAGA, ANA LUIZA

			fluido ou encapsulado.	MATTOS; CORDEIRO, ANGELA MARIA TRIBUZY DE MAGALHÃES. Efeito de bioaditivos antioxidantes sobre a estabilidade oxidativa de óleo de linhaça (<i>Linum usitatissimum</i> L.) fluido ou encapsulado. RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT. , v.9, p.e219985559 - , 2020.
PROBEX	2021	Maria Beatriz da Silva Gomes	Ações estratégicas para Creditação da	ENEX 2021
	2021	Maria Sara de Barros Teixeira	Extensão na UFPB	ENEX 2021
PROBEX	2021	Samara Henriques	UFPB no combate à COVID-19: Controle de qualidade de álcool gel 70°INPM comercializado em João Pessoa – PB para garantia do direito do consumidor	ENEX 2021
PROBEX	2021		CVTSAN -Redução de Perdas Pós-Colheita de Vegetais	Prêmio Elo Cidadão 2021 - ENEX 2021 Minicurso: Empreendedorismo em Produtos Derivados do Milho- Módulo Básico de Custos
PIBID	2021	RAFAEL RIBEIRO DE OLIVEIRA DIAS SARAH RIBEIRO RODRIGUES	Operações Unitárias 1	ENID 2021
Estágio Obrigatório	2021	João Paulo Pereira Neto	Gestão de Cozinhas Comunitárias	Desenvolvimento de Aplicativo GESTAO COZINHAS JP
TCC concluído	2021	Giulia Hercília Pereira Silva	DESENVOLVIMENTO DE APLICATIVO MÓVEL VOLTADO ÀS BOAS PRÁTICAS DE CONTROLE SANITÁRIO DE ALIMENTOS PARA OS CONSEAS	TCC Biblioteca CTDR - Aplicativo FAST BPM CONSEA
Doutorado concluído	2021	Gisleania Parente	DESENVOLVIMENTO DE TAPIOCA FORTIFICADA COM CAROTENOIDES DA CENOURA E INVESTIGAÇÃO DAS PROPRIEDADES DO	LANDIM PARENTE, GISLEÂNIA DOURADO; ALMEIDA MACÊDO, FLORA DE; MELO DINIZ, NATASHA CAROLINA; DA CONCEIÇÃO, MARTA MARIA; UBBINK, JOB; MATTOS BRAGA, ANA LUIZA Observations on the formation and textural

			AMIDO DE MANDIOCA	properties of -tapiocas-, a traditional cassava-based food from the Northeast of Brazil. INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE. , v.26, p.100417 - , 2021. LANDIM PARENTE, GISLEÂNIA DOURADO; NUNES DE MELO, BRUNO DAVINCI; ALBUQUERQUE DE SOUZA, JACIEL; MARIA DA CONCEIÇÃO, MARTA; UBBINK, JOB; MATTOS BRAGA, ANA LUIZA. Fortification of traditional tapioca -pancakes- from the Brazilian northeast with microencapsulated carrot carotenoid. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY., v.152, p.112301 - , 2021.
Mestrado concluído	2020	João Bosco Amaral	Requeijão Caprino Cremoso Light enriquecido com Fitoesterol	AMARAL, J. B. S.; VIEIRA, E. A.; CORDEIRO, A. M. T. M.; FERREIRA, P. S.; SANTOS, N. A.; Braga, A.L.M. REQUEIJÃO ENRIQUECIDO COM FITOESTERÓIS, 2020. INPI Patente de Invenção. Número do registro: BR10202002153. Número do depósito PCT: 870200132574. Data do depósito PCT: 21/10/2020. Depositante/Titular: Universidade Federal da Paraíba. Amaral et al. Light cream cheese spread of goat milk enriched with phytosterols: Physicochemical, rheological, and microbiological characterization. LWT - Food Science and Technology 157 (2022) 113103. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113103
	2021			
Mestrado concluído	2021	Ana Luiza Braga de Macedo Lombardi	ANÁLISE DO USO DA NANOTECNOLOGIA COMO ESTRATÉGIA DE PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE ANEMIA POR DEFICIÊNCIA DE FERRO EM CRIANÇAS	Dissertação na Biblioteca da NUTES/UEPB
Mestrado andamento	2021	Natasha Diniz	Desenvolvimento de álcool gel com etilcelulose	

Pesquisa	2021	ALIMENTO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL COM INSUMOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS CONTENDO FARINHA DE INHAME	GUEDES, C. K. R. M.; GUEDES, A. F. L. M.; SANTOS, M. T. F.; QUEIROGA, T. S.; MARTINS, S. F.; Braga, A.L.M. ; GONÇALVES, M. C. R. INPI Patente de Invenção. Número do registro: BR10202101544. Número do depósito PCT: 870210071177. Data do depósito PCT: 05/08/2021. Depositante/Titular: Universidade Federal da Paraíba.
Pesquisa	2021	Desenvolvimento de Queijo do Reino com probiótico encapsulado	LOPES NETO, JOSÉ HONÓRIO PEREIRA; SANTOS, MARÍLIA CÍCERA GOMES DOS; LEITE, KEROLAYNE SANTOS; SILVA, LILIANE ANDRADE DA; CAMPOS, MARIA ISABEL FERREIRA; SILVEIRA, EMMANUEL SOUZA DA; AMARAL, JOÃO BOSCO SOUSA; MADRUGA, MARTA SUELY; BRAGA, ANA LUIZA MATTOS ; CARDARELLI, HAÍSSA ROBERTA. Development and characterization of Lactobacillus acidophilus (LA-3) microparticles with reducing substances and its addition to Reino cheese. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY , v.143, p.111083 - , 2021.
Serviço Terceiro no Lab CVTSAN analítico	2021	Análise Reológica de Produtos de Cervejaria	Relatório enviado



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
CENTRO DE VOCAÇÃO TECNOLÓGICA EM SEGURANÇA
ALIMENTAR E NUTRICIONAL



RELATÓRIO PARCIAL DE CUMPRIMENTO DO OBJETO - AGOSTO/2020

1. NOME DA INSTITUIÇÃO: Universidade Federal da Paraíba	2. UF: Paraíba	3. EXERCÍCIO: 2019
4. OBJETO: Implantação do Centro de Vocação Tecnológica em Segurança Alimentar e Nutricional	5. TDC No: 46/2013	6. VIGÊNCIA: 03/09/2019

7. VALOR DO CONCEDENTE: R\$ 2.000.000,00	8. VALOR DA CONTRAPARTIDA: R\$ 0,00	9. VALOR TOTAL: R\$ 2.000.000,00
---	--	-------------------------------------

10. LICITAÇÕES:

Ano 2013:

Natureza Despesa	Nota Empenho	29	34	40	46	47
		DESPESAS EMPENHADAS em 2013	DESPESAS PAGAS em 2013	RESTOS A PAGAR REINSCRITOS	RESTOS A PAGAR PAGOS até Dez 2018	RESTOS A PAGAR CANCELADOS até 2019
449052	2013NE8 04221	341.550,93	287.411,97	54.138,96	49.775,30	4.363,66
	2013NE8 04223	255.901,33	232.485,87	23.415,46	17.928,75	5.486,71
	2013NE8 04290	252.547,74	222.082,73	30.465,01	27.270,00	3.195,01
339039	2013NE8 04222	1.000,00	516,75	483,25		483,25
	2013NE8 04224	1.000,00	511,40	488,60	488,60	0,00
	2013NE8 04225	1.000,00	0,00	1.000,00	679,18	320,82

	2013NE8 04227	71.187,11	0,00	71.187,11	71.187,11	0,00
	2013NE8 04228	75.812,89	75.812,89			0,00

Observações: Em Junho de 2019, os empenhos de 2013 com saldo foram cancelados. Os empenhos realizados foram para aquisição de equipamentos importados. Desta forma, os tipos de licitações foram: dispensa de licitação; ou inexigível.

Ano 2014:

Natureza Despesa	Item Informaç ão	29	34	40	46	47
	Nota Empenho	DESPESAS EMPENHAD AS em 2014	DESPES AS PAGAS em 2014	RESTOS A PAGAR NAO PROCESSAD OS INSCRITOS em Dez 2018	RESTOS A PAGAR PAGOS até Dez 2018	RESTOS A PAGAR CANCELA DO E M 2019/2020
449052	2014NE 80 4763	5.079,98		5.079,98		5.079,98
	2014NE 80 4764	3.405,00		3.405,00	3.405,00	
	2014NE 80 5950	517.716,02		517.716,02	413.338,30	42.395,47
	2014NE 80 6244	170.001,00		170.001,00	170.001,00	0,00
339020	2014NE 00 1584	16.400,00		16.400,00		16.400,00
339030	2014NE 80 4668	43,60				
	2014NE 80 4669	424,85	424,85			
	2014NE 80 4670	112,92				
	2014NE 80 4671	3.642,00	3.642,00			
	2014NE 80 4672	585,00		585,00		585,00

	2014NE 80 4673	288,95		288,95		288,95
	2014NE 80 4674	86,00		86,00		86,00
	2014NE 80 4675	207,00	207,00			
	2014NE 80 4676	177,40				
	2014NE 80 4677	261,94				
	2014NE 80 4678	94,90	94,90			
	2014NE 80 4679	7,80		7,80		7,80
	2014NE 80 4683	4.011,82				
	2014NE 80 4684	1.032,70				
	2014NE 80 4685	1.836,83				
	2014NE 80 4686	14.676,63				
	2014NE 80 4688	1.164,93	1.164,93			
	2014NE 80 4689	218,92	218,92			
	2014NE 80 4690	18.491,97				
	2014NE 80 4691	5.296,55				

	2014NE 80 4692	1.803,39				
	2014NE 80 4693	317,88	317,88			
	2014NE 80	618,87				

4694					
2014NE 80 4695	0,00				
2014NE 80 4698	291,04				
2014NE 80 4700	1.574,00	0,00	1.574,00		1.574,00
2014NE 80 4701	1.777,45				
2014NE 80 4702	36,30				
2014NE 80 4704	4.366,27				
2014NE 80 4706	416,70	416,70			
2014NE 80 4707	1.290,95	1.290,95			
2014NE 80 4708	124,98	124,98			
2014NE 80 4709	4,56	4,56			
2014NE 80 4710	580,16	580,16			
2014NE 80 4711	311,96	311,96			
2014NE 80 4712	268,32				
2014NE 80 4713	611,92	611,92			
2014NE 80 4716	9.973,09				
2014NE 80 4717	5.757,64				
2014NE 80 4718	3.866,78				

	2014NE 80 4719	178,20	178,20			
	2014NE 80 4720	503,92				
	2014NE 80 4721	6.804,00		6.804,00		6.804,00
	2014NE 80 4801	1.305,42				
	2014NE 80 4870	2.320,00				
	2014NE 80 4871	960,00				
	2014NE 80 4877	18.270,00				
	2014NE 80 5993	38.347,03		38.347,03		1.352,27
	2014NE 80 6545	213,19				
	2014NE 80 6546	188,26				
339039	2014NE 80 5033	10.845,50		9.700,50	8321,00	2.524,50

	2014NE 80 5034	5.976,00		5.976,00	1.980,00	3.996,00
	2014NE 80 5862	4.759,60		4.759,60		4.759,60
	2014NE 80 5901	450,00			450,00	
	2014NE 80 5946	8.400,00			8.400,00	
	2014NE 80 5951	5.600,00		11,96	5588,04	11,96
	2014NE 80 6070	39.443,90		600,00	38843,9	600,00

11. RELATÓRIO CONSUBSTANCIADO

O presente projeto objetiva implantar o Centro de Vocação Tecnológica em Segurança Alimentar e Nutricional no Campus I da UFPB – unidade Mangabeira, por meio da aquisição de material permanente, consumo e contratação de bolsistas e serviços de terceiros.

Este Centro está sendo implantado com a responsabilidade de ser um agente de desenvolvimento local destinado a atividades de formação e qualificação profissional, prestação de serviços para o controle da qualidade de alimentos, pesquisa, inovação e extensão tecnológica voltadas para o atendimento de demandas do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional da Paraíba.

O CVT-SAN visa abranger todo o estado da Paraíba, contribuindo para se atingir algumas metas dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio (ODM) a saber: 1- Acabar com a Fome e a Miséria

- 2- Qualidade de vida e respeito ao ambiente
- 3- Ter todo mundo trabalhando pelo desenvolvimento.

Para atingir este objetivos as seguintes **metas** foram definidas:

- 1- Equipamentos adquiridos para as linhas de processamento de alimentos (frutas e lácteos) e laboratórios;
- 2- Material de consumo adquirido para execução dos cursos de capacitação, ações de extensão tecnológica e pesquisa aplicada;
- 3- Três bolsas concedidas para pesquisadores/extensionistas atuarem nos projetos de capacitação, extensão tecnológica e pesquisa aplicada.
- 4- Bolsas tipo BEP e BEV concedidas para pesquisadores de João Pessoa qualificarem-se e/ou participarem de reuniões na temática SAN e para pesquisadores especialistas virem a João Pessoa para atuação no projeto.
- 5- Um projeto interdisciplinar, com pesquisa, ensino e extensão trabalhados de forma indissociadas, executado em cada uma das seguintes temáticas: seca, nutrição escolar, tecnologia de frutas, tecnologia de lácteos e políticas públicas de alimentação.

11.1. AÇÕES PROGRAMADAS E EXECUTADAS POR METAS

Meta 1.	Equipamentos adquiridos para as linhas de processamento de alimentos (frutas e lácteos) e laboratórios					
Responsável :	Profa. Ana Luiza Mattos Braga					
Etapa/ Fase	Especificação	Unid. Medida/ Quant.	Atividades Realizadas	Execução Técnica	Início/ Término	Observação
PROGRAMADO						
Financeiro 2013	- Spray Dryer - Extrator de Fluidos Supercrítico - Reômetro	- 01 - 01 - 01	- Elaboração do Processo de Compra - Recebimento do material	- Importação (Indicadores: Nota de Empenho e Número do Patrimônio	2014 - 2018	

				nio)		
Financeiro 2014	- Homogeneizador - Fermentador Multicorpos - ICP-OES - Disruptor celular - Microcentrífuga - Termociclador - Espectrofotometro de nanovolumes - Cabine de exaustão - Sonda ultrassônica - Microscópio (óptico e estereoscópio) - Cabine de Luz	- 01 - 01 - 01 - 01 - 01 - 01 - 03 - 01 - 02 - 01	- Elaboração do Processo de Compra (nacional ou importação) - Equipe técnica das Licitações - Recebimento do material	- Importação - Licitação eletrônica (Indicadores: Nota de Empenho e Número do Patrimônio)	2015 - 2019	
EXECUTADO						
Financeiro 2013	100% da lista de equipamentos adquiridos	- 01 - 01 - 01	Atividades 100% executadas	- 98,6% do recurso executado e pago.	2014 - 2019	



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
CENTRO DE VOCAÇÃO TECNOLÓGICA EM SEGURANÇA
ALIMENTAR E NUTRICIONAL



Financeiro 2014	Adquiridos 57% do número de equipamentos - Homogeneizad or - Fermentador Multicorpos - ICP-OES - Disruptor celular - Microcentrífu ga - Termociclador - Espectrofotome tro de nanovolumes - Cabine de exaustão	- 01 - 01 - 01 - 01 - 01 - 01 - 01	Ativid ades 100% Executad as	- 93,2% do recurso executado e pago.	2015 - 2019	
--------------------	--	--	--	---	-------------------	--

Meta 2.	Material de consumo adquirido para execução dos cursos de capacitação, ações de extensão tecnológica e pesquisa aplicada;					
Responsável :	Profa. Ana Luiza Mattos Braga					
Etapa/ Fase	Especificação	Unid. Medida/ Quant.	Atividades Realizadas	Execução Técnica	Iníci o/ Térmi no	Observação
PROGRAMADO						
Financeiro 2014	- Vidraria de laboratório - Peças de equipamentos - Tubos, ponteiras, filtros e outros materiais descartáveis - Colunas de cromatografia		- Elaboraça o do Processo de Compra - Recebime n to do material	- Licitação eletrônica	2015 - 2019	(Indicad ore s: Nota de Empenho listadas no item 10 deste relatório)
EXECUTADO						

Financeiro 2014	100% dos tipos de itens adquiridos		Atividades 100% Executadas	93,1% do recurso executado	2015 - 2019	- Os empenhos cancelados estão listados no item 10 acima.
-----------------	------------------------------------	--	----------------------------	-----------------------------------	-------------	---

Meta 3.	Três bolsas concedidas para pesquisadores/extensionistas atuarem nos projetos de capacitação, extensão tecnológica e pesquisa aplicada.					
Responsável :	Profa. Ana Luiza Mattos Braga					
Etapa/ Fase	Especificação	Unid. Medida/ Quantidade	Atividades Realizadas	Execução Técnica	Início/ Término	Observação
PROGRAMADO						
Empenho 2014	Bolsa pesquisador	03	- Empenho do recurso - Seleção de bolsistas	- Contratação de Bolsistas	2014 - 2014	
EXECUTADO						
Empenho 2014	Bolsa pesquisador		Atividades 100% realizadas.	0% Executada	2014 - 2015	As atividades foram realizadas, mas contratar os bolsistas por falta de resolução da UFPB em 2014 para pesquisador bolsista que não fosse docente.

Meta 4.	Bolsas tipo BEP e BEV concedidas para pesquisadores de João Pessoa qualificarem se e/ou participarem de reuniões na temática SAN e para pesquisadores especialistas virem a João Pessoa para atuação no projeto.					
Responsável :	Profa. Ana Luiza Mattos Braga					
Etapa/ Fase	Especificação	Unid. Medida/ Quant.	Atividades Realizadas	Execução Técnica	Início/ Término	Observação
PROGRAMADO						
Empenho 2014	Bolsas tipo BEP e BEV		- Empenho do recurso - Seleção de bolsistas	- Contratação de Bolsistas	2014 - 2014	Estes tipos de bolsas não eram regulamentados pela UFPB em 2014
EXECUTADO						
Empenho 2014	Bolsas tipo BEP e BEV		0% executado.	0% Executado	2014 - 2014	Recurso remanejado para Serviços Terceiros. Mas não empenhado no exercício financeiro.

Meta 5.	Um projeto interdisciplinar, com pesquisa, ensino e extensão trabalhados de forma indissociadas, executado em cada uma das seguintes temáticas: seca, nutrição escolar, tecnologia de frutas, tecnologia de lácteos e políticas públicas de alimentação.
---------	--

Responsável :	Profa. Ana Luiza Mattos Braga					
Etapa/ Fase	Especificação	Unid. Medida/ Quantidade	Atividades Realizadas	Execução Técnica	Início/ Término	Observação
PROGRAMADO						
Projetos Interdisciplinares integrando pesquisa, ensino e extensão	-Projeto seca, -Projeto nutrição escolar, - Projeto tecnologia de frutas, -Projeto tecnologia de lácteos -Projeto políticas públicas de alimentação.	05 projetos integrados	- Educação Alimentar e Nutricional - Desenvolvimento de Produtos - Prospecção de bioativos em alimentos - Curso de Capacitação -Simpósios/ Conferências - Orientações de estudantes de graduação e pós-graduação - Comunicação dos resultados	- Publicação de cartilhas - Produção Audiovisual - Relatórios técnicos - Artigos científicos - Produção de TCC e dissertação	2014 - 2019	Cada área temática específica da desenvolver 01 projeto integrado de ensino, extensão e pesquisa
EXECUTADO						
Empenho 2014	-Projeto seca, -Projeto nutrição escolar, - Projeto tecnologia de frutas, - Projeto tecnologia de vegetais -Projeto tecnologia de lácteos -Projeto políticas públicas de alimentação.	06 projetos integrados	Atividades 100% executadas	100% executado em todos os eixos temáticos	2014 - 2019	Os projetos executados estão apresentados no Apêndice do Relatório

11.2. BENEFÍCIOS ALCANÇADOS

Alguns dos benefícios alcançados para a sociedade foram:

- Fortalecimento da cadeia produtiva agropecuária do umbu, umbu-cajá, cajá, manga, mangaba, urucum, caprinocultura leiteira, principalmente para agricultores familiares da Paraíba.
- Aumento das práticas agroecológicas por agricultores familiares da região litorânea da Paraíba, oferecendo produtos mais saudáveis para o consumo da população.
- Melhoria no emprego das técnicas de colheita e pós-colheita por agricultores familiares, resultando na redução do desperdício de alimentos e aumento na comercialização do agricultor.
- Redução da anemia e índices de deficiência de ferro em crianças de 3-6 anos da cidade de Juripiranga – PB.
- Levantamento de índices de saúde e de SAN de crianças de Juripiranga para nortear a elaboração de políticas públicas.
- Aumento do consumo de leite de cabra in natura e na forma de derivados em escolas nas regiões produtoras, favorecendo a segurança alimentar e nutricional das populações envolvidas diretamente. - Melhoria nas ferramentas de gestão de equipamentos públicos de alimentação
- Capacitação de jovens e adultos (agricultores e merendeiras) em desenvolvimento de novos produtos e em processamento de alimentos com segurança
- Formação extensionista e em pesquisa de diversos estudantes da UFPB
- Infraestrutura para a continuidade das ações do CVTSAN bem como ampliação da disponibilização de treinamentos, capacitações e desenvolvimento de pesquisas de qualidade na área de segurança alimentar e nutricional

11.3. DIFICULDADES ENCONTRADAS

As principais dificuldades foram de ordem administrativa. Diversos setores da universidade tiveram seus servidores trocados durante o projeto causando uma descontinuidade ou atraso nos processos de compras de equipamentos ou material de consumo ou serviço de terceiro.

Superadas estas dificuldades, ainda tivemos problemas com a adequação elétrica e de rede de gases de ambientes laboratoriais para instalação adequada de alguns equipamentos adquiridos. Neste momento, está sendo terminada a reforma civil e elétrica do Laboratório de Látex e Ingredientes (Plantas encontram-se em Anexo) e está sendo avaliado o contrato de serviço de instalação do “Spray-dryer” (secador por atomização) pelos setores administrativo e jurídico da UFPB. A UFPB está realizando as adequações como contrapartida ao projeto de Implantação do CVTSAN. Outro equipamento que ainda não foi instalado foi o ICP-OES, devido a atrasos na adequação dos ambientes laboratoriais e ainda a necessidade de aquisição de uma coifa exaustora destinada para equipamentos com plasma. Este equipamento está sendo demandado a administração central da UFPB.

Ainda elencando problemas administrativos, não foi possível executar as bolsas pesquisador, devido à falta de resolução, à época pela UFPB, para tal modalidade. Desta forma, não foi possível contratar pesquisadores/extensionistas para atuarem como líderes nos projetos, auxiliando aos professores a formarem em extensão tecnológica os estudantes de graduação. Portanto, a maior parte dos projetos que estão apresentados em Apêndice foram executados pelo professor com estudantes de graduação.

O elevado número de professores inicialmente inscrito no projeto não facilitou a gestão de forma a alinhar os projetos temáticos. Com os anos muitos foram perdendo o interesse e contato próximo. No momento, o CVTSAN conta com um grupo de 5 professores na coordenação, todos do Departamento de Tecnologia de Alimentos da UFPB. Estabeleceu-se parcerias com outros professores para execuções de atividades específicas complementares, como no caso das áreas do direito, médica, nutricional e farmacêutica.

Percebeu-se grande dificuldade em executar os cursos de capacitação para o público alvo do projeto nas instalações laboratoriais na UFPB, desta forma os cursos foram modificados para serem aplicados no local de trabalho do grupo em questão. Os grupos foram: agricultores familiares, merendeiras, técnicos de enfermagem, professores e gestores de escola, escolares e seus responsáveis. Apenas dois cursos foram executados na UFPB na temática de tecnologia de tubérculos para agricultores familiares. Estes cursos ocorreram no sábado, após a venda na feira da agricultura familiar. Os demais cursos para agricultores foram realizados em visitas ao campo e em conjunto com a EMATER em cooperativa local. Com relação aos agricultores familiares do Cariri Paraibano, percebeu-se uma falta de motivação em se capacitarem aliada à expectativa de fomento via recursos financeiros, além da incompatibilidade de horários devido às atividades no campo. Nesta situação, definiu-se a estratégia de capacitar os filhos jovens destes agricultores, os quais além de apresentarem mais tempo disponível mostraram maior interesse. É fundamental ressaltar que algumas cidades em que havia uma boa comunicação entre os gestores e estes possuíam um espírito colaborativo, foi possível realizar mais ações, enquanto a equipe precisou desistir de atuar em outras cidades do Cariri pelo comportamento oposto. Também houve dificuldades relacionadas em manter a motivação do grupo de alunos extensionistas e frequência de visitas para viajarem até a região abrangida - Cariri Paraibano, muito distante da cidade de João Pessoa.

Grande dificuldade foi sentida por todo o grupo a partir de 2017, quando acabou a chamada Proext, a qual financiava os bolsistas. Cada projeto contava com aproximadamente dez bolsistas, e sem o Proext este número caiu para um bolsista e um voluntário, isto inviabilizou uma atuação robusta de grande alcance em quantidade e

interiorização das ações. O proext também proporcionava diárias, passagens, que são fundamentais para atuação em regiões mais distantes, em que há necessidade de permanência por mais de um dia.

Outra dificuldade é em relação a divulgação das atividades por meio de artigos, internet, redes sociais etc. O grupo de professores do CVTSAN é mais focado na execução técnica do projeto do que em sua divulgação. Tentou-se, em 2017, com bolsas proext a contratação de estudantes do Centro de Informática e de Mídias Digitais como bolsistas para atuarem na produção de material, criação e manutenção de sites e redes sociais do CVTSAN, além da criação da logomarca. No entanto, os trabalhos não foram devidamente executados pelo grande distanciamento das áreas e falta de conhecimento dos professores para orientar e avaliar o material estudantes de outras áreas.

No entanto, no momento atual de pandemia COVID 19, tivemos que incorporar a TI em nossas atividades, reservando espaço de tempo e prioridade para tal. O resultado está sendo interessante, com mudança de hábitos. Hoje o CVTSAN já conta com mais de 350 seguidores no instagram (@cvtsan), um site (www.ctdr.ufpb.br/cvtsan) e um canal do youtube.

11.4. RESULTADOS ALCANÇADOS:

11.4.1. Específicos –

Ao final do projeto de implementação do CVTSAN, este conta com 4 laboratórios equipados, sendo 2 finalizando reforma, possibilitando a equipe atuar em projetos de SAN de acordo com a demanda da sociedade: - Laboratório de Análises Instrumentais

- Laboratório de Análise Sensorial
- Laboratório de Análises Biotecnológicas
- Laboratório de Produtos Lácteos e Ingredientes

O objetivo de aquisição de materiais foi cumprido em mais de 90% e os objetivos de atuação em projetos foram plenamente executados de forma interdisciplinar como proposto.

O CVTSAN possui uma logomarca e está presente nas principais redes sociais, como Youtube, Instagram e possui site oficial no domínio da ufpb. Os links são apresentados a seguir.

Perfil Instagram: @cvtsan

Canal Youtube: <https://www.youtube.com/channel/UC-qu-u72fu6BV3KAFgkC3yA>

Página oficial: www.ctdr.ufpb.br/cvtsan

A **melhoria de índices sociais** foi claramente obtida para as crianças de 3-6 anos do município de Juripiranga que participaram do Programa de Saúde e Alimentação conduzido pelo CVTSAN em 2016-2017. Os dados encontrados neste trabalho indicam que, mesmo em um município de pequeno porte, com um universo estudado de 400 crianças foi possível observar os déficits nutricionais e as alterações do perfil lipídico. Evidenciando nitidamente o processo de transição nutricional, reforçando assim, a preocupação com os distúrbios nutricionais infantis e suas consequências, uma vez que são nos primeiros anos de vida que são estabelecidas as preferências alimentares que, repercutem nas condições de saúde da criança até a sua vida adulta. O estudo evidenciou que 20,5% das crianças apresentaram um IMC/I acima do recomendado. Os dados obtidos quando relacionado o IMC com o perfil lipídico revelam que mesmo as crianças eutróficas apresentaram níveis limítrofes para o colesterol total e LDL com prevalências preocupantes (24,4% para o colesterol total e 20,5% para o LDL). Com relação a situação de anemia e carência de ferro, foi administrada durante a merenda escolar uma bebida láctea enriquecida com ferro nanoencapsulado durante 3 meses em 2016 e 1 mês em 2017. Em ambas situações, observou-se uma recuperação da criança anêmica de aproximadamente 70% dos casos e ainda uma melhora da deficiência de ferro em 90% dos casos das crianças com índices abaixo da normalidade.

Melhoria do conhecimento e da qualificação da população foi obtida a partir de capacitações *in loco* de profissionais da educação e saúde e de agricultores familiares. Com o acompanhamento constante de agricultores familiares no campo ou em Centrais de Comercialização (CECAF) pode-se observar como resultado uma melhoria no emprego das técnicas de colheita e pós-colheita com consequente redução do desperdício de alimentos e aumento na comercialização. Por exemplo, pode-se citar a melhoria das condições de armazenamento no local de produção do agricultor familiar, além do aumento das práticas agroecológicas. Estas capacitações e monitoramento do impacto eram realizadas tanto pela equipe do CVTSAN quanto pelos gestores da prefeitura do município de João Pessoa. Com relação a qualificação de merendeiras, o prefeito do município de Juripiranga relatou que no ano de 2016 houve uma economia na ordem de 25% nas despesas com a merenda nas escolas, em virtude da capacitação dada as manipuladoras de alimentos de todas as escolas da cidade e da avaliação de infraestrutura das cozinhas, proporcionando, apesar da redução das despesas, uma alimentação mais saudável para as crianças. As aulas de educação alimentar influenciaram na escolha das crianças e seus responsáveis por uma alimentação saudável. Nas lancheiras, frutas e sucos passaram a tomar lugar dos salgadinhos e refrigerantes. Segundo argumento de alguns pais, seus filhos tiveram mudança de comportamento e pareciam mais alegres e dispostos. As aulas ministradas para os estudantes do Cariri paraibano, tiveram um enfoque de valorização do leite de cabra e seus derivados. Como resultado houve grande aceitação do produto *in natura* bem como seus derivados e preparações tanto com pré-escolares quanto alunos do ensino fundamental. Houve um efeito positivo no estímulo ao consumo também pelas

merendeiras e adultos familiares, acarretando aumento na demanda de leite de cabra para compra pelas escolas das cidades do Cariri incluírem na merenda escolar.

O **desenvolvimento local e a melhoria de renda de agricultores** foram promovidos com atividades de extensão tecnológica e pesquisas de desenvolvimento de produtos lácteos caprinos e para o aproveitamento integral de matérias-primas vegetais, especialmente do fruto do urucum e uso de produtos bioativos e antioxidantes e coprodutos de alta qualidade nutricional, ricos em proteína, amido e fibras, sugerindo o uso como ingredientes na produção de novos produtos da indústria de alimentos e de materiais: colorante, farinha da casca, amido da semente e farelo. O CVTSAN ainda colabora com o desenvolvimento local para a revitalização da cadeia do umbu, projeto da EMEPA/EMPAER, que visa criar um banco germoplasma no sertão. Para tal, estão sendo conduzidas pesquisas dos melhores genótipos de Umbu, de forma a georeferenciar-se as plantas com maior produtividade; frutos com maior rendimento de polpa, maior teor de sólidos solúveis e componentes de interesse nutricional. Além disso, foram desenvolvidas técnicas para o aumento da vida pós-colheita de frutas nativas, como temperatura ideal de refrigeração, filmes comestíveis, atmosfera modificada. As várias pesquisas com desenvolvimento de produtos lácteos resultaram em inovações a serem implementadas junto às associações de produtores e usinas de beneficiamento de leite de cabra, como exemplo, a produção de bebidas lácteas com potencial simbiótico formulada com leite de cabra e soro de queijo de cabra contendo probióticos além da adição do ingrediente prebiótico que demonstrou ser uma alternativa bastante inovadora para o aproveitamento do soro pelas indústrias lácteas, agregando valor, sem a necessidade de grandes investimentos ou de grandes mudanças na rotina de fabricação. A fabricação artesanal de derivados lácteos com alunos do ensino médio de cidades do Cariri resultou na elaboração e divulgação de folhetos com roteiros de fabricação de iogurte, bebida láctea, queijo ricotone, queijo ricota e queijo fresco, doce de leite, fomentando a diversificação da produção local e o aumento no consumo de derivados de leite de cabra.

Durante o pico da Pandemia COVID-19, o CVTSAN atuou contribuindo para **geração de emprego e renda** para 81 pessoas em vulnerabilidade durante as festividades de São João. A ação “Bancos que Alimentam” captou a doação de alimentos que compuseram um kit ingredientes para pessoas em vulnerabilidade, que perderam emprego durante o início da pandemia, produzissem e vendessem comidas típicas juninas. Algumas destas pessoas reinvestiram na compra de mais ingredientes para darem continuidade ao empreendimento iniciado com a produção de alimentos. Além desta importante ação, o CVTSAN atuou auxiliando agricultores familiares a transferirem a comercialização presencial em feiras para o modo virtual, com a criação e manutenção do site de comercialização da agricultura familiar. Todas estas atividades, ainda contaram com a importante contribuição do CVTSAN para garantir as boas práticas comerciais /higiene por meio de produção e doação de álcool 70% para o setor alimentício.

Por último, e de grande importância para a sociedade, o CVTSAN contribuiu diretamente para a **inserção de pessoal qualificado no mercado de trabalho**, seja por meio dos cursos de capacitação, seja proporcionando experiências de extensão e pesquisa aos estudantes da UFPB, que os mostraram a importância de ações sociais e do uso das tecnologias a favor da comunidade.

11.4.2. Ações

As ações definidas para alcançar o objetivo foram cumpridas conforme pactuadas com o público alvo: agricultores familiares, escolares, professores, merendeiras e gestores dos equipamentos públicos de alimentação

Eixo de ação: Tecnologia de Vegetais

Considerando que na Paraíba há produção expressiva de sementes de urucum por agricultores familiares, os projetos executados visam revitalizar e gerar novos atrativos à cadeia produtiva de urucum na região Nordeste, fortalecendo a agricultura familiar das regiões produtoras por meio de ações de agregação de valor do urucum e transferência de conhecimento. Os trabalhos apresentam informações sobre urucum de alta produtividade; processo de fabricação do colorífico e a influência do processo de produção na cor dos coloríficos, tendo em vista a importância deste atributo na qualidade do produto final e com padrão de identidade e qualidade; informações relevantes para a população consumidora dos coloríficos de urucum e órgãos fiscalizadores; pesquisas sobre a qualidade das sementes do urucum, sobre as substâncias antioxidantes e que reduzem o colesterol, antinutricionais e fibra alimentar solúvel e insolúvel, sobre características químicas das cachopas (cascas) como potenciais fontes de nutrientes. Desenvolvimento de filmes termoplásticos à base de fécula de mandioca, aditivados com azeite de dendê e o óleo de urucum que são ricos em compostos antioxidantes naturais; avaliando o efeito destes nas propriedades mecânicas e de barreiras dos filmes, na estabilidade oxidativa no produto embalado, determinando a eficácia das embalagens ativas antioxidantes. A viabilização de tais embalagens representa a detenção da tecnologia de produção de um material ativo antioxidante de grande interesse agroindustrial, além de ser ecológico e também uma forma de agregar valor às importantes matérias-primas produzidas no país, como a mandioca, a sacarose (cana-de-açúcar), o dendê e o urucum. Estas atividades corroboram com ações e diretrizes do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: fortalecimento da agricultura familiar (PRONAF), promovendo a produção, extração, processamento e produção sustentável de alimentos (Diretriz 2), e principalmente a melhoria nas condições de segurança alimentar e nutricional - SAN.

Eixo de Ação: Frutas Regionais

Os projetos executados de pesquisa e extensão visam a valorização da cadeia produtiva das frutas, especialmente as Spondias como o umbu, umbu-cajá e o cajá, além da manga e da mangaba, ajudando a fortalecer a agricultura familiar, com práticas extensionistas de capacitação, transferindo conhecimento, melhorando as práticas de colheita, armazenamento e comercialização, com conseqüente redução do desperdício de alimentos e aumento da renda. Os projetos de pesquisa trazem informações da produtividade de diferentes genótipos do umbu, características de qualidade dos frutos, frutos de interesse industrial com maior rendimento de polpa e teor de sólidos solúveis elevado. Técnicas de conservação pós-colheita como temperaturas ideais de armazenamento refrigerado. Utilização de atmosfera modificada utilizando diferentes embalagens. Uso de filmes comestíveis para aumento da vida pós-colheita dos frutos. Características de interesse nutricional como identificação de compostos bioativos. Desenvolvimento de novos produtos.

Eixo de ação: Tecnologia de Leite e Derivados

As ações desenvolvidas ocorreram através de projetos de extensão e de pesquisa que se complementaram. Assim, pesquisas principalmente com desenvolvimento de derivados lácteos motivaram ações de capacitação de alunos do ensino médio para que a produção dos lácteos fosse estímulo à integração sócio-econômica manutenção do homem no campo. Um exemplo foi elaborar uma bebida láctea com potencial simbiótico formulada com leite de cabra e soro de queijo de cabra fermentado pelo probiótico *Bifidobacterium lactis* e com adição do ingrediente prebiótico (inulina e oligofrutose) e avaliar suas características físico-químicas, reológicas e microbiológicas durante o armazenamento refrigerado (5 ± 2 °C).

A atuação educacional de valorização do leite de cabra se deu por ações com alunas extensionistas do curso de nutrição junto à creche e escolas de ensino fundamental do Cariri Paraibano, através de: 1. apresentação de estória seguida de atividade de pintura relacionada ao tema; 2. palestras a cada 15 dias acerca dos aspectos nutricionais, sociais, culturais e econômicos que englobam o leite caprino, ministradas em três níveis: nível 1 (abordagem mais simples, com utilização de figuras e linguagem infantil); nível 2 (intermediário, ainda com utilização de linguagem infantil e figuras, no entanto uma evolução no aprofundamento das informações utilizadas); e nível 3 (conteúdo abordado e linguagem casual, no entanto com aprofundamento de informações acerca do tema); 3. atividades lúdicas, jogos de raciocínio, rodas de conversa, degustações com avaliações sensoriais com alimentos derivados do leite caprino; 4. atividade educacional com treinamento de merendeiras registrada em vídeo.

Finalmente, o terceiro foco de ações se deu com atividades dos alunos extensionistas do curso de medicina veterinária junto aos produtores de leite de cabra realizada através de visitas no campo para treinamento sobre boas práticas de produção e ordenha higiênica, empregando também o kit desenvolvido pela Embrapa, acerca das doenças relacionadas com a produção leiteira como a mastite e dias de campo que reuniram produtores.

Eixo: Água no Semi-árido

Neste eixo, buscou-se estudar os aspectos sociais da falta de água ao analisar o modo de vida das mulheres e sua relação com a água no semi-árido Paraibano. Por outro lado, iniciou-se um trabalho do ponto de vista tecnológico de gestão sustentável da água para o semiárido.

Eixo de Ação: Políticas Públicas de Alimentação

O programa proposto visa fortalecer o SISAN na Paraíba por meio de ações que promovam um maior conhecimento da população e de gestores nos campos de educação nutricional e processamento de alimentos, além de fomentar a integração dos equipamentos e programas públicos em SAN. As ações foram realizadas no Banco de Alimentos do município de João Pessoa, no Programa de Aquisição de Alimentos e no Restaurante Popular do Governo do Estado na cidade de João Pessoa. Além disto, foram organizados dois Simpósios contando com a presença de professores e alunos da UFPB e de gestores públicos de todo Estado da Paraíba. Outro trabalho de grande importância para o Estado da Paraíba foi a organização e relatoria da 5ª Conferência Estadual de SAN coordenado pela Profa Carolina Albuquerque, que há época foi representante da UFPB no CONSEA estadual. Por fim, as professoras Ana Luiza Braga e Carolina Albuquerque que fizeram parte do CONSEA estadual contribuíram ativamente para a elaboração do 1º Plano Estadual de SAN na Paraíba. No presente momento, foram retomadas as atividades com os bancos de alimentos e as cozinhas comunitárias, na perspectiva de redução do desperdício de alimentos, geração de renda para os beneficiários e promoção de uma alimentação mais saudável por meio da Educação Alimentar e Nutricional e avaliação nutricional dos beneficiários.

Eixo: Nutrição Escolar

Neste eixo foi realizado um programa interdisciplinar de extensão e pesquisa universitária para as cidades de Puxinanã e Juripiranga / PB, centrado na educação alimentar e nutricional e promoção da saúde de crianças de 3- 6 anos matriculadas na rede pública de ensino. Esta ação foi realizada pelo CVTSAN e as prefeituras e apoiada por empresas privadas e uma OSCIP. Foi diagnosticada a situação de Insegurança Alimentar e Nutricional das crianças e seu entorno por meio de exames sanguíneos, fezes, avaliação antropométrica e por bioimpedância, questionário

da Escala Brasileira de (In)Segurança Alimentar - EBIA e do consumo alimentar, infraestrutura das cozinhas escolares. Além disto, foi realizado uma pesquisa clínica sobre um composto lácteo enriquecido com 29 micronutrientes, sendo ferro nanoencapsulado, de forma segura para as crianças, avaliando o impacto na saúde das crianças, tendo sido avaliada a aceitabilidade sensorial do composto lácteo pelas crianças. Também fez parte do programa a capacitação dos manipuladores de alimentos de todas escolas do município quanto a questões de higiene, de boas práticas de manipulação e de infraestrutura da cozinha, e a capacitação dos servidores públicos de saúde do município quanto a prática de coleta de sangue infantil. Ainda, inseriu-se semanalmente tópicos de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para as crianças de forma contínua ao longo do ano escolar, e para os pais/responsáveis e professores em encontros semestrais. Para estudantes do ensino fundamental de escolas da grande João Pessoa, realizou-se um trabalho de EAN voltado para a redução dos índices crescentes de obesidade e outras dislipidemias e para a melhoria do processo de aprendizagem das ciências naturais e da matemática. Foram ministradas aulas sobre tópicos de saúde, por parceiros da área médica, e de tecnologia de alimentos com um enfoque na conscientização do consumo de alimentos processados com alto teor de açúcar e gordura. De forma que ao conhecer o processo produtivo de determinados produtos, os estudantes eram levados a refletir sobre as consequências para obesidade, ao mesmo tempo que eram fortalecidos os conceitos de ciências e matemática.

11.4.3. Sustentabilidade – (Controle sobre o andamento do projeto).

Para os próximos anos, continuidade do CVTSAN será garantida por meio de atividades de extensão tecnológica localizadas apenas na cidade de João Pessoa, devido a falta de recurso para viagens. Estes projetos são executados por meio de editais internos da UFPB. O grupo de professores do CVTSAN também começou prestar serviços para empresas privadas e fazer projetos em parcerias com governo do Estado, a fim de garantir a solução de problemas locais e viabilizar recursos para a execução da extensão tecnológica. Além disto, os professores estão constantemente enviando projetos para editais abertos na temática de suas áreas de atuação.

Em fevereiro de 2020, o CVTSAN tornou-se uma ação permanente da Pró-reitoria de Extensão. Isto foi um reflexo do reconhecimento da UFPB sobre a atuação do CVTSAN para o desenvolvimento regional de forma sustentável. Além disto, nos proporcionou maior visibilidade, sendo que as ações permanentes são responsáveis diretamente por propor e implementar atividades alinhadas às estratégias da UFPB e da Agenda 2030. Para tal atuação, todos os anos são garantidas duas bolsas de extensão nível graduação para o CVTSAN, além do apoio da pró-reitoria para questões administrativas.

O CVTSAN possui uma logomarca e está presente nas principais redes sociais, como Youtube, Instagram e possui site oficial no domínio da ufpb. Os links são apresentados a seguir.

Perfil Instagram: @cvtsan

Canal Youtube: <https://www.youtube.com/channel/UC-qu-u72fu6BV3KAFgkC3yA>

Página oficial: www.ctdr.ufpb.br/cvtsan

Ainda em 2020, está sendo construído um diálogo com os professores do direito e da nutrição para formação de um Núcleo de Extensão e Pesquisa em SAN na UFPB, no qual o CVTSAN e o grupo de Pesquisa em Direito Humano a Alimentação e Água (registrado no CNPq) estarão ancorados. Isto trará um grande fortalecimento ao CVTSAN em questões administrativas na UFPB (reconhecimento como órgão suplementar da reitoria). A coordenação do CVTSAN rediscutiu os eixos temáticos para o período 2020-2023, baseado nas experiências exitosas, nas dificuldades vivenciadas e nas claras demandas atuais da sociedade (seja governo ou sociedade civil) e considerando as estratégias do governo federal, mais especificamente MCTIC. Os novos eixos para o período 2020-2023 estão listados a seguir, a serem trabalhados de forma interdisciplinar e integrando extensão, pesquisa e ensino:

- 1- Cadeias Produtivas de Alimentos
- 2- Agricultura familiar
- 3- Equipamentos / Programas de Alimentação e Nutrição
- 4- Direito Humano a Alimentação
- 5- Educação Alimentar e Nutricional
- 6- Produção de Álcool sanitizante para o setor

Lista de Projetos de Extensão Tecnológica em Andamento:

1- Estratégias para Continuidade e Sustentabilidade no Fortalecimento das Ações Agroecológicas Na Central de Comercialização da Agricultura Familiar de João Pessoa-PB.

Coordenador(a): JOÃO PAULO DE SOUSA PRADO

2- Capacita Cecaf: Atualizações no Processo de Transferência de Tecnologia Colheita e Pós Colheita de Frutas e Hortaliças na Central de Comercialização da Agricultura Familiar de João Pessoa-PB. *Coordenador(a):*

FERNANDA VANESSA GOMES DA SILVA

3- Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional: Assistência Técnica e Ações Educativas.

Coordenador(a): ANA LUIZA MATTOS BRAGA

4-Banco de Alimentos: implementação/reestruturação dos serviços de distribuição de alimentos.

Coordenador(a): CAROLINA LIMA CAVALCANTI DE ALBUQUERQUE

Lista de Projetos de Pesquisa Aplicada em Andamento:

1) Cadeia Produtiva Do Urucum - Potenciais Usos Dos Subprodutos Agroindustriais

Coordenador: Profa. Carolina Lima Cavalcanti de Albuquerque

2) Qualidade e compostos bioativos de frutos de genótipos de pinheira (*annona squamosa*, L) do semiárido paraibano

Coordenador: Fernanda Vanessa Gomes da Silva

3) Fortificação da Goma de Tapioca com Nutrientes Microencapsulados

Coordenador: Ana Luiza Mattos Braga

4) Desenvolvimento de novas tecnologias de produtos lácteos: inclusão de pequenos laticínios

Coordenador: Profa Ana Luiza Braga

5) Desenvolvimento de Requeijão Caprino enriquecido com Fitosterol

Coordenador: Profa. Angela Tribuzy

Colaborador: Profa Ana Luiza Braga

6) Avaliação dos parâmetros reológicos de iogurte grego com redução de gordura e lactose utilizando bactérias potencialmente probióticas produtoras de exopolissacarídeos

Coordenador: Profa. Haíssa Roberta Cardarelli

7) Desenvolvimento de fermento láctico com propriedades probióticas a partir de cepas nativas de lactobacilos

Coordenador: Karina Maria Olbrich dos Santos (EMBRAPA Agroindústria de Alimentos/RJ) Colaborador:

Profa. Haíssa Roberta Cardarelli

8) Elaboração de queijo minas frescal com baixo teor de gordura utilizando cultura potencialmente probiótica e produtora de exopolissacarídeos (eps): avaliação dos parâmetros de qualidade

Coordenador: Profa. Haíssa Roberta Cardarelli

9) Desenvolvimento e caracterização de bebida láctea probiótica caprina isenta de lactose com adição de polpa de jambo

Coordenador: Profa. Haíssa Roberta Cardarelli

10) Potencial tecnológico e nutricional de bebida isotônica produzida com polpa de maracujá-da-caatinga e soro de ricota

Coordenador: Profa. Haíssa Roberta Cardarelli

Emitido em 09/02/2022

RELATÓRIO Nº REL20_21/2021 - CTDR-DTA (11.01.32.02)
(Nº do Documento: 75)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 09/02/2022 09:18)
NELY DE ALMEIDA PEDROSA
COORDENADOR
2760189

(Assinado digitalmente em 09/02/2022 13:01)
FERNANDA VANESSA GOMES DA SILVA
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
1640287

(Assinado digitalmente em 09/02/2022 13:41)
ANA LUIZA MATTOS BRAGA
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
1860248

(Assinado digitalmente em 09/02/2022 12:09)
HAISSA ROBERTA CARDARELLI
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
1892810

(Assinado digitalmente em 09/02/2022 09:58)
CAROLINA LIMA CAVALCANTI DE
ALBUQUERQUE
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
2025464

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufpb.br/documentos/> informando seu número:
75, ano: **2021**, documento (espécie): **RELATÓRIO**, data de emissão: **09/02/2022** e o código de verificação:
8f1f84a45d