

Relatório de Atividades do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional

Assessoria de Graduação

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

DIREÇÃO DE CENTRO

SECRETARIA DA DIREÇÃO DE CENTRO

268 - Processos criados
419 – Documentos cadastrados
02 – Colações de grau realizadas

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

2023.2

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

2024.1

- 6 aulas semanais cadastradas com 134 alunos matriculados
- 39 aulas extras agendadas no período.

- Além das aulas regulares, o laboratório atendeu uma média de 65 alunos semanalmente que realizam atividades de estudo, pesquisa, elaboração de TCC, entre outros.
- O laboratório de informática atende uma média de 15 chamados por semana.

ENSINO

Número de estudantes atendidos: 532 discentes matriculados nos cursos de Tecnologia de Alimentos, Gastronomia e Tecnologia em Produção Sucroalcooleira. Cinco (5) projetos de monitoria aprovados no Centro com um total de 20 discentes bolsistas e 44 discentes voluntários.

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 ingressantes no CTDR foi institucionalizada, como forma de acolhida, incentivo a permanência e com a finalidade da redução da evasão inicial. Sempre com a presença da PRAPE com palestra de esclarecimentos aos apoios estudantis, participação do Comitê de Inclusão e Acessibilidade – CIA, oficinas e palestras oferecidas pelos departamentos e assessoria de graduação do Centro. Foram realizadas duas recepções de

ingressantes em 2024 – 2024.1 e 2024.2.

- Acompanhamento junto aos coordenadores das demandas da Pró-reitoria de Graduação;
- 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 em reuniões da Comissão Pedagógica da PRG para alteração da Resolução 29/2020.
- Participação da Assessoria de graduação nos processos de avaliação dos projetos de monitoria.
- Acompanhamento e participação no ENID para melhor integração e aproximação dos discentes com o evento.
- Acompanhamento nos Processos de Avaliação Externa- MEC: Curso de Gastronomia, avaliado em 2024 recebendo nota 5 do MEC, Curso de Tecnologia em Produção Sucroalcooleira, avaliado em 2024 recebendo nota 5 do MEC.
- Participação e organização das cerimônias de colação de grau dos cursos.
- Participação e Organização no I Encontro de Tecnologia de Alimentos.

PROJETOS MONITORIA CTDR - ANO REFERÊNCIA 2024

Monitoria 2023.2 e 2024.1

Projeto: A Arte de Aprender e Ensinar na Gastronomia

Coordenador: Ana Emilia da Costa Vieira

7 Discente Bolsistas

18 Discentes Voluntários

Projeto: A monitoria como estratégia de fortalecimento do processo de ensino-aprendizagem em gastronomia e hotelaria

Coordenador: Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira

7 Discentes Bolsistas

13 Discentes Voluntários

Projeto: Frutos do ensino: uso de metodologias ativas e integração de conteúdos para fomentar o processo de ensino-aprendizagem no curso de tecnologia de alimentos

Coordenador: Ana Alice da Silva Xavier Costa

2 Discentes Bolsistas

6 Discentes Voluntários

Projeto: Monitoria para o curso de Tecnologia em Produção Sucroalcooleira

Coordenador: Solange Maria Vasconcelos

3 Discentes Bolsistas

5 Discentes Voluntários

Projeto: Inclusão educacional e desigualdade no processo de ensino: um novo desafio para programas de monitoria

Coordenador: Kettelin Aparecida Arbos

1 Discentes Bolsistas

2 Discentes Voluntários

Observações: Dados da monitoria obtidos no site do CTDR no link dos departamentos. Os resultados das premiações do ENID 2024, ainda não foram disponibilizados pela PRG/UFPB.

ASSESSORIA DE EXTENSÃO

Processos internos	Resultados
OE 11 Aprimorar práticas administrativas baseadas nos princípios de boa governança e gestão pública	Visando maior transparência quanto ao recurso utilizado para pagamento de bolsas de extensão, em 2024 a assessoria de extensão passou a organizar editais próprios em cada edital publicado pela PROEX (UFPB no seu município, Edital das assessorias da extensão, PROBEX) onde foram reunidos os critérios de seleção, datas e horários, bem como, foram publicados os resultados dos contemplados e listas de espera na página institucional do CTDR.
OE 13 Fortalecer a extensão universitária e promover arte e cultura	
OE 13.12 Taxa de estudantes envolvidos em extensão	Em 2024, 102 estudantes estiveram vinculados nas propostas de extensão do CTDR
OE 13.13 Taxa de docentes envolvidos em extensão	Em 2024, 45 professores do CTDR e de outros centros estiveram atuando em propostas enviadas pelo CTDR.
OE 13.14 Taxa de técnicos administrativos envolvidos em extensão	Em 2024, 14 técnicos do CTDR e de outros centros atuaram nos projetos do CTDR, sendo que um

	técnico coordena propostas.
OE 13.15 Taxa de produtos da extensão universitária	Não há como mensurar os produtos de extensão pois os relatórios ainda não foram enviados.
OE 13.16 Número de ações de extensão por modalidade	Em 2024 o CTDR teve 19 projetos, 03 cursos e 04 eventos de extensão executados. A distribuição dos projetos por departamento são 11 pertencentes ao departamento de Gastronomia, 03 pertencentes ao Departamento de Tecnologia de Alimentos e 05 pertencentes ao Departamento de produção sucroalcooleira.
OE 13.17 Taxa de curricularização da extensão	Até 2024, nenhum dos três cursos do CTDR havia implementado a extensão no currículo da graduação. Todos os cursos estão com os processos em andamento.
OE 13.18 Empresas juniores	O CTDR possui uma empresa Júnior, denominada Degustar Jr, vinculada ao Departamento de Gastronomia. A empresa foi criada (CNPJ) em 2023 e teve suas atividades iniciadas em 2024.
UFPB e sociedade	
O17 Fortalecer o desempenho institucional e ampliar seu impacto na sociedade	
OE 17.16 Número de municípios atendidos por ações de extensão	Em 2024, cinco municípios foram atendidos pelos projetos desenvolvidos pelo CTDR. Foram atendidos os municípios de Mari, Picuí, Bayeux, Sobrado e Mamanguape.
PRINCIPAIS DESAFIOS E AÇÕES FUTURAS:	
Para 2025 focaremos na concretização dos processos de curricularização e no aumento no número de propostas submetidas.	

FINANCEIRO

FINANCEIRO CTDR 2024				
DIREÇÃO DE CENTRO				TOTAL
	RATEIO 40%	ENERGIA SOLAR	CONCURSO E OUTROS	
CUSTEIO	13.079,48	62.580,54	6.424,80	82.084,82
CAPITAL	15.354,00			15.354,00
			TOTAL DIREÇÃO	97.438,82
DTA				TOTAL
	RATEIO 20%			
CUSTEIO	5.216,74			5.216,74
CAPITAL	9.000,00			9.000,00
			TOTAL DTA	14.216,74
DTS				TOTAL
	RATEIO 20%			
CUSTEIO	2.843,34			2.843,34
CAPITAL	11.373,40			11.373,40
			TOTAL DTS	14.216,74
DG				TOTAL
	RATEIO 20%			
CUSTEIO	9.000,00			9.000,00
CAPITAL	5.216,74			5.216,74
			TOTAL DG	14.216,74
			TOTAL CUSTEIO	99.144,90
			TOTAL CAPITAL	40.944,14
			PROJETOS	0,00
			TOTAL CTDR	140.089,04

GERÊNCIA ADMINISTRATIVA

130 PEDIDOS DE REQUISIÇÕES DE TRANSPORTE PELO SIPAC;

204 PEDIDOS DE REQUISIÇÕES DE MANUTENÇÃO, HIDRAULICA E ELETRICA PELO SIPAC;

07 PEDIDOS DE REQUISIÇÕES DE MEIO AMBIENTE PELO SIPAC.

Ações de Promoção à Saúde - CTDR

Período do Relatório: 2024

A Promoção da Saúde (PS) é realizada como um processo de capacitação da comunidade, evoluindo para a melhoria da qualidade de vida e saúde, com ênfase na co-responsabilidade dos indivíduos nesse processo. Ela favorece o desenvolvimento pessoal e social ao promover e divulgar informações, como acontece nas atividades de educação em saúde.

As ações de promoção à saúde, realizadas no Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional - CTDR/UFPB, tem como objetivo capacitar a comunidade acadêmica a buscar melhorar sua qualidade de vida, prevenindo doenças e incentivando hábitos saudáveis. Este relatório apresenta as principais ações realizadas no âmbito da promoção à saúde no CTDR/UFPB ao longo de 2024.

Ação de Promoção à saúde: Fevereiro Laranja – conscientização e solidariedade à luta contra a leucemia

O CTDR promoveu uma ação educativa em alusão ao Fevereiro Laranja, mês de conscientização sobre as leucemias. A atividade teve como objetivo informar a comunidade acadêmica sobre os tipos de leucemia, seus sintomas, formas de prevenção e a importância do diagnóstico precoce. Durante a ação, foram disponibilizados materiais educativos e orientações sobre a doação de medula óssea. A iniciativa visa incentivar o engajamento da comunidade em causas de saúde e conscien-

tizar sobre a importância de hábitos saudáveis e do apoio à doação de medula, essencial para o tratamento de pacientes com leucemia.

**feve
reiro
laranja**

UNA-SE EM SOLIDARIEDADE À LUTA CONTRA A LEUCEMIA!

Fevereiro Laranja

COMO PARTICIPAR:

1. CADASTRO NO BANCO DE MEDULA ÓSSEA

PROCURE UM HEMOCENTRO OU UNIDADE DE SAÚDE LOCAL PARA SE CADASTRAR COMO DOADOR DE MEDULA ÓSSEA. O PROCESSO É SIMPLES E PODE OFERECER ESPERANÇA A QUEM MAIS PRECISA.

SEJA UM DOADOR DE MEDULA ÓSSEA

Fevereiro Laranja

COMO PARTICIPAR:

2. DOAÇÃO DE SANGUE

PARTICIPE DE CAMPANHAS DE DOAÇÃO DE SANGUE EM SUA REGIÃO. FIQUE ATENTO AOS CHAMADOS DE HOSPITAIS E HEMOCENTROS PARA GARANTIR QUE HAJA SEMPRE UM SUPRIMENTO ADEQUADO PARA QUEM NECESSITA.

SEJA UM DOADOR DE SANGUE

Fevereiro Laranja

COMO PARTICIPAR:

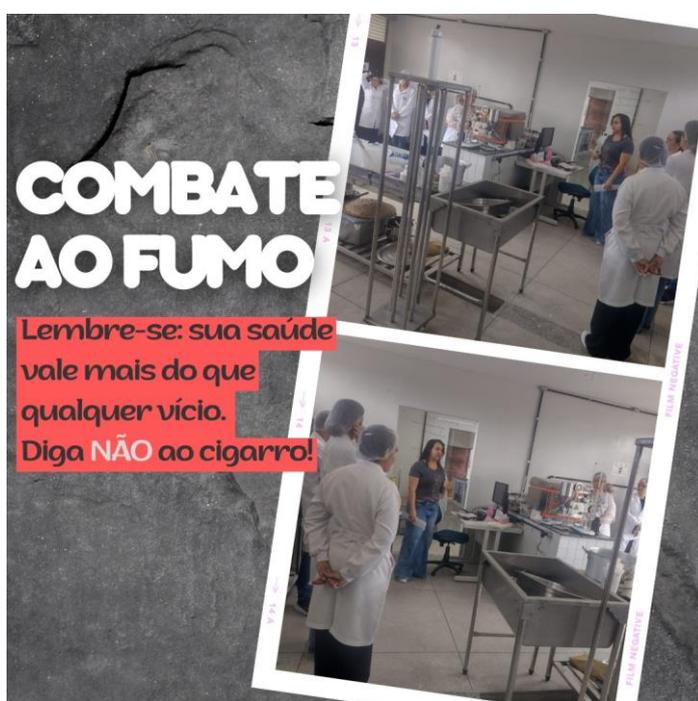
3. COMPARTILHE A CONSCIENTIZAÇÃO

UTILIZE SUAS REDES SOCIAIS PARA DISSEMINAR INFORMAÇÕES SOBRE A LEUCEMIA E A IMPORTÂNCIA DO CADASTRO NO BANCO DE MEDULA ÓSSEA E DA DOAÇÃO DE SANGUE.

SEJA UM AGENTE ATIVO NESTA LUTA

Ação educativa de combate ao Fumo – Agosto

Esta ação teve como objetivo levar informações à comunidade acadêmica do CTRD. Foi uma ação educativa voltada ao combate ao fumo, com o objetivo de conscientizar a comunidade acadêmica sobre os riscos do tabagismo para a saúde. Durante a atividade, foram oferecidas materiais educativos e orientações sobre os efeitos do fumo e as formas de prevenção e tratamento para quem deseja parar de fumar.



O consumo do tabaco é o principal fator de risco para o desenvolvimento de câncer de pulmão. A mortalidade entre fumantes é 15 vezes maior do que entre aqueles que nunca fumaram. Além disso, o tabagismo pode provocar doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC), bronquite, agravamento da tuberculose, dentre outras condições.

Tabaco possui NICOTINA, uma droga que causa dependência. Por este motivo, a melhor maneira de cuidar da saúde é não fumar! Qualquer produto de tabaco faz mal à saúde.

Não se deixe enganar! Não fumar é uma grande decisão.

Mas se você começou, já pensou em parar?

QUANDO VOCÊ DEIXA DE FUMAR, SEU PULMÃO AGRADECE! ELE VAI PODER RESPIRAR DE VERDADE E VOCÊ GANHA QUALIDADE DE VIDA.

Veja os benefícios obtidos ao parar de fumar:

- ✓ Após 20 minutos, a pressão sanguínea e a pulsação voltam ao normal.
- ✓ Após 2 horas, não há mais nicotina circulando no sangue.
- ✓ Após 8 horas, o nível de oxigênio no sangue se normaliza.
- ✓ Após 12 a 24 horas, os pulmões já funcionam melhor.
- ✓ Após 2 dias, o olfato já percebe melhor os cheiros, e o paladar já identifica melhor o sabor da comida.
- ✓ Após 3 semanas, a respiração se torna mais fácil, e a circulação melhora.
- ✓ Após 1 ano, o risco de morte por infarto do miocárdio é reduzido à metade.
- ✓ Após 10 anos, o risco de sofrer infarto é igual ao das pessoas que nunca fumaram.

Ação de Promoção à saúde mental e bem-estar: Mente e corpo em foco – Setembro

Esta ação foi realizada ao longo de dias, com a finalidade de abranger o máximo possível da comunidade acadêmica. O objetivo foi promover a saúde e o bem-estar por meio de práticas integrativas e multiprofissionais. Foram oferecidos serviços de massoterapia, escaldapés, orientação nutricional, avaliação de estresse, consultas com florais e o Correio do Bem, que consistiu na distribuição de mensagens de apoio e afirmações positivas entre as pessoas. A ação foi realizada em alusão ao Setembro Amarelo, mês de prevenção ao suicídio. Tratou-se de uma ação conjunta entre o CTDR e o PROGEP/CQVSST, com o alvo público composto por discentes, docentes, técnicos- administrativos em educação (TAE) e empregados terceirizados.



Ação de conscientização e cuidado contra o câncer de mama - Outubro

Esta ação teve como objetivo levar informações à comunidade acadêmica do CTDR sobre a importância da prevenção e diagnóstico precoce do câncer de mama. Foram compartilhadas orientações sobre a forma correta de realizar o autoexame da mama regularmente, enfatizando a importância de mantê-lo como prática preventiva. Além disso, abordou-se a relevância de uma alimentação saudável, a prática regular de atividade física e a conscientização sobre a necessidade de estar atento aos sinais de alterações no corpo.



Ação de Promoção à saúde em alusão ao dia Mundial do Diabetes – Novembro

Esta foi uma ação conjunta entre o CTDR e o PROGEP/CQVSST, na qual foram oferecidas aos discentes, docentes, técnicos-administrativos em educação (TAE) e empregados terceirizados serviços de saúde, como aferição da pressão arterial, teste de glicemia e aplicação da calculadora de risco de diabetes (SBS). Na ocasião, as pessoas atendidas também receberam orientações da nutricionista sobre a importância de melhorar os hábitos alimentares. A diabetes pode ser uma doença silenciosa e grave, mas, com o apoio dos cuidados precocemente, é possível minimizar riscos, preservar a qualidade de vida e reduzir a sobrecarga ao corpo.



Ação de conscientização sobre a prevenção e o combate ao HIV/Aids e outras Infecções Sexualmente Transmissíveis (ISTs) - Dezembro Vermelho

Esta foi uma ação conjunta entre o CTDR, PROGEP, CQVSST, CPT e CTR. Durante a ação, foram oferecidos aos discentes, docentes, técnicos-administrativos em educação (TAE) e empregados terceirizados os serviços de testagem rápida para HIV/AIDS, sífilis, hepatite B e C. Além disso, foram realizadas orientações educativas sobre as ISTs (Infecções Sexuais Transmissíveis), abordando prevenção, transmissão e tratamento. Conforme os resultados dos exames, foram realizados encaminhamentos necessários aos serviços de saúde disponíveis na rede pública.



A promoção à saúde no CTDR/UFPB tem se mostrado importante na construção de uma comunidade acadêmica mais saudável, bem informada e engajada no cuidado com o próprio bem-estar e o próximo. Em 2024, diversas ações foram rompidas com sucesso, impactando positivamente a qualidade de vida de estudantes, professores, técnicos administrativos e funcionários terceirizados. Todas essas ações visam promover uma abordagem holística de saúde, em que a participação ativa da comunidade é essencial. A capacitação da comunidade acadêmica foi realizada de forma contínua, com a promoção de eventos que proporcionaram o desenvolvimento pessoal e social, incentivando a co-responsabilidade de todos na promoção de hábitos saudáveis e no cuidado com a saúde física e mental.

As ações realizadas em 2024 proporcionaram um impacto positivo na comunidade, e os resultados obtidos servirão de base para a expansão e aprimoramento das atividades nos anos seguintes. Em 2025, novas ações serão ampliadas e diversificadas, como as atividades de massoterapia, ginástica laboral e imunização, com o objetivo de uma adesão expressiva às atividades e a participação ativa de estudantes, professores e técnicos administrativos, favorecendo um ambiente mais saudável.

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA SUCROALCOOLEIRA

Nº de processos movimentados: 418

Portarias e normativas emitidas: 41

Nº de servidores envolvidos: 4

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

ADMINISTRATIVO

Aumento na qualidade da educação oferecida, com o curso de Tecnologia em Produção Sucroalcooleira atingindo a nota máxima do MEC, garantindo que os alunos recebam um ensino de excelência.

ENSINO

Número de estudantes atendidos: 291 discentes ativos no curso (atualmente)

Ações de ensino desenvolvidas:

Monitoria: um (01) projeto submetido pelo DTS à PRG, no qual seis (06) discentes participaram como monitores. Desses, 3 participaram na modalidade bolsista e 3 como voluntários. Atendendo a 5 componentes curriculares.

Tutoria: uma (01) discente do curso de Tecnologia em Produção Sucroalcooleira atuou como tutora do componente curricular Química Geral para Tecnólogos. Projeto do Departamento de Química vinculado à PRG.

Projeto Pedagógico do Curso (PPC): revisão e atualização do PPC para alinhamento ao marco regulatório vigente. Processo 23074.035103/2024-64, aprovado pelo Colegiado do Curso e pelo Conselho de Centro. Seguiu para a Coordenação de Currículos Acadêmicos (CCA/PRG). Atualmente, encontra-se na coordenação do curso para ajustes.

Especialização: Implementação do Curso de Especialização “Desenvolvimento Social e Econômico Regional”, do Departamento de Tecnologia Sucroalcooleira, na modalidade EaD/UAB, com 150 vagas

PESQUISA

Número de projetos de pesquisa: 5 projetos

- Simulação e Avaliação Dos Processos de Purificação do Biogás de Vinhaça
- Prospecção Enzimática e Atividade Antimicrobiana e Antibiofilme de Extratos Fúngicos Obtidos por Fermentação de Resíduo Agroindustrial
- Estudo e Elaboração de Planos de Segurança da Água em Municípios da Região da Mata de Pernambuco
- Produção e Caracterização do Rum de Alambique
- Produção de Papel a partir do Bagaço da Cana de Açúcar, Adicionado de Carvão Ativado, e sua Aplicação como Filtrante na Clarificação do Caldo de Cana e Vinhaça

Número de discentes envolvidos em projetos de pesquisa: 6 discentes

- 4 discentes participantes de projetos de iniciação científica (3 voluntários e 1 bolsista)
- 2 discentes participantes de projeto aprovado pelo Departamento de Tecnologia Sucroalcooleira (2 voluntários)

Número de bolsas de iniciação científica: 1 bolsa PIBIC/FAPESQ

EXTENSÃO

Projetos:

- 1- Avaliação e acompanhamento da qualidade de açúcares para orientar produtores e consumidores;
- 2- Cultivo limpo: ações educativas e informativas aos agricultores sobre os impactos dos agrotóxicos e seus resíduos na saúde e no meio ambiente
- 3- Disseminação da psicologia positiva e do *mindfulness* para o desenvolvimento do bem-estar.
- 4- Disseminando o conhecimento do futuro energético do Brasil: em energias renováveis com foco em hidrogênio verde em parceria com as escolas da zona rural do município de Caaporã e região;
- 5- Projeto de informação e produção de conteúdo acerca dos avanços acadêmicos do setorsucroalcooleiro e da especialização em Desenvolvimento Social e Econômico Regional, na modalidade EAD;

Número de alunos envolvidos: 8 (oito) alunos.

Número de bolsistas de extensão: 2 (dois) alunos.

Número de voluntários de extensão: 6 (seis) voluntários

PRINCIPAIS DESAFIOS E AÇÕES FUTURAS:

- Aprovação e implementação do novo PPC do curso;
- Aumentar o número de bolsas de monitoria.
- Aumentar o número de projetos de pesquisa.
- Aumentar o número de bolsas de iniciação científica.

DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA

O Departamento de Gastronomia (DGA/CTDR) é composto por 19 docentes, sendo 16 efetivos e 3 professores substitutos que estão cobrindo três docentes que estão afastados para a realização do doutorado; 08 servidores técnicos de laboratórios, sendo que somente 05 se encontram em efetivo exercício haja vista um estar em licença sem vencimento, um em afastamento para capacitação e uma está de licença maternidade desde novembro 2024. Estes atendem ao curso de Graduação em Gastronomia, atuando nos laboratórios do DGA e nos laboratórios do CTDR (Laboratório de Análise Físico-química). Atualmente estão na função de chefia do DGA/CTDR a Profa. Dra. Renata Ângela Guimarães Mishina e como vice a Profa. Ma. Cristiane Bezerra Libório Correia. Como assessores do DGA/CTDR temos: de ensino a Profa. Dra. Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino Silva; como assessora de pesquisa a Profa. Dra. Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira e como assessora de extensão a Profa. Dra. Ingrid Conceição Dantas Gonçalves.

Nº de processos movimentados: 286 enviados e 273 recebidos Portarias e normativas emitidas: 28 portarias emitidas

Nº de servidores envolvidos: 29 servidores (professores, técnicos administrativos e técnicos de laboratório)

ADMINISTRATIVO

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

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

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

2. Ampliar a captação de recursos externos.

Objetivo: Captação de recursos pelos servidores docentes para a execução de projetos de pesquisa, por meio de participação em chamadas interna PRO-PESQ

/UFPB, externas FAPESQ ou quaisquer outro programa de fomento ao desenvolvimento da UFPB/DGA.

3. Capacitar e qualificar os servidores em áreas estratégicas.

Objetivo: Três servidores docentes estão afastados para qualificação em nível de doutorado e os servidores técnicos fizeram diversas qualificações em á-

ENSINO

Número de estudantes atendidos:

2023.2

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

tre) 2024.1

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

Auxílio aos estudantes:

Ações de ensino desenvolvidas:

- Estão registrados no SIGAA 2 diferentes projetos de ensino desenvolvidos no âmbito do curso, no ano 2024. São eles:

- 1) A monitoria como estratégia do processo de ensino-aprendizagem em Gastronomia e Hotelaria – 07 bolsistas e 12 voluntários.
- 2) A arte de aprender e ensinar na gastronomia. - 07 bolsistas e 12 voluntários.

Defesas de trabalho de conclusão de curso:

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

Semestre 2023.2:

Foram realizadas as defesas de 05 trabalhos:

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

Semestre 2024.1:

Foram realizadas as defesas de 07 trabalhos:

- Desenvolvimento e caracterização físico-química de méis saborizados
- Desenvolvimento de sobremesas com a inserção de plantas alimentícias não convencionais (PANC'S)
- Epidemiologia de doenças transmitidas por alimentos no Brasil: um foco na confeitaria.
- Um defeito de cor (2006) e o mercadejador de comidas na cidade de Salvador pelas ganhadeiras no século XIX: a construção de uma cultura alimentar brasileira a partir da diáspora

- Produção e caracterização de kombucha alcoólica de manga com maracujá
- Sonhos de Maria: Plano de negócios para abertura de uma *viennoiserie delivery* no Miramar em João Pessoa – PB
- *Dumping* social na Gastronomia Brasileira: Uma análise às burlas de contratos celetistas em Gastronomia

PESQUISA

Número de Laboratórios em funcionamento:

- 04 laboratórios em funcionamento e 1 solicitado via processo (Cozinha quente I, Cozinha Quente II, Panificação e confeitaria, Cozinha experimental)

Principais produções:

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

Projetos:

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

1. Uso de sementes de mostarda como solução tecnológica para aumento do shelf life de pães de forma comercializados na cidade de João Pessoa : Comparativo entre Sinapsi Alba e Brassica juncea
2. Análise toxicológica e caracterização físico-química do fruto do cacto pé de mamão (*Brasiliopuntia brasiliensis*)
3. Elaboração e caracterização físico-química de chá e molho de jabuticaba (*Plinia cauliflora*)
4. Caracterização de kombucha a base de maracujá do mato (*passiflora cincinnata*) e polpa de coco verde (*cocos nucifera*)
5. Caracterização de kombucha a base de ora-pro-nóbis (*pereskia aculeata*), araquá (*Psidium acutangulum*) e bouganville (*bougainvillea spectabilis*)
6. Caracterização de kombucha a base de ora-pro-nóbis (*pereskia aculeata*), araquá (*Psidium acutangulum*) e bouganville (*bougainvillea spectabilis*)
7. Produção e caracterização de bebida fermentada tipo Kombucha utilizando o co-produto do coco verde (*Cocos nucifera* L. var.nana)
8. Desenvolvimento e Caracterização Física e Química de Méis de Abelha *Apis Mellifera* da Caatinga Paraibana saborizados com especiarias
9. Qualidade de pães elaborados com fermento natural inoculados com *C. paralimentarius* 41, *L. plantarum* 47, *L. brevis* 83
10. Caracterização de kombucha a base de clitória (*Clitoria ternatea*), hortelã da folha graúda (*mentha arvensis*) e cajarana (*solanum* sp.)

11. Propriedades funcionais pães elaborados com fermento natural inoculados com *C. paralimentarius* 41, *L. plantarum* 47, *L. brevis* 83
12. Desenvolvimento e caracterização de gelados comestíveis utilizando albúmen sólido de coco verde como substituinte de gordura animal
13. Avaliação das características físico-químicas da polpa e geleia de jabuticaba produzidas e comercializadas no município de Serraria-PB
14. Utilização de óleo e polpa de coco verde na produção de gelados comestíveis *plant-based*
15. Desenvolvimento e caracterização de óleos de coco verde (*Cocos nucifera* L) em diferentes estágios de maturação

Docentes vinculados à pós-graduação:

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

Servidores que possuem recursos financeiros para Pesquisa:

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

EXTENSÃO

Ações desenvolvidas (ação continuada):

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

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

Projetos que iniciaram em 2023 e continuaram em 2024:

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

OUTRAS AÇÕES DESENVOLVIDAS:

O Departamento vem desenvolvendo ações de cooperação com o Ministério do Turismo e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento bem como, vem atuando em diversos projetos multicentro como parceiros de pesquisa e/ou extensão.

PRINCIPAIS DESAFIOS E AÇÕES FUTURAS:

Melhorar Gestão Orçamentária do DGA, buscando:

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

das Para Gestão de Pessoas, precisamos:

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

Trabalhar a Gestão acadêmica, nos pontos:

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

