

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - MEC**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR - SESU**  
**DEPARTAMENTO DE MODERNIZAÇÃO E PROGRAMAS DA EDUCAÇÃO SUPERIOR - DEPEM**



**PROGRAMA DE EDUCAÇÃO TUTORIAL**

**Relatório Anual de Atividades - Ano 2008**

(01 de março de 2008 a 28 de fevereiro de 2009)

**1. DADOS INSTITUCIONAIS**

1.1 Instituição de Ensino Superior: Universidade Federal de Goiás

1.2 Interlocutor do PET na IES/ função ou cargo que ocupa na IES:

**2. IDENTIFICAÇÃO DO GRUPO PET**

2.1.Grupo: Engenharia de Alimentos - UFG.

2.2.Curso de graduação ao qual o grupo está vinculado:

Bacharelado

Licenciatura

2.3.Ano de Implantação do grupo: 2006

2.4.Nome e Titulação do Tutor: Dr. Celso José de Moura

2.5. Data de ingresso do Tutor (mês e ano): Junho de 2006

2.6.Informações sobre os bolsistas e não bolsistas:

**a) Quadro de identificação:**

Especificar o mês/ano de ingresso no curso de graduação da IES e no programa PET, o período letivo que está cursado e o coeficiente de rendimento escolar relativo ao último período letivo cursado, conforme quadro abaixo.

Nome dos bolsistas	Ingresso na IES	Ingresso no PET	Período letivo atual	Coeficiente Atual de Rendimento Escolar
Danillo Humberto Cordeiro Bezerra	2005	2007/2	9°	8,2
Gisele Bizinoto Ferreira Bosco	2007	2007/2	5°	7,8
Juliana Miggoto da Fonseca	2007	2008/2	5°	6,8
Lara Bueno Coelho	2006	2007/2	7°	7,6

Nome dos bolsistas	Ingresso na IES	Ingresso no PET	Período letivo atual	Coefficiente Atual de Rendimento Escolar
Lorena Policeno dos Santos	2006	2007/2	7°	7,9
Nathalya Bastos Soares Ferreira	2005	2007/1	7°	7,6
Marina de Oliveira Marques	2006	2008/2	5°	6,5
Nurien de Barcelos Tomazett	2006	2007/2	7°	7,8
Pabline Rafaella Mello Bueno	2005	2007/1	9°	8,3
Samara Tayná Pimenta Silva	2006	2007/1	7°	8,3
Sarah Carneiro Henriques	2007	2007/2	5°	7,8
Thays Helena Pereira Borges	2007	2007/2	7°	7,5
Nome dos não bolsistas	Ingresso na IES	Ingresso no PET	Período letivo atual	Coefficiente Atual de Rendimento Escolar
Fabiana Oliveira de Carvalho	2008	2008/2	3°	7,3
Bruno Reinehr de Andrade	2008	2008/2	3°	6,8

b) Em caso de declínio no rendimento acadêmico do grupo e/ou de um bolsista ou não-bolsista em particular, justifique.

### 3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO GRUPO

#### 3.1. Ensino

Informar as cinco atividades de ensino consideradas mais relevantes

Natureza da Atividade Realizada:											
Evento											
Tema: Calourosa											
Cronograma de Execução da Atividade:											
Jan X	Fev X	Mar X	Abr X	Mai X	Jun X	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Público Alvo:											
A atividade foi destinada aos ingressantes no curso de Engenharia de Alimentos do Processo Seletivo 2008.											
Descrição da Atividade:											
O grupo PET realizou uma recepção aos calouros com as seguintes atividades: afixação de uma faixa de Boas-Vindas na entrada do local de matrículas; abordagem a cada aluno recém ingresso ao curso, entrega da programação da Calourosa que ocorreria no início das aulas, mapas e informativos sobre a Universidade Federal de Goiás, o curso de Engenharia de Alimentos, o grupo PET e um brinde (doces e balas). Nesta ocasião, também foi pedida uma contribuição de R\$5,00 para uma “suposta confecção de uma carteirinha da biblioteca”, sendo que na realidade este valor destinado a cobrir os custos do almoço de confraternização que foi promovido para interagir os calouros, os professores e o grupo PET no último dia da programação do evento.											

Dinâmica de grupo com o objetivo de promover a integração entre os calouros, onde estes divididos em pares, que se conheceram e logo a seguir um apresentou o outro à turma. Organizou-se uma gincana com o intuito de apresentar todas as dependências da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos. Nessa atividade, a turma foi dividida em duas equipes que juntas percorreram a Escola orientados por uma série de dicas sobre o percurso que deveriam realizar. A equipe que concluiu primeiro todo o percurso, na ordem estabelecida, e retornou para o ponto de partida foi a vencedora da prova. Porém, ao final da gincana, o grupo PET presenteou as duas equipes.

Ao longo do semestre, dois petianos ministraram 3 aulas na disciplina de Introdução à Engenharia de Alimentos quando eram debatidos assuntos relevantes, como as oportunidades existentes no ambiente acadêmico (PET, Iniciação Científica, Empresa Júnior, e outros), grade curricular, mercado de trabalho. Nessas aulas fez-se também uma exposição de experiências dos próprios petianos em participação de projetos de pesquisas científicas, extensão e estágios..

Promotores da atividade:

O grupo PET Engenharia de Alimentos.

Parceiros ou colaboradores da atividade:

Coordenação do curso Engenharia de Alimentos,  
Direção da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos.

Justificativa para realização da atividade:

A atividade estava prevista no Planejamento de Atividades do grupo, pois existe uma preocupação dos alunos e da Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos em integrar os calouros à faculdade de forma mais rápida e eficaz. A realização dessa atividade proporcionou, de maneira amistosa e instrutiva, o ingresso dos alunos novatos ao curso de graduação. Com isso, contribuiu-se para os calouros se informarem sobre temas importantes para sua vida acadêmica na UFG.

Resultados esperados com a atividade:

Esperava-se com esta atividade que os alunos ingressantes se sentissem acolhidos e informados sobre os acontecimentos da Universidade, além de promover o estímulo acerca do curso de graduação e ainda aproveitar para mostrar o papel importante que é desempenhado pelo grupo PET no âmbito da melhoria do curso e da formação individual de seus integrantes.

Resultados alcançados com a atividade:

Em relação aos anos anteriores, percebeu-se um maior interesse e satisfação dos novos alunos devido à Recepção Calourosa promovida pelo grupo PET. Notou-se a disposição dos alunos para participarem das oportunidades oferecidas pela Universidade. Estas observações foram constatadas pelo número de alunos que freqüentaram o Setor de Engenharia de Alimentos logo no seu primeiro semestre de curso e muitos desses já se envolveram em atividades de pesquisa e extensão desenvolvidas no Setor

Comentário geral:

A recepção Calourosa possibilitou um primeiro contato entre os próprios calouros e também com os veteranos, além de facilitar o reconhecimento do Setor de Engenharia de Alimentos. Observou-se um bom envolvimento dos alunos novatos, dos petianos e dos professores da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos e não houve problemas para a execução da mesma.

Natureza da Atividade Realizada:											
Outros											
Tema: Encontro de Egressos											
Cronograma de Execução da Atividade:											
Jan	Fev	MarX	AbrX	MaiX	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Público Alvo:											
A atividade foi destinada aos egressos, graduandos e docentes do curso de Engenharia de Alimentos.											
Descrição da Atividade:											
<p>No dia 10 de maio de 2008 foi realizado o I Encontro de Egressos do curso de Engenharia de Alimentos da UFG organizado pelo grupo PET e Coordenação do Curso. Primeiramente realizou-se o contato com os egressos através de telefone e email pelos petianos. No dia do evento houve recepção e cadastramento dos egressos presentes. Em seguida, o coordenador do curso deu início às atividades. Buscando melhorar a visão de graduandos e docentes em relação ao grupo PET. Além de divulgá-lo para os egressos, o PET apresentou um breve relatório das atividades realizadas pelo grupo. Posteriormente, os participantes foram divididos em grupos de discussão abordando temas pertinentes ao mercado de trabalho e assuntos relacionados a realidade do curso (ementas de disciplinas, estrutura da grade curricular, etc). Depois desse período de discussão, formou-se uma mesa redonda para exposição das discussões e propostas desenvolvidas por cada grupo. Após as atividades de trabalho, os participantes seguiram para um churrasco de confraternização.</p>											
Promotores da atividade:											
O grupo PET e Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos.											
Parceiros ou colaboradores da atividade:											
Professores e Direção da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos.											
Justificativa para realização da atividade:											
Surgiu diante da necessidade de interação dos egressos com graduandos do curso, que pôde ser feita por meio do retorno do profissional à Universidade, apresentando aos docentes e Coordenadores os pontos fortes e fracos do Curso, possibilitando assim sua melhoria.											

<p>Resultados esperados com a atividade:</p> <p>Esperava-se oferecer a oportunidade aos graduandos de ter um contato direto com os colegas que se encontram no mercado de trabalho, além de buscar diretrizes para melhoria e atualização do Curso de Engenharia de Alimentos na UFG.</p>
<p>Resultados alcançados com a atividade:</p> <p>Todas as atividades foram realizadas com êxito.</p>
<p>Comentário geral:</p> <p>A falta de um cadastro geral de Egressos dificultou o contato para convidá-los a participarem do evento.</p>

<p>Natureza da atividade realizada:</p> <p>Atividades artístico culturais</p>																							
<p>Tema: PET Cultural</p>																							
<p>Cronograma de Execução da Atividade:</p> <table border="1"> <tr> <td>Jan</td> <td>Fev</td> <td>Mar</td> <td>Abr</td> <td>Mai X</td> <td>Jun</td> <td>Jul</td> <td>Ago</td> <td>Set X</td> <td>Out</td> <td>Nov X</td> <td>Dez</td> </tr> </table>												Jan	Fev	Mar	Abr	Mai X	Jun	Jul	Ago	Set X	Out	Nov X	Dez
Jan	Fev	Mar	Abr	Mai X	Jun	Jul	Ago	Set X	Out	Nov X	Dez												
<p>Público Alvo:</p> <p>As atividades foram destinadas principalmente à comunidade acadêmica apesar de não restringir o público. Os eventos foram realizados na Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos.</p>																							
<p>Descrição da Atividade:</p> <p>Com o objetivo de valorização cultural e divulgação de talentos da própria faculdade, o PET realizou um show musical com a participação de duas duplas da própria escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos. No evento, ocorrido na cantina da Escola, foram apresentados vários gêneros musicais como MPB, rock e sertanejo.</p> <p>Na segunda edição da atividade, realizada no auditório da EA, a atração foi a dança de Salão. Samba, Zouk, Salsa e Forró foram os estilos apresentados pela dupla.</p> <p>Na terceira, foi apresentado um curta-metragem sobre tema preconceito e diferença de classes sócio-econômicas.</p> <p>A divulgação foi feita por meio de cartazes confeccionados pelos próprios petianos e afixados em diferentes pontos da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos pela e também no site do grupo <a href="http://www.agro.ufg.br/pet">http://www.agro.ufg.br/pet</a></p>																							
<p>Promotores da atividade:</p> <p>A atividade foi promovida pelo grupo com apoio dos alunos e a instituição de ensino.</p>																							
<p>Parceiros ou colaboradores da atividade:</p> <p>Murilo, Ailton, Carlos Corrêa, Lucas, Denis, Renata, Carlos Fuzzo, Neto Vasconcelos.</p>																							

<p>Justificativa realização da atividade:  A localização da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos dificulta aos docentes e discentes participarem de atividades culturais nos seus momentos de folga, assim o PET Cultural se propôs a cobrir essa deficiência, promovendo atividades culturais na Unidade.</p>
<p>Resultados esperados:  Integração entre alunos, professores e PET, divulgação da cultura e alternativa de lazer no Campus especificamente na Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos.</p>
<p>Resultados alcançados:  O público foi de aproximadamente 100 espectadores, sendo estudantes de diferentes Cursos e docentes.</p>
<p>Comentário Geral:  Embora os resultados das atividades culturais tenham sido positivos, com grandes elogios por parte, inclusive, da direção da unidade, dificuldades foram encontradas. Entre essas, se salienta a de encontrar horário livre para os artistas e público.</p>

<p>Natureza da Atividade Realizada:  Palestras e Cursos</p>																							
<p>Tema:  VIII Semana de Engenharia de Alimentos: Tecnologia Sem Barreiras, a Engenharia de Alimentos na Boca de Todos</p>																							
<p>Cronograma de Execução da Atividade:</p> <table border="1"> <tr> <td>Jan</td> <td>Fev</td> <td>Mar</td> <td>Abr</td> <td>Mai X</td> <td>Jun</td> <td>Jul</td> <td>Ago</td> <td>Set</td> <td>Out</td> <td>Nov</td> <td>Dez</td> </tr> </table>												Jan	Fev	Mar	Abr	Mai X	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Jan	Fev	Mar	Abr	Mai X	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez												
<p>Público Alvo:  Comunidade Acadêmica da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos e estudantes de cursos afins, de diversas faculdades.</p>																							
<p>Descrição da Atividade:  A atividade foi realizada no período de 05 a 10 de maio de 2008 pelos alunos do quarto ano do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás.  Foram realizadas as palestras e minicursos à respeito de temas da area de alimentos</p>																							
<p>Promotores da atividade:  Acadêmicos do quarto ano de Engenharia de Alimentos</p>																							
<p>Parceiros ou colaboradores da atividade:  Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos, alunos da graduação do curso de Engenharia de Alimentos, o grupo PET- Engenharia de Alimentos e empresa júnior - CIPPAL</p>																							
<p>Justificativa para realização da atividade:</p>																							

A semana acadêmica é o momento em que os estudantes do Curso centram seus esforços e foco na discussão e busca de temas que não sejam o dia a dia da academia, isso torna um evento essencial para o crescimento e formação do Engenheiro de Alimentos.

Resultados esperados com a atividade:

Esperava-se com a realização da Semana trazer assuntos técnicos e científicos da área de alimentos sendo apresentado por técnicos de Empresas do setor e instituições de ensino e pesquisa.

Resultados alcançados com a atividade:

Foram realizadas 4 palestras gerais e 8 minicursos, com a participação de 300 pessoas.

Comentário geral:

A atividade ocorreu como vem sendo ao longo dos últimos sete anos com grande sucesso de público e conteúdo apresentado.

Natureza da Atividade Realizada:

Outros

Tema: Divulgação do Curso de Engenharia de Alimentos

Cronograma de Execução da Atividade:

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun X	Jul	Ago X	Set X	Out X	Nov	Dez
-----	-----	-----	-----	-----	-------	-----	-------	-------	-------	-----	-----

Público Alvo:

A atividade teve como público alvo estudantes do Ensino Médio da cidade de Goiânia, principalmente estudantes de pré-vestibular.

Descrição da Atividade:

O grupo, primeiramente, contatou colégios de Ensino Médio de Goiânia, enviando ofício explicativo do projeto de Divulgação do Curso e mostrando aos Coordenadores pedagógicos a importância do conhecimento das áreas e meio acadêmico. O projeto consistiu em uma palestra elaborada e realizada pelos membros do grupo PET. Esta foi realizada em um período mínimo de 25 minutos, tendo como foco mostrar aos alunos as áreas de atuação do engenheiro de alimentos, os conhecimentos necessários para a área, o ambiente acadêmico. O recurso áudio visual utilizado para a palestra foi de Data Show em formato Office Power Point. Sendo os principais temas abordados: Definições do curso de Engenharia de Alimentos, Atuação do Engenheiro de Alimentos, Universidades do País, Grade acadêmica, o Vestibular, Oportunidades acadêmicas e o Programa de Educação Tutorial. Após a palestra realizavam-se discussão com alunos, buscando esclarecer as dúvidas dos mesmos para uma melhor escolha profissional estimulando-os à pesquisa do curso a se prestar vestibular.

Promotores da atividade:

Grupo PET Engenharia de Alimentos											
Parceiros ou colaboradores da atividade:											
Os colaboradores foram os coordenadores pedagógicos de cada instituição.											
Justificativa para realização da atividade:											
<p>A atividade foi prevista no Planejamento do grupo, pois existia uma necessidade de Divulgação do Curso Engenharia de Alimentos, que é um curso relativamente novo no país, bem como na Universidade Federal de Goiás. Além disso, observou-se grande evasão de graduandos nos primeiros períodos acadêmicos e decrescentes números de inscritos no vestibular, talvez, devido à falta de informação e conhecimento sobre o curso.</p> <p>A atividade contribuiu para aumentar o contingente de pessoas as quais conhecem a respeito da carreira do Engenheiro de Alimentos e uma valorização do curso de graduação, tornando-o mais conhecido e acessível aos alunos que irão prestar o vestibular.</p>											
Resultados esperados com a atividade:											
Esperava-se com esta atividade estimular, informar e desenvolver a qualidade do curso, através do aumento de inscritos no vestibular.											
Resultados alcançados com a atividade:											
<p>Reconhecimento da comunidade acadêmica a respeito da importância da divulgação do curso de Engenharia de Alimentos.</p> <p>Os coordenadores pedagógicos e diretores das escolas demonstraram grande interesse na continuidade do projeto, elogiando-o.</p> <p>Os benefícios para os integrantes do grupo foram uma maior desenvoltura ao lidar com públicos de diferentes idades, estimular a oratória e como organizar uma apresentação clara e com conteúdo utilizando uma linguagem culta e ao mesmo tempo acessível a todos os presentes.</p>											
Comentário geral:											
O fator que prejudicou a execução da atividade foi a falta de abertura de muitos colégios em disponibilizar um horário para ministrar a palestra, ainda mais por se tratar de colégios pré-vestibulares.											

Natureza da Atividade Realizada:											
Outros											
Tema: Mini acervo											
Cronograma de Execução da Atividade:											
Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	SetX	OutX	NovX	DezX
Público Alvo:											
A atividade foi destinada aos graduandos e docentes do curso de Engenharia de Alimentos.											



<p>Descrição da Atividade:</p> <p>A atividade da criação de uma mini biblioteca teve como objetivo, ampliar e facilitar o contato dos graduandos com livros, revistas, periódicos e anais de sua área, pois dispomos de diversos exemplares atualizados.</p>
<p>Promotores da atividade:</p> <p>O grupo PET Engenharia de Alimentos.</p>
<p>Parceiros ou colaboradores da atividade:</p> <p>Tutor do grupo PET Engenharia de Alimentos</p>
<p>Justificativa para realização da atividade:</p> <p>Esta atividade não estava prevista no planejamento. Entretanto foi realizada porque o tutor doou materiais de pesquisa para o grupo, e então decidiu-se que esses seriam disponibilizados aos graduandos, objetivando ampliar os conhecimentos destes, oferecendo mais opção de pesquisa na área.</p>
<p>Resultados esperados com a atividade:</p> <p>Utilização do mini acervo para pesquisa, por todos acadêmicos. Contato dos graduandos com o PET.</p>
<p>Resultados alcançados com a atividade:</p> <p>Atividade em andamento, o material está em fase de catalogação e organização.</p>
<p>Comentário geral:</p>

<p>Natureza da atividade realizada:</p> <p>Outros</p>																								
<p>Tema: Mural e Home Page</p>																								
<p>Cronograma de Execução da Atividade:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Jan X</th> <th>Fev X</th> <th>Mar X</th> <th>Abr X</th> <th>Mai X</th> <th>Jun X</th> <th>Jul X</th> <th>Ago X</th> <th>Set X</th> <th>Out X</th> <th>Nov X</th> <th>Dez X</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2008</td> <td>2008</td> <td>2008</td> <td>2008</td> <td>2008</td> <td>2008</td> <td>2008</td> <td>2008</td> <td>2008</td> <td>2008</td> <td>2008</td> <td>2008</td> </tr> </tbody> </table>	Jan X	Fev X	Mar X	Abr X	Mai X	Jun X	Jul X	Ago X	Set X	Out X	Nov X	Dez X	2008	2008	2008	2008	2008	2008	2008	2008	2008	2008	2008	2008
Jan X	Fev X	Mar X	Abr X	Mai X	Jun X	Jul X	Ago X	Set X	Out X	Nov X	Dez X													
2008	2008	2008	2008	2008	2008	2008	2008	2008	2008	2008	2008													
<p>Público Alvo:</p> <p>Estudantes de graduação, pós-graduação, professores e público interessado na área.</p>																								
<p>Descrição da Atividade:</p> <p>Diariamente, foram publicadas, no site e no mural, notícias do meio acadêmico, do setor alimentício, atividades culturais, oportunidades de estágio e eventos relacionados com o setor, sendo um meio de comunicação entre os alunos.</p> <p>Houve ainda no site: a disponibilização das aulas dos professores do Setor de Tecnologia de Alimentos, facilitando a comunicação professor-aluno; informações sobre o grupo PET</p>																								

Engenharia de Alimentos; os resumos dos TCC's dos alunos de graduação.
Promotores da atividade: A atividade foi desenvolvida pelo grupo PET Engenharia de Alimentos.
Parceiros ou colaboradores da atividade: Professores da Graduação e Coordenação de curso de Engenharia de Alimentos.
Justificativa realização da atividade: Facilitar a comunicação entre a coordenação, professores e alunos sobre assuntos relacionados à graduação; informações diversas sobre a área, permitindo ao estudante visão do mercado e dos acontecimentos da atualidade;
Resultados esperados: Utilização pelos alunos e professores das informações disponíveis no site e mural, mantendo a comunicação e a informação do meio acadêmico.
Resultados alcançados: O mural e o site são visitados diariamente pelos alunos e professores; o site tem uma média de 800 acessos mensais, sendo, portanto, alcançados os objetivos da atividade.
Comentário Geral:

Natureza da Atividade Realizada:											
Outros											
Tema: BIP (Boletim Informativo PET)											
Cronograma de Execução da Atividade: Marque com X os meses de execução da atividade até a elaboração deste relatório.											
Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set X	OutX	Nov X	Dez X
Público Alvo: A atividade executada destinou-se à comunidade acadêmica como um todo e aos grupos PET da Universidade Federal de Goiás.											
Descrição da Atividade: A atividade consistiu na elaboração de um jornal para divulgar, no âmbito da Universidade, o PET e assuntos dentro e fora da Academia. Os grupos participaram da elaboração do layout do jornal, da seleção e confecção das matérias publicadas e da distribuição dos exemplares.											
Promotores da atividade: Os grupos PET da UFG foram responsáveis pela promoção da atividade. Geografia, Enfermagem, Engenharia de Alimentos, Nutrição e Matemática.											

<p>Parceiros ou colaboradores da atividade:</p> <p>Pró Reitoria de Graduação/UFG. Comitê Local de Avaliação e Acompanhamento, CLAA.</p>
<p>Justificativa para realização da atividade:</p> <p>A elaboração do jornal estava prevista no Planejamento de Atividades dos grupos PET participantes, e se tornou necessária devido ao desconhecimento dos grupos existentes na Universidade, e das suas atividades, além de ser um veículo importante para a propagação de polêmicas e informações da instituição de ensino.</p> <p>O Boletim Informativo propiciou aos alunos envolvidos um maior contato com a elaboração de textos jornalísticos, bem como a atuação na seleção de críticas, poemas, artigos científicos enviados por graduandos de todos os cursos oferecidos na IES.</p>
<p>Resultados esperados com a atividade:</p> <p>Reconhecimento da importância do PET, divulgação de acontecimentos importantes para os graduandos, integração dos grupos envolvidos e estímulo à participação da comunidade acadêmica no envio de textos.</p>
<p>Resultados alcançados com a atividade:</p> <p>Maior conhecimento sobre os objetivos do PET, maior comunicação entre os grupos elaboradores da atividade, e recebimento de vários textos, os quais foram selecionados e divulgados. Aprendizado, por parte dos Realizadores, de como elaborar um jornal.</p>
<p>Comentário geral:</p>

<p>Natureza da Atividade Realizada: Discussões e palestras.</p> <p>Outros</p>												
<p>Tema: Reuniões técnicas</p>												
<p>Cronograma de Execução da Atividade:</p> <p>Marque com X os meses de execução da atividade até a elaboração deste relatório .</p> <table border="1"> <tr> <td>Jan X</td> <td>Fev X</td> <td>Mar X</td> <td>Abr X</td> <td>Mai X</td> <td>Jun X</td> <td>Jul X</td> <td>Ago X</td> <td>SetX</td> <td>OutX</td> <td>NovX</td> <td>DezX</td> </tr> </table>	Jan X	Fev X	Mar X	Abr X	Mai X	Jun X	Jul X	Ago X	SetX	OutX	NovX	DezX
Jan X	Fev X	Mar X	Abr X	Mai X	Jun X	Jul X	Ago X	SetX	OutX	NovX	DezX	
<p>Público Alvo:</p> <p>A atividade teve como público alvo os integrantes do grupo PET Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás.</p>												
<p>Descrição da Atividade:</p> <p>A atividade consistiu na execução de reuniões técnicas semanais para apresentação individual ou em dupla de assuntos de interesse da área de Engenharia de Alimentos para a melhoria da formação acadêmica dos membros do grupo e o exercício da expressão oral, seguida de discussões acerca dos assuntos apresentados.</p>												

Promotores da atividade: O grupo PET Engenharia de Alimentos da UFG
Parceiros ou colaboradores da atividade: A atividade não contou com colaboradores externos.
Justificativa para realização da atividade: As reuniões técnicas foram importantes, à medida que promoveram aos integrantes do grupo um maior contato com assuntos de grande interesse a nível profissional, sendo assim, foram responsáveis por aumentar o conhecimento técnico e amadurecer valores exigidos pelo mercado de trabalho atual.
Resultados esperados com a atividade: Ampliação do conhecimento técnico-científico, melhoria da oratória dos petianos, integração do grupo, e estímulo à busca constante de diferentes informações.
Resultados alcançados com a atividade: Discussões enriquecedoras dos assuntos propostos, estímulo a participação em projetos de pesquisa, aumento do conhecimento técnico-científico, maior comunicação e aperfeiçoamento dos integrantes para falar em público. Os encontros propiciaram aos petianos um intercâmbio de conhecimento entre alunos de diferentes períodos e seu tutor.
Comentário geral: A atividade não apresentou dificuldades em sua execução, tendo em vista o interesse de todo o grupo em promover as reuniões. Esses encontros terão continuidade, pois foram de grande valia para todos os atuantes devido aos seus resultados positivos.

### 3.2. Pesquisa

Título da pesquisa: Desenvolvimento de biscoitos tipo <i>cookies</i> com diferentes concentrações de farinha da casca, polpa e miolo de goiaba.											
Cronograma de Execução da Atividade:											
Jan	Fev	Mar	Abr X	Mai X	Jun X	Jul X	Ago X	Set X	Out X	Nov X	Dez
Descrição da atividade de pesquisa: Esta pesquisa teve como objetivo desenvolver biscoitos tipo <i>cookies</i> com elevado valor nutritivo à base de farinha da casca, da polpa e da semente de goiaba obtida de secagem seguida por moagem das diferentes partes do fruto; e avaliar sua aceitação junto aos potenciais consumidores. O tema foi definido pelo próprio petiano, a pesquisa realizada em local e horários diferentes e orientador externo ao grupo PET. O petiano desenvolveu todo o projeto, desde pesquisa acerca do assunto, o desenvolvimento experimental, tabulação dos dados obtidos, bem como discussão dos mesmos.											

<p>Responsável direto pela atividade de pesquisa:</p> <p>Danilo Humberto Bezerra, petiano do grupo PET – Engenharia de Alimentos. Aline de Almeida, graduanda da Universidade Federal de Goiás</p>
<p>Parceiros ou colaboradores da atividade de pesquisa:</p> <p>Professor Dr. Márcio Caliari (orientador) - Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos.</p>
<p>Justificativa para a realização da atividade de pesquisa:</p> <p>Todo petiano do PET-Engenharia de Alimentos deve se envolver em uma atividade de pesquisa individual para melhor conhecimento do meio de pesquisa e também por ser de praxe o 4º ano a realização do trabalho de conclusão de curso. A relação deste trabalho com as demais atividades desenvolvidas pelo grupo é do aproveitamento de resíduos de indústrias alimentícias, uma vez que, a casca e o miolo da goiaba na maioria das vezes são vistas como rejeito.</p>
<p>Resultados esperados com a pesquisa:</p> <p>Obter biscoitos tipo <i>cookies</i> com elevado valor nutritivo à base de farinha da casca, da polpa e da semente de goiaba.</p>
<p>Resultados alcançados com a pesquisa:</p> <p>Foram obtidos biscoitos tipo <i>cookies</i> com elevado valor nutritivo, e boa aceitação por parte dos consumidores.</p> <p>A utilização do resíduo da indústria de sucos e compotas de goiaba pode vir a ser comercialmente viável na produção de biscoitos tipo <i>cookie</i> de elevado valor nutritivo, além de vislumbrar uma nova possibilidade de utilização da polpa no desenvolvimento de um novo produto.</p>
<p>Comentário Geral:</p>

Título da pesquisa: Caracterização e aceitação de geléia de manga com canela											
Cronograma de Execução da Atividade:											
Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
			X	X	X	X					
<p>Descrição da atividade de pesquisa:</p> <p>O projeto de pesquisa consistiu no desenvolvimento de um novo produto, geléia de manga com canela, devido ao aproveitamento de uma grande quantidade de frutas sadias, porém impróprias para outros fins. Realizou-se análises físico-químicas (acidez, pH, sólidos solúveis, umidade, cinzas e vitamina C), além da aceitação sensorial.</p> <p>Os alunos foram responsáveis pelo desenvolvimento integral da pesquisa, contando com auxílio das professoras. Os mesmos tiveram iniciativa para o tema do projeto, realizaram a pesquisa bibliográfica, o desenvolvimento dos novos produtos, as análises e escreveram um resumo expandido para posterior publicação no XXI CBCTA (Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos) e XV Seminário Latino Americano e do Caribe de</p>											

Ciência e Tecnologia de Alimentos, realizados de 06 a 09 de outubro de 2008, em Belo Horizonte (Minas Gerais).

Responsável direto pela atividade de pesquisa:

Lara Bueno Coelho, petiana do grupo Engenharia de Alimentos  
Orientadora: Prof<sup>a</sup> Dr. Adriana Régia Marques Souza – Professora do Setor de Tecnologia de Alimentos, da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás.

Parceiros ou colaboradores da atividade de pesquisa:

Aluno da graduação em engenharia de alimentos: Giácomo Cipriano Matias  
Professoras: Ms. Letícia Fleury Viana e Ms. Clarissa Damiani, substitutas do Setor de Tecnologia de Alimentos, da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás.

Justificativa para a realização da atividade de pesquisa:

A iniciativa de se realizar o projeto de pesquisa surgiu pela busca de aprendizado por parte dos alunos, além da necessidade de aproveitamento de frutas impróprias para consumo direto. A pesquisa em questão tem estreita relação com demais atividades desenvolvidas pelo grupo, pois outros bolsistas integrantes do PET Engenharia de Alimentos desenvolveram novos produtos, com objetivos semelhantes.

Resultados esperados com a pesquisa:

Obtenção e aceitação de geléia de manga.

Resultados alcançados com a pesquisa:

Com o desenvolvimento da pesquisa, concluiu-se que em relação às análises físico-químicas, a elaboração de uma nova formulação de geléia de manga, acrescida de canela, encontrou-se dentro dos padrões legais vigentes. A análise sensorial mostrou ótima aceitação em todos os atributos testados (aparência, cor, aroma e sabor). Assim sendo, viável a utilização de mangas para fabricação de geléia com intuito de aproveitamento das mesmas.

Comentário Geral:

Título da pesquisa: Desenvolvimento de manteiga formulada com diferentes concentrações de doce de abacaxi

Cronograma de Execução da Atividade:

Jan	Fev	Mar X	Abr X	Mai X	Jun X	Jul X	Ago	Set	Out	Nov	Dez
-----	-----	-------	-------	-------	-------	-------	-----	-----	-----	-----	-----

Descrição da atividade de pesquisa:

Atividade de pesquisa consistiu no desenvolvimento de um novo produto, onde foi elaborada uma manteiga, acrescida de doce de abacaxi, em duas proporções, 25% e 35%, como um incentivo ao maior consumo de frutas, juntamente com a gordura sadia no dia-a-dia do consumidor, além de avaliar o rendimento, o custo de produção, características

físico-químicas, sensoriais e microbiológicas e o teor de rancificação através dos índices de acidez, iodo e peróxido desse produto.

A aluna do grupo PET participante da pesquisa e os demais alunos da graduação, realizaram todas as etapas da pesquisa: revisão bibliográfica, desenvolvimento dos produtos, análises dos produtos (físico-químicas, sensoriais, microbiológicas, teor de rancificação). E elaboração de três resumos expandidos, apresentados na forma de pôsteres no XXI CBCTA (Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos) e XV Seminário Latino Americano e do Caribe de Ciência e Tecnologia de Alimentos, ambos os eventos ocorridos no período de 06 a 09 de Outubro de 2008, em Belo Horizonte, Minas Gerais.

Responsável direto pela atividade de pesquisa:

Lorena Policeno dos Santos, Bolsista do grupo de PET- Engenharia de Alimentos  
Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Msc. Clarissa Damiani, professora substituta do Setor de Tecnologia de Alimentos, da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás.

Parceiros ou colaboradores da atividade de pesquisa:

Alunos da Graduação do curso de Engenharia de Alimentos: Lorena Moraes da Rocha Lima e Giacomino Cipriano Matias.

Justificativa para a realização da atividade de pesquisa:

Esta pesquisa foi realizada porque se viu a necessidade de difundir o consumo de um alimento rico em gordura sadia (manteiga) associado com outro alimento menos calórico, como uma fruta, que auxilia na digestão no organismo humano (abacaxi). Caracterizando assim o desenvolvimento de um novo produto, sendo testadas duas concentrações de doce de abacaxi.

Resultados esperados com a pesquisa:

Aceitação dos consumidores, da manteiga com uma das duas concentrações testadas (25% ou 35% de doce de abacaxi).

Resultados alcançados com a pesquisa:

As duas concentrações de doce abacaxi acrescidas à manteiga, foram bem aceitas pelos consumidores.

Comentário Geral:

Título da pesquisa:Desenvolvimento, rendimento, análise sensorial e análises físico-químicas de condimento preparado à base de caqui (CAQUICHUP)

Cronograma de Execução da Atividade:

Jan	Fev	Mar X	Abr X	Mai X	Jun X	Jul X	Ago	Set	Out	Nov	Dez
-----	-----	-------	-------	-------	-------	-------	-----	-----	-----	-----	-----

Descrição da atividade de pesquisa:

A atividade constituiu da elaboração de condimento preparado à base de caqui, com o

intuito de aproveitar os frutos que estão fora dos padrões de consumo in natura, verificar a aceitação deste, pelos consumidores goianienses, e comparar com o *catchup* feito a partir do tomate através de análises físico-químicas e de seu rendimento.

As ações desta pesquisa trataram de temas específicos definidos por um pesquisador.

A participação de dois integrantes do grupo constituiu como autores deste projeto de pesquisa, agindo diretamente na sua realização.

Responsável direto pela atividade de pesquisa:

*Bolsistas do Grupo PET Engenharia de Alimentos – Nathalya Bastos Soares Ferreira e Nurien de Barcelos Tomazett.*

Parceiros ou colaboradores da atividade de pesquisa:

Orientadores:

Clarissa Damiani – Professora Substituta da UFG.

Adriana Régia Marques de Souza – Professora Substituta da UFG.

Letícia Fleury Viana – Professora Substituta da UFG.

Justificativa para a realização da atividade de pesquisa:

A iniciativa de se realizar o projeto de pesquisa surgiu primeiramente, pela vontade dos alunos em aprender como utilizar os laboratórios da Tecnologia de Alimentos e conhecer o modo de se escrever um projeto de pesquisa. Além de tudo, sentiu-se a necessidade do aproveitamento integral de frutos que são sensíveis ao impacto do transporte e manuseio.

Resultados esperados com a pesquisa:

O resultado esperado pela pesquisa foi conseguir fazer um *catchup* de caqui que fosse aceito pelos consumidores e que se encontrasse dentro dos padrões de identidade e qualidade exigidas pela legislação.

Resultados alcançados com a pesquisa:

O *catchup* de caqui foi bem aceito pelos consumidores, além dos resultados esperados, alcançou-se também um maior rendimento quando comparado ao *catchup* tradicional e não necessitou da adição de açúcar, sendo viável a sua produção.

Comentário Geral:

Título da pesquisa: Extração e caracterização de pectinas de frutos de *Solanum Lycocarpum St. Hil*

Cronograma de Execução da Atividade:

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
		(x)	(x)	(x)	(x)						

Descrição da atividade de pesquisa:

A pesquisa teve por objetivo realizar a extração de pectina do fruto Lobeira, para deste modo calcular a cinética de extração. Além da caracterização das pectinas extraídas, avaliando a sua capacidade de formar géis.



<p>Responsável direto pela atividade de pesquisa:</p> <p><i>Thays Helena Pereira Borges, bolsista do PET.</i>  Orientadora: Prof.Dra.Kátia Flávia Fernandes  Vínculo: Discente ICB/Laboratório de Química de Proteínas - UFG – Goiânia - GO</p>
<p>Parceiros ou colaboradores da atividade de pesquisa:</p> <p>CNPQ</p>
<p>Justificativa para a realização da atividade de pesquisa:</p> <p>A iniciativa para voluntariamente participar do projeto refere-se a ampliação dos conhecimentos na área de Bioquímica de Alimentos, bem como de aprofundar os estudos do Fruto do Cerrado. Sendo que a pesquisa não teve relação com pesquisas desenvolvidas pelo grupo.</p>
<p>Resultados esperados com a pesquisa:</p> <p>Determinar método eficiente de extração de pectina, com alto rendimento e caracterizar as pectinas provenientes de frutos de <i>Solanum lycocarpum</i> St.Hil.</p>
<p>Resultados alcançados com a pesquisa:</p> <p>O método utilizado para extração mostrou-se pouco viável para extração de pectinas do Fruto Lobeira.</p>
<p>Comentário Geral:</p>

<p>Título da Pesquisa:Custo-rendimento, avaliação físico-química, sensorial e microbiológica de barra de amêndoa de baru (<i>Dipteryx alata vog.</i>) com cobertura de chocolate</p>											
<p>Cronograma de Execução da Atividade:</p>											
Jan	Fev	Mar x	Abr x	Mai x	Jun x	Jul x	Ago x	Set x	Out x	Nov	Dez
<p>Descrição da atividade:</p> <p>O tema do trabalho foi sugerido pela orientadora do projeto e acatado pelos membros de execução da pesquisa. Tema esse que se baseou na estratégia de desenvolvimento de um produto novo oriundo do aproveitamento de um fruto do cerrado muito promissor e ainda pouco explorado pela comunidade goianiense, a amêndoa do Baru. A amêndoa apresenta características físico-químicas e sensoriais muito apreciadas, como o alto teor de fibras alimentares e sabor parecido ao amendoim, e isso conduziu à idéia de elaboração de uma barra de cereais incorporando a farinha da amêndoa torrada do baru e sua coberta com chocolate para melhorar a atração sensorial pelo produto.</p> <p>A participação dos alunos, inclusive da petiana do grupo de pesquisa consistiu na execução de toda a pesquisa, desde o processamento do produto até a realização de todas as análises a que ele foi submetido, e ainda no desenvolvimento de dois resumos que foram apresentados em forma de pôsteres no XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos e finalmente na confecção de um artigo científico que será</p>											

submetido a uma revista de publicação, em inglês, na área de Tecnologia de Alimentos no próximo ano de 2009.

Responsável direto pela atividade de pesquisa:

Samara Tayná Pimenta Silva, bolsista do grupo PET  
Professora Msc. Clarissa Damiani, vinculada ao Setor de Tecnologia de Alimentos da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos.

Parceiros ou Colaboradores

Alunos:, Carolina Fantt de Souza e Reis; Mário Guedes Filho  
Professores: Clarissa Damiani; Aline Luiz de Mendonça; Maisa Vieira Leão de Castro; Eduardo Ramirez Asquiere; Eduardo Valério de Barros Vilas boas; Flávia Isabel da Rocha OLIVEIRA.  
Parceiros/ Colaboradores: Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos-UFG, Faculdade de Farmácia- UFG; Departamento de Ciência dos Alimentos-DCA, UFLA.

Justificativa para a realização da atividade de pesquisa:

Tomou-se a iniciativa para realizar-se essa pesquisa para avaliar as características físico-químicas de barra de baru (um fruto nativo do cerrado goiano) com cobertura de chocolate, além de suas características sensoriais e microbiológicas, verificando a viabilidade de comercialização analisada sob parâmetros de rendimento, custo e aceitação do produto final. Além de submeter seus resultados a uma publicação científica de nível internacional.

Resultados esperados com a pesquisa:

Elaboração de uma barra de cereais aproveitando a amêndoa de baru e atendendo aos mesmos parâmetros tecnológicos e de aceitação pelos consumidores das barras de cereais comerciais

Resultados alcançados com a pesquisa:

Elaboração do produto, ótima aceitação pelos provadores, apresentação de dois resumos expandidos em forma de pôsteres no XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos e confecção de um artigo científico para publicação em revista internacional, em andamento.

Comentário Geral:

A alta disponibilidade do fruto utilizado na pesquisa na própria Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos, a iniciativa e o comprometimento dos orientadores e dos executores do projeto de pesquisa, além do suporte de laboratórios concedido pela UFG favoreceram a execução da atividade.

A disponibilização do ônibus pela UFG e o uso do pagamento de inscrição em congressos da verba destinada ao grupo PET possibilitaram a participação no XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos com a apresentação de dois resumos expandidos dessa pesquisa.

Título da pesquisa

Kefir produzido com soro de queijo: desenvolvimento e características físico-químicas e sensorial											
Cronograma de Execução da Atividade:											
Jan	Fev	Mar X	Abr X	Mai X	Jun X	Jul X	Ago X	Set X	Out X	Nov X	Dez
Descrição da atividade de pesquisa:											
<p>O objetivo deste trabalho foi desenvolver uma bebida com soro fermentada por grãos de kefir.</p> <p>A pesquisa tratou de um tema específico definido pelo orientador e pelo petiano. A atividade foi desenvolvida por um petiano e orientada pelo tutor. Sendo o petiano e outros alunos externos ao grupo os responsáveis pelo desenvolvimento do projeto desde a sua redação até a execução.</p>											
Responsável direto pela atividade de pesquisa:											
Petiana Pabline Rafaella Mello											
Parceiros ou colaboradores da atividade de pesquisa:											
<p>Graduandos em Eng. de Alimentos Danilo Neves de Almeida e Marinna Barros de Oliveira e a professora Maria Célia Lopes Torres.</p> <p>Tutor Dr. Celso Jose de Moura.</p>											
Justificativa para a realização da atividade de pesquisa:											
<p>Devido a utilização do soro para produção de uma bebida constituir-se numa forma racional de aproveitamento deste produto secundário que apresenta excelente valor nutritivo. O trabalho se relaciona com as atividades de pesquisa e extensão, pois os resultados deste trabalho poderão ser repassados a uma indústria de laticínios, além de oferecer aos petianos a oportunidade de exercitar a capacidade criativa.</p>											
Resultados esperados com a pesquisa:											
Desenvolver uma bebida fermentada, pelos grãos de kefir, em soro.											
Resultados alcançados com a pesquisa:											
Foi obtida uma bebida fermentada com 100% de soro, de alto valor nutricional e com possíveis propriedades funcionais devido às proteínas do soro e aos microrganismos dos grãos de kefir.											
Comentário Geral:											

Título da pesquisa:Extração de Curcumina											
Cronograma de Execução da Atividade:											
Jan	Fev	Mar X	Abr X	Mai X	Jun X	Jul X	Ago X	Set X	Out X	Nov X	Dez
Descrição da atividade de pesquisa:											

A atividade seria fazer estudos para o desenvolvimento e/ou adaptação de método de extração de componentes de açafrão (*Curcuma longa* L) com ênfase na extração da Curcumina, e aplicar na unidade industrial da Cooperaçafrão em Mara Rosa GO.

Responsável direto pela atividade de pesquisa:

Todos os membros do Grupo PET Engenharia de Alimentos.

Parceiros ou colaboradores da atividade de pesquisa:

Cooperaçafrão; CNPq; SEBRAE; UFG; Prefeitura de Mara Rosa, Seagro; SIC; Finep.

Justificativa para a realização da atividade de pesquisa:

Existe uma grande necessidade de agregação de valor aos produtos obtidos do açafrão produzido pelos associados da Cooperaçafrão, assim a separação dos componentes do açafrão pode ser uma boa alternativa, uma vez que essas frações apresentam valores altos no mercado.

Resultados esperados com a pesquisa:

Encontrar um método de extração de curcumina, que possa ser utilizado pela Cooperaçafrão.

Resultados alcançados com a pesquisa:

A atividade não foi desenvolvida por falta de recurso. Mas foi aprovado uma carta consulta junto à Finep no edital "ENCOMENDA MCT/SEBRAE/FINEP, PLANO DE TRABALHO Nº 04/2007- COOPERAÇÃO ICT's/MPE's, INSERIDA EM APL'S" – Nº 01/2007, que proverá de recursos necessários ao desenvolvimento desta pesquisa nos próximos 24 meses.

Comentário Geral:

.

### 3.3. Extensão

Natureza da atividade realizada:

Outros

Tema:

Implantação de BPF na cantina da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos

Cronograma de Execução da Atividade:

Jan	Fev X 2008	Mar X 2008	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago X 2007	Set X 2007	Out X 2007	Nov X 2007	Dez X 2007
-----	---------------	---------------	-----	-----	-----	-----	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Público Alvo:

Os proprietários e Colaboradores da cantina (terceirizada) localizada na Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos e os funcionários e alunos consumidores dos

alimentos oferecidos pelo estabelecimento.
<p>Descrição da Atividade:</p> <p>Visando oferecer uma maior segurança dos alimentos servidos à comunidade acadêmica foi realizado uma avaliação das condições higiênico-sanitárias baseada em legislação específica RDC 216. Delineou-se todos os produtos alimentícios oferecidos. Avaliou-se as formas de higienização dos equipamentos e das instalações por eles desenvolvidas, sendo observado que os produtos por eles utilizados eram registrados no Ministério da Saúde. Detectou-se todas as não-conformidades, foram propostos planos de ação para correção e ministrado orientação e esclarecimento aos proprietários e funcionários do estabelecimento quanto a correta manipulação dos alimentos, contaminantes alimentares e Higiene e Saúde dos Manipuladores.</p>
<p>Promotores da atividade:</p> <p>Grupo PET Engenharia de Alimentos.</p>
<p>Parceiros ou colaboradores da atividade:</p> <p>Os proprietários da cantina e a Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos/UFG.</p>
<p>Justificativa realização da atividade:</p> <p>Tomou-se a iniciativa devido ao fato de que as condições higiênico-sanitárias da cantina estavam em desacordo com as especificações legais. Buscou-se benefícios desta atividade para o grupo relacionados à interação com a comunidade externa, juntamente com a troca de experiências e conhecimentos gerados. Além do objetivo de incentivar e promover o estudo em detalhe da legislação relativa a segurança do alimento.</p>
<p>Resultados esperados:</p> <p>Melhoria na segurança do alimento oferecida à comunidade acadêmica e demais usuários do restaurante. E que o restaurante passe a atender a legislação para serviço de alimentação.</p>
<p>Resultados alcançados:</p> <p>Existiram dificuldades, desde a avaliação das condições higiênicas até a tentativa de implementação do programa, por parte dos proprietários que já nas primeiras visitas se mostraram desinteressados. Alegaram indisponibilidade de tempo e dinheiro para implementação do programa de BPF. Porém foram convincentes ao exporem que estariam ali somente até vencer a licitação, não sendo então para eles compensatório esse investimento proposto até porque segundo ele, em conversa com o diretor da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos e o reitor da Universidade Federal de Goiás, já foi aprovado o projeto para iniciar a construção de uma nova cantina na escola com previsão de início para daqui um ou dois anos e desativação dessa que encontra-se em uma área imprópria para funcionamento, segundo as normas e exigências do Ministério da Fazenda. Local este que não foi planejado para sediar uma cantina. Sendo assim, os proprietários foram orientados a não mexer na estrutura da cantina que deverá ser transferida para as novas instalações que serão construídas. Todas essas eventualidades surgidas durante a execução do projeto conduziram à suspensão da atividade antes de ela ser finalizada.</p>

Comentário Geral:

O aviso aos proprietários da cantina, partindo do diretor da escola e também do próprio reitor da Universidade de que será construído uma nova cantina e desativada a existente, aliadas à indisponibilidade de tempo e monetária dos mesmos, conduziu o grupo à suspensão da implementação do programa de boas práticas de fabricação. No entanto, o grupo foi convidado a buscar espaço no acompanhamento das obras de construção da nova cantina para assegurar a garantia da qualidade e segurança dos alimentos que serão oferecidos para a comunidade acadêmica.

Natureza da atividade realizada:

Atividade de integração entre os PET UFG

Tema: Arraiá PET UFG

Cronograma de Execução da Atividade:

Jan	Fev	Mar	Abr	MaiX	Jun X	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
-----	-----	-----	-----	------	-------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Público Alvo:

A atividade foi destinada a toda comunidade acadêmica e a comunidade externa incluindo os membros dos PETs Nutrição, Engenharia de Alimentos, Enfermagem e Geografia com seus respectivos familiares e convidados.

Descrição da Atividade:

A atividade foi realizada com o objetivo de integrar os membros de todos os PET UFG e todos os membros participaram desde a organização até a participação na festa. O local de realização do evento se deu no estacionamento da Faculdade de Enfermagem e Nutrição da Universidade Federal de Goiás. O evento foi considerado como INTERPET dos grupos PET UFG.

Promotores da atividade:

Grupos PET Nutrição, Engenharia de Alimentos, Enfermagem e Geografia da UFG.

Parceiros ou colaboradores da atividade:

A festa foi realizada com o apoio do diretor do Instituto de Estudos Sócio-Ambientais e de todos os tutores.

Justificativa realização da atividade:

A atividade foi realizada devido à necessidade de integração dos membros do PET dentro da própria universidade. Esta atividade veio resgatar as raízes culturais da realização de festa junina, com quadrilha e comidas típicas. Além de propiciar um momento adequado para integrar o grupo PET na universidade.

Resultados esperados:

Os resultados esperados foram: a integração de todos os grupos UFG, resgate das raízes culturais, experiência na realização de um evento e tomadas de decisões.

Resultados alcançados:

Todos os resultados esperados foram alcançados, exceto a integração de todos os grupos já que o PET Matemática não concordou em realizar o evento.  
O público estimado foi de 150 pessoas, de todas as idades.

Comentário Geral:

O que favoreceu a realização do evento foi o apoio do diretor do Instituto IESA fornecendo a estrutura e dos tutores, e o que dificultou sua realização foi a falta de administração e desistência do grupo PET Matemática uma semana antes da realização do evento.

Natureza da atividade realizada:

Outros

Tema:

VI ETALCO (Encontro de Tecnologia de Alimentos do Centro-Oeste)

Cronograma de Execução da Atividade:

Jan	Fev	Mar X 2008	Abr X 2008	Mai X 2008	Jun X 2008	Jul X 2008	Ago X 2008	Set X 2008	Out X 2008	Nov	Dez
-----	-----	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	-----	-----

Público Alvo:

Ramos: empresarial, técnicos e acadêmicos da área de nutrição e tecnologia de alimentos formado por diretores, superintendentes, gerentes, engenheiros, consultores, profissionais das áreas administrativas, marketing, compras e produção.

Descrição da Atividade:

O VI ETALCO foi realizado no Centro de Cultura e Convenções de Goiânia, de 29 a 31 de outubro de 2008. Teve como tema central: "O Futuro do Setor Alimentício: Negócios, Tecnologia e Nutrição" e contou com cinco palestras e duas mesas redondas, todas com temáticas de grande interesse para os profissionais do setor de alimentação. O evento teve como objetivo trazer os grandes temas, nacionais e internacionais, do momento que dizem respeito ao setor de alimentos para serem discutidos em Goiânia. Para isso vieram palestrantes e debatedores de renome para, juntamente com técnicos, industriais, pesquisadores e demais interessados refletirem e assim propiciar o crescimento do setor na região Centro-Oeste.

Promotores da atividade:

A atividade foi promovida pelo grupo PET Engenharia de Alimentos em parceria com PET Nutrição e CIPPAL (Consultoria Integrada de Produção e Processamento de Alimentos).

Parceiros ou colaboradores da atividade:

Múltiplas Produções e Empreendimentos.
<p>Justificativa realização da atividade:</p> <p>Tomou-se a iniciativa para realização da atividade, pois viu-se a necessidade de um encontro de ciência e tecnologia de alimentos no Centro-Oeste, visando assim, debater temas relevantes do setor de alimentos.</p>
<p>Resultados esperados:</p> <p>Espera-se trazer palestrantes de alto nível com temas relevante e inovadores para o setor de alimentos Levar conhecimento sobre as últimas novidades do ramo alimentício para estudantes, empresários, profissionais, funcionários e todos os envolvidos nesta área.</p>
<p>Resultados alcançados:</p> <p>Os resultados alcançados foram satisfatórios, haja vista que obtivemos parte do público alvo esperado, as apresentações foram claras, precisas e despertaram interesse para debates e perguntas. No <i>feedback</i> realizado, em uma escala de “Excelente, Bom, Regular e Ruim” nos quesitos: organização, tema das palestras, desenvolvimento das palestras, estrutura e avaliação geral as respectivas maiores porcentagens foram: 56 (Bom), 53 (Excelente), 61 (Bom), 58 (Bom) e 78 (Bom). No que tange à análise dos palestrantes em particular, houve oscilações, entretanto, prevaleceu o contentamento em sua grande maioria. Além dos aspectos já citados, houve um grande crescimento pessoal e profissional entre os grupos organizadores, contribuindo para estreitar as relações internas.</p>
<p>Comentário Geral:</p> <p>Palestrantes que desmarcaram presença de última hora, falta de patrocínio, falta de comunicação direta entre os organizadores e falta de experiência por parte dos mesmos. A realização do VI ETALCO se deparou com alguns contratemplos, mas, em contrapartida alcançou seu objetivo. A maioria dos participantes foi acadêmicos das áreas de Engenharia de Alimentos e Nutrição, assim sendo, não foi possível integrar profissionais e estudantes. As palestras e as mesas redondas foram bastante enriquecedoras e em geral, a avaliação do evento foi satisfatória.</p>

Natureza da atividade realizada:												
Outros												
Tema: IV EXPOLACO (Exposição de Produtos Lácteos no Centro-Oeste)												
Cronograma de Execução da Atividade:												
Marque com X os meses de execução da atividade até a elaboração deste relatório.												
<table border="1"> <tr> <td>Jan</td> <td>Fev</td> <td>Mar</td> <td>Abr</td> <td>Mai</td> <td>Jun</td> <td>Jul</td> <td>Ago X</td> <td>Set X</td> <td>Out X</td> <td>Nov X</td> <td>Dez</td> </tr> </table>	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago X	Set X	Out X	Nov X	Dez
Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago X	Set X	Out X	Nov X	Dez	
Público Alvo:												
<p>A atividade foi destinada à comunidade acadêmica e à comunidade externa. A Exposição ocorreu simultaneamente à segunda maior feira nacional do setor alimentício, a “Feira de Fornecedores e Atualização Tecnológica da Indústria de Alimentação (FFATIA)” no Centro de Convenções em Goiânia. Como a feira era aberta a toda comunidade, tal exposição alcançou público diversificado, desde profissionais ligados ao setor lácteo, docentes, discentes, pesquisadores e comunidade no geral, de diferentes faixas etárias.</p>												



<p>Descrição da Atividade:</p> <p>A EXPOLACO teve por objetivo apresentar os produtos lácteos produzidos no Centro Oeste. Foram os petianos que entraram em contato com os laticínios associados ao Sindileite, elaboraram o ofício de convite para participação da exposição, receberam e organizaram os produtos e atuaram como expositores no estande. Foram expostos duas unidades de cada produto.</p>
<p>Promotores da atividade:</p> <p>A atividade foi desenvolvida pelo grupo PET Engenharia de Alimentos, em parceria com o Sindicato das Indústrias de Laticínios no Estado de Goiás-Sindileite.</p>
<p>Parceiros ou colaboradores da atividade:</p> <p>Universidade Federal de Goiás, Sindicato das Indústrias no Centro-Oeste, Múltiplos Eventos.</p>
<p>Justificativa realização da atividade:</p> <p>A EXPOLACO é um evento que aproxima o estudante e/ou petiano às indústrias de laticínios do Centro-Oeste, possibilitando a troca de informações entre eles e o conhecimento dos produtos e novas tecnologias do segmento lácteo.</p>
<p>Resultados esperados:</p> <p>A participação de todos os laticínios da região, aproximadamente 37, e a visitação de cerca de vinte e quatro mil pessoas visitantes da Feira em que abrigou o evento.</p>
<p>Resultados alcançados:</p> <p>Houve a participação de 21 laticínios: Agroindustrial Morada do Bosque, Agropecuária de Laticínios Lebon, Polenghi, Itambé, Comiva, Comigo, Italac, Citale Brasil, Piracanjuba, Laticínios Carvalho, Manacá, Laticínios J.L, Leitbom, Oscar Salgado, Marajoara, Nestlé, San Marino, Orolac, Rapozinha, Laticínio Mara Rosa e Queijomar Ind. Alimentícia. Foram expostos 81 produtos lácteos. A visitação na feira foi de aproximadamente de dezessete mil pessoas.</p>
<p>Comentário Geral:</p>

<p>Natureza da atividade realizada:</p> <p>Feira</p>
<p>Tema:</p> <p>VI FFATIA – Feira de Fornecedores e Atualização Tecnológica da Indústria de Alimentação</p>

Cronograma de Execução da Atividade:											
Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
				X	X		X	X	X		
<p><b>Público Alvo:</b></p> <p>Fornecedores, produtores e interessados no ramo da tecnologia de alimentos.</p>											
<p><b>Descrição da Atividade:</b></p> <p>A VI FFATIA foi realizada no Centro de Cultura e Convenções de Goiânia, nos dias 28 a 31 de outubro de 2008.</p> <p>Na Feira foram expostas informações sobre inovações e atualizações tecnológicas relacionadas com a indústria de alimentos. Os graduandos do curso de Engenharia de Alimentos da UFG auxiliaram na organização dos stands das empresas expositoras, recepção dos visitantes e no decorrer da Feira atuaram como auxiliar técnico das empresas.</p>											
<p><b>Promotores da atividade:</b></p> <p>O grupo PET Engenharia de Alimentos e a Universidade Federal de Goiás e a Multiplus Eventos.</p>											
<p><b>Parceiros ou colaboradores da atividade:</b></p> <p>Múltiplus Eventos, Sistema FIEG (Sistema Federação das Indústrias do Estado de Goiás), SIAEG (Sindicato das Indústrias de Alimentação no Estado de Goiás), SINDILEITE (Sindicato das Indústrias de Laticínios no Estado de Goiás), SINDICARNE (Sindicato das Indústrias de Carnes e Derivados no Estado de Goiás), SIFAEG (Sindicato das Indústrias de Fabricação de Álcool no Estado de Goiás), SIFAÇUCAR (Sindicato das Indústrias de Fabricação de Açúcar no Estado de Goiás), SIAA (Sindicato das Indústrias de Alimentação de Anápolis), SINCAFÉ (Sindicato das Indústrias de Torrefação e Moagem de Café do Estado de Goiás), ABIMAC (Associação Brasileira da Indústria de Máquinas e Equipamentos), Governo do Estado de Goiás, Prefeitura de Goiânia, SEBRAE (Serviço de Apoio à Pequena e Micro Empresa) e CEISE- BR (Centro Nacional das Indústrias do Setor Sucroalcooleiro e Energético).</p>											
<p><b>Justificativa realização da atividade:</b></p> <p>Há uma constante necessidade de atualização dos equipamentos e produtos da área de tecnologia de alimentos e de sua exposição para o público alvo, assim isso justifica a realização da feira.</p> <p>E para os alunos há um ganho enorme em conhecimento prático, podendo ver um equipamento ou máquina, que antes só eram conhecidos por fotos ou teoria, além disso, promove o contato com novas tecnologias e com os responsáveis das empresas do ramo. Podendo assim, os alunos estreitarem a relação entre a graduação e o mercado de trabalho.</p> <p>A presença do Estudante na feira faz com que o mesmo veja as tecnologia expostas de forma passiva, no entanto se este se coloca como auxiliar técnico nos Stands passa a ser um agente ativo, assim tendo o contato direto com o fornecedor e com o cliente visitante da feira.</p>											
<p><b>Resultados esperados:</b></p>											

Participação efetiva do estudante de Engenharia de Alimentos na feira, não só como visitante, mas trabalhando como auxiliar técnico em Stands de diferentes fornecedores, expositores da Feira.

Resultados alcançados:

A Feira contou com a visita de dezessete mil pessoas de diversos estados e com a participação de 24 estudantes de Engenharia de Alimentos em 9 stands de empresas. E durante essa participação dos alunos houve trocas de experiências e contatos, possibilitando posteriormente uma oportunidade de estágio.

Natureza da Atividade Realizada:

Outros

Tema:

Solução de Problemas em Indústrias de Alimentos

Cronograma de Execução da Atividade:

Marque com X os meses de execução da atividade até a elaboração deste relatório .

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai x	Jun x	Jul	Ago x	Set x	Out x	Nov x	Dez
-----	-----	-----	-----	-------	-------	-----	-------	-------	-------	-------	-----

Público Alvo:

Empresários do ramo de Panificação.

Descrição da Atividade:

Realizou-se visitas técnicas a uma indústria de panificação para diagnosticar os problemas relacionados a contaminação microbiana do produto final.

As visitas realizadas permitiram ao grupo observar e analisar o processamento dos produtos da empresa, e conseqüentemente, as inadequações segundo a legislação vigente que geravam contaminação e perdas de produtos finais. Foram apresentadas sugestões de layouts de fluxo de processo adequados para os proprietários da empresa, como sugestões de investimentos e reformas na unidade processadora para solucionar o problema de contaminação microbiana devido ao ambiente interno desapropriado e ao cruzamento no fluxo de processamento dos produtos.

Promotores da atividade:

O grupo PET Engenharia de Alimentos da UFG foi o promotor da atividade.

Parceiros ou colaboradores da atividade:

Proprietários de uma unidade processadora de produtos de panificação.

Justificativa para realização da atividade:

Uma indústria de panificação que enfrentava problemas em seu processo e na qualidade do seu s produtos procurou a Universidade na busca de solução para tais problemas.

O desenvolvimento desta atividade teve como justificativa o conhecimento, desenvolvimento e aplicação de BPF em pequenas indústrias.

Resultados esperados com a atividade:

Esperou-se com tal atividade otimizar as análises do produto acabado, aumentar a produtividade e a qualidade dos produtos e reduzir as perdas na produção. Objetivou-se também a conscientização dos proprietários da implantação do programa de Boas Práticas de Fabricação e dos funcionários do comprometimento com a sua implementação.

Resultados alcançados com a atividade:

A atividade proporcionou ganho de aprendizado e trocas de experiências para os alunos e funcionários, além de ter promovido uma conscientização dos proprietários e funcionários da empresa das melhorias no processo e na qualidade do produto quando há obediência à legislação vigente. A participação tanto da parte dos estudantes quanto da parte dos funcionários do setor, gerou experiência profissional e pessoal, além de trazer a conscientização (nas práticas higiênico-sanitárias) para todos os envolvidos.

Comentário geral:

Houve dificuldade para desenvolver a atividade devido a pouca disponibilidade de tempo e recursos dos empresários da Indústria de Panificação.

Natureza da Atividade Realizada:

Outros

Tema: INTERPET 2009

Cronograma de Execução da Atividade:

Marque com X os meses de execução da atividade até a elaboração deste relatório .

Jan x	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez x
-------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-------

Público Alvo:

Os integrantes (petianos e tutores) dos grupos PET da Universidade Federal de Goiás, sendo esses compostos pelos cursos de graduação: Engenharia de Alimentos, Nutrição, Enfermagem, Geografia e Matemática.

Descrição da Atividade:

A atividade constituiu-se de um encontro com os integrantes dos grupos PET da UFG, em que contou-se com a presença de vários convidados como o Prof. Eguimar Felício Chaveiro, a Prof.<sup>a</sup> Miriam Fábila Alves e a Prof.<sup>a</sup> Ellen Synthia Fernandes de Oliveira (Interlocutora da PROGRAD/ SESu). No evento foram realizadas seguintes atividades: mesa redonda com tema de responsabilidade social, oficinas de: reciclagem, dança ,origami ,linguagem de sinais e recurso de mídia para ensino e grupos de discussão (GD), onde nesses foram apresentadas as atividades desenvolvidas por cada grupo no decorrer do ano de 2008.

<p>Promotores da atividade:</p> <p>Os grupos PET: Engenharia de Alimentos, Nutrição, Enfermagem, Geografia e Matemática da UFG.</p>
<p>Parceiros ou colaboradores da atividade:</p> <p>UFG (Universidade Federal de Goiás) e IME (Instituto de Matemática e Estatística).</p>
<p>Justificativa para realização da atividade:</p> <p>A promoção dessa atividade visou atender a necessidade de ampliar o conhecimento acerca dos demais grupos PET da Universidade Federal de Goiás, bem como, apresentar as atividades que cada grupo havia realizado durante o ano. E, conseqüentemente, proporcionar uma maior integração entre os membros dos grupos PET da UFG.</p>
<p>Resultados esperados com a atividade:</p> <p>Esperava-se, com a realização dessa atividade, aumentar a interação entre os grupos PET da Universidade Federal de Goiás e troca de experiências entre os grupos.</p>
<p>Resultados alcançados com a atividade:</p> <p>A participação e a presença em todas as atividades programadas ocorreu com grande êxito alcançando assim, os objetivos propostos.</p>
<p>Comentário geral:</p>

#### 4. CONDIÇÕES DE DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES

Sugere-se que esta etapa do relatório seja discutida conjuntamente pelo grupo (tutores e alunos), de modo que as informações traduzam a compreensão de todos.

4.1. A carga horária mínima de oito horas semanais para orientação dos alunos e do grupo foi cumprida pelo(a) Tutor(a)?

- Integralmente  
 Parcialmente  
 Não foi cumprida

Justifique: .....

.....

4.2. A carga horária de vinte horas semanais para cumprimento das atividades do PET foi cumprida pelos alunos bolsistas e não bolsistas?

- Integralmente  
 Parcialmente  
 Não foi cumprida

Justifique: .....

.....  
4.3. As atividades planejadas foram realizadas?

- Integralmente
- Parcialmente
- Não foram realizadas

Justifique: .....

.....  
4.4. Informe sobre a participação da IES em relação ao apoio institucional para o desenvolvimento das atividades acadêmicas do grupo:

- Integral
- Parcial
- Não houve apoio

Justifique: .....

.....  
4.5. Informe sobre a interação do grupo com o projeto pedagógico do curso de graduação ao qual está vinculado:

- Efetiva
- Parcial
- Não houve interação

Justifique: .....

.....  
4.6. Informe sobre a atuação da SESu, considerando os aspectos de acompanhamento e gestão do PET:

- Excelente                       Regular
- Bom                                       Ruim

Justifique: Os recursos para viabilizarem os trabalhos leva muito tempo para serem liberados, e após a liberação leva-se muito tempo para a aquisição de material, com isso algumas atividades ficam comprometidas

4.7. Informe sobre a atuação do Comitê Local de Acompanhamento do PET quanto ao acompanhamento e orientação do grupo:

- Excelente                       Regular
- Bom                                       Ruim

Justifique: .....

## 5. INFORMAÇÕES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES

### 5.1. Dirigidas ao Grupo (Tutor e Alunos)

5.1.1. Considerando as atividades desenvolvidas pelo grupo, relacione, no mínimo, três atividades desenvolvidas pelo grupo PET, que caracterizem indicadores da indissociabilidade ensino, pesquisa e extensão.

**- Desenvolvimento de método de extração de curcumina.**

Atividade que, nesse ano, ficou apenas no estudo teórico levantamento bibliográfico. Porém como faz parte de um grande projeto que envolve a comunidade produtores de açafrão. O petiano visitou os produtores entendeu o processo por eles usado e as dificuldades de comercialização. A partir daí parte-se para a busca de método para a extração, para depois implementar esse método na unidade industrial da Cooperaçafrão que resultará em melhoria da condição de vida dos produtores e seus familiares.

**- Atendimento a indústria de panificação**

O petiano busca o conhecimento existente sobre o assunto apresenta e discute com todos os outros membros do grupo encontra-se uma solução conjunta e devolve-se ao industrial e seus funcionários.

-

## **5.2. Dirigidas ao Tutor**

5.2.1. Informe as atividades acadêmicas/ científicas mais relevantes que realizou/ participou no ano de 2007. (Congressos, publicações, pesquisas, etc)

**- Disciplinas Ministradas:**

- . Industrialização de Produtos de origem Animal (Leite e Derivados)
- . Gestão da qualidade na Indústria de Alimentos.
- . Ciência do Leite (Nível de mestrado)

**- Projetos de Pesquisa**

- . Estabelecimento de tecnologia para o fortalecimento do agronegócio do açafrão em Mara Rosa-GO (projeto que tem a participação direta do Grupo PET no desenvolvimento de metodologia para extração de curcumina)
- . Avaliação do rendimento e da maturação de queijo pecorino produzido com leite de vaca e lipases de diferentes fontes. (uma dissertação de mestrado defendida)
- . Estudo do leite cru refrigerado e processado no Estado de Goiás – Parceria com o sindicato das Indústrias de Laticínios no Estado de Goiás. (dois mestrados são orientandos nesse projeto).

**Participação em eventos:**

- . Membro Técnico do Centro de Monitoramento da qualidade do leite em Goiás (Cquali-GO).
- . Organização do Encontro de Tecnologia de Alimentos do Centroeste e da VII Feira de Fornecedores e Aprimoramento da Indústria da Alimentação. (Coordenador Técnico)

. V Congresso de Pesquisa Ensino e Extensão. Realização UFG.

. XIV Agroex- Seminário do Agronegócio para Exportação - Local FAEG - Goiânia-GO - Realizado por: Secretaria de Relações Internacionais do Agronegócio - Ministério da Agricultura e Abastecimento.

. Coordenador e organizador da "VII Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos" 01/03 a 05/05/2008.

. Coordenador e avaliador de sessão de apresentação de Poster no V Conpeex .06 10/10/2008.

. Consultor Ad Hoc da Revista PAT- Produção de queijo tipo cottage simbiótico e estudo de sobrevivência das células probióticas quando expostas a diferentes estresses.

. Consultor ad hoc da Revista do instituto de Laticínios Cândido Tostes. Juiz de Fora MG. (dez trabalhos)

#### **Artigos em periódicos**

. Aceitação do Palmito de Guariroba [*Syagrus oleracea* (mart.) becc.] em conservas sob diferentes ácidos orgânicos. Revista Pesquisa Agropecuária Tropical. Pg 27-266. Ano, dez-2007

. Aceitação de Queijo Pecorino Produzido com Leite de Vaca e Lipases de Cabrito e Cordeiro. Revista do Instituto de Laticínios de Cândido Tostes. pg 9 -13. Ano.2008. v.63.

. Avaliação do aspecto sanitário e microbiota lática durante a maturação do queijo parmesão. Revista do Instituto de Laticínios de Cândido Tostes. Nº 364 V.63 de setembro/outubro de 2008.

#### **Resumos em eventos científicos**

. Biochemical and Sensorial Changes in Parmesan Cheese Manufactured with Autochtho. 5th IDF Symposium on Cheese Ripening. Bern. 2008

. Aceitação de queijo pecorino produzido com leite de vaca e lipases de cordeiro. V Congresso de Pesquisa Ensino e Extensão

. Avaliação do índice de caseínomacropeptídeo em leite cru no Estado de Goiás. Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos – Belo Horizonte. 10/2008.

. Aproveitamento de resíduo alimentício de indústria de sorvetes. V Congresso de Pesquisa Ensino e Extensão



**5.2.2. Considerando as atividades desenvolvidas pelo grupo e a sua ação efetiva como Tutor, relacione, no mínimo, três aspectos que caracterizem a metodologia que você utiliza na Educação Tutorial.**

1- Atribuição de responsabilidade a todos os membros do grupo, respeitando o seu conhecimento, e levando-o buscar as soluções sobre os pontos que não tenha conhecimento.

2- Reuniões com discussão entre todos os membros do grupo, levando todos a se manifestarem, e cuidando para que cada um respeite a opinião do outro.

3- Conversa individualmente com cada membro do grupo buscando entender seus problemas e dificuldades buscando soluções com o meu apoio.

**5.2.3. Considerando as atividades desenvolvidas no grupo e a sua ação efetiva como Tutor, relacione, no mínimo, três ações que caracterizem suas contribuições ao avanço qualitativo do curso de graduação ao qual está vinculado.**

As três ações apresentadas no item anterior aplico normalmente com os alunos das disciplinas ministradas. Busco sempre fazer com o estudante manifeste o que ele sabe sobre o tema, e a partir daí abre-se a discussão para a compreensão do assunto. E tento entender o problema de cada estudante que apresente dificuldade seja na disciplina ou em outro assunto que o esteja perturbando.

**5.2.4. Considerando as atividades desenvolvidas no âmbito do grupo e a sua ação efetiva como Tutor, relacione, no mínimo, três aspectos que tenham sido originalmente construídos no PET e que foram incorporados à sua prática docente junto aos demais alunos da graduação.**

1- Atribuição de responsabilidades individuais em grupo.

2- Discussões abertas sobre assuntos técnicos, respeitando o conhecimento de cada aluno.

3- Conversas francas individualmente com alunos que manifestem interesse ou aqueles que percebo estarem necessitando.

**5.3. Dirigida ao conjunto dos Alunos do PET**

5.3.1. Informe os trabalhos apresentados/ publicados por cada um dos alunos do grupo, indicando o evento, o local e a data.

5.3.2. Considerando as atividades desenvolvidas pelo grupo e a ação efetiva do Tutor, relacione, no mínimo, três aspectos que caracterizem avanços qualitativos na formação acadêmica e na formação cidadã dos petianos.

**6. PARECER FINAL DO COMITÊ LOCAL:**

--

Local e Data:

Assinatura de um representante do Comitê Local:

Assinatura do Tutor:

Assinatura do representante dos Alunos, escolhido pelo Grupo: