



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DA REDE IFES**



**Relatório Anual de Atividades – 2010
(01 de março de 2009 a 31 de dezembro de 2009)**

1. IDENTIFICAÇÃO

- 1.1. Instituição de Ensino Superior: Universidade Federal de Goiás
- 1.2. Grupo: PET Engenharia de Alimentos.
- 1.3. Home Page do Grupo: <http://www.agro.ufg.br/pet>
- 1.4. Data da Criação do Grupo: junho 2006
- 1.5. Tema (somente para os grupos criados a partir dos lotes temáticos):
- 1.6. Curso de graduação ao qual o grupo está vinculado: Engenharia de Alimentos
- 1.7. Habilitação oferecida pelo curso de graduação ao qual o grupo está vinculado:
 Licenciatura Bacharelado Licenciatura e Bacharelado
- 1.8. Nome do Tutor Dr. Celso José de Moura
- 1.9. E-Mail do Tutor: cjdmoura@agro.ufg.br
- 1.10. Titulação e área: Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- 1.11. Data de ingresso do Tutor (mês/ano): Junho/2006
- 1.12. Interlocutor do PET na IES: Ellen Synthia Fernandes de Oliveira
- 1.13. E-Mail do Interlocutor: ellen.synthia@gmail.com
- 1.14. Pró-Reitor de Graduação: Sandramara Matias Chaves
- 1.15. E-Mail do Pró-Reitor de Graduação: prograd@prograd.ufg.br

2. INFORMAÇÕES SOBRE OS BOLSISTAS E NÃO BOLSISTAS:

a) Quadro de identificação:

| Nome dos bolsistas | Ingresso na IES | Ingresso no PET | Período letivo atual | Coeficiente Atual de Rendimento Escolar | Situação |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|----------------------|---|---------------------|
| Aline Milhomem | 2009 | 2009/2 | 2º | 7,2 | Ativo |
| Bruno Reinehr de Andrade | 2008 | 2008/2 | 4º | 5,9 | Desligado em 2010/1 |
| Danillo Humberto Cordeiro Bezerra | 2005 | 2007/2 | 10º | 8,42 | Desligado em 2009/1 |
| Fabiana Oliveira de Carvalho | 2008 | 2008/2 | 4º | 7,76 | Ativo |
| Flora Amazonida | 2008 | 2009/2 | 4º | 7,3 | Desligado em 2009/2 |

| Nome dos bolsistas | Ingresso na IES | Ingresso no PET | Período letivo atual | Coefficiente Atual de Rendimento Escolar | Situação |
|---------------------------------|-----------------|-----------------|----------------------|--|---------------------|
| Gisele Bizinoto Ferreira Bosco | 2007 | 2007/2 | 6° | 7,8 | Ativo |
| Juliana Migotto da Fonseca | 2007 | 2008/2 | 6° | 7,5 | Ativo |
| Lara Bueno Coelho | 2006 | 2007/2 | 8° | 7,6 | Desligado em 2009/2 |
| Lorena Policeno dos Santos | 2006 | 2007/2 | 8° | 8,5 | Ativo |
| Marina de Oliveira Marques | 2006 | 2008/2 | 6° | 7,6 | Ativo |
| Nathalya Bastos Soares Ferreira | 2005 | 2007/1 | 8° | 7,5 | Desligado em 2010/1 |
| Nurien de Barcelos Tomazett | 2006 | 2007/2 | 8° | 8,5 | Desligado em 2009/2 |
| Pabline Rafaella Mello Bueno | 2005 | 2007/1 | 9° | 8,47 | Desligado em 2009/1 |
| Patrícia Aguiar | 2008 | 2009/2 | 4° | 6,2 | Ativo |
| Samanta Vinciguerra | 2008 | 2009/2 | 4° | 7,8 | Ativo |
| Samara Tayná Pimenta Silva | 2006 | 2007/1 | 8° | 7,17 | Desligado em 2010/1 |
| Samuel Barbosa de Oliveira | 2009 | 2009/2 | 2° | 7,1 | Ativo |
| Sarah Carneiro Henriques | 2007 | 2007/2 | 6° | 8,1 | Ativo |
| Thays Helena Pereira Borges | 2007 | 2007/2 | 8° | 7,99 | Desligado em 2009/2 |
| Nathanna Sales | 2009 | 2009/2 | 2° | 6,68 | Ativo |
| | | | | | |

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

Este semestre é um semestre de disciplinas mais pesadas na área de Engenharia para uma boa parte dos bolsistas PET, e já é comum que nesse semestre alunos de bom desempenho caiam seu rendimento. Além disso tivemos um caso de uma bolsista, Samara Tayná Pimenta que teve problemas de saúde ficando afastada e sob acompanhamento psicológico até solicitar o seu desligamento do grupo.

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO GRUPO

3.1. Ensino/Pesquisa e Extensão

Informar as doze atividades de ensino, pesquisa e extensão consideradas mais relevantes

| | | | | | | | | | | | |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Natureza da Atividade Realizada: | | | | | | | | | | | |
| Evento | | | | | | | | | | | |
| Tema: Recepção 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 (calouros) no curso de Engenharia de Alimentos do Processo Seletivo 2009. | | | | | | | | | | | |
| Descrição da Atividade: | | | | | | | | | | | |
| <p>O grupo PET realizou uma recepção aos calouros com as seguintes atividades: afixação de uma faixa de Boas-Vindas na Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos; apresentação do grupo PET e entrega de um "Kit-PET" (programação da Calourosa 2009, mapa da UFG indicando os pontos onde mais utilizarão, horário dos ônibus que circulam no Campus Samambaia, mensagem de saudação, um texto de esclarecimento sobre o PET e um bombom) realizada pelos petianos no primeiro dia de aula.</p> <p>No segundo dia de aula, pela manhã foi realizado o "PET tour", uma dinâmica de reconhecimento da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos em que a turma de calouros foi dividida em duas equipes que, orientadas por fichas deixadas em diferentes pontos da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos puderam reconhecer as dependências da mesma.</p> <p>A seguir os alunos, calouros, foram conduzidos ao auditório do Setor de Engenharia Rural da Escola para a realização do "PET Companheiro", uma dinâmica de apresentação dos Calouros coordenada pelos petianos. Os calouros foram divididos em grupos e cada coordenador, petiano, adotou um grupo e montou uma apresentação descontraída para então, apresentar seus companheiros ao restante da turma. Ao final das apresentações, o grupo PET presenteou o grupo que fez a melhor apresentação.</p> <p>Realizou-se um almoço de interação e confraternização entre os calouros, petianos, professores e alunos veteranos sob custeio de contribuição financeira de professores do curso e do grupo PET. Neste momento foram afixados cartazes de boas-vindas aos calouros e de agradecimento aos contribuintes do almoço.</p> <p>Ao longo do semestre, alguns petianos ministraram 3 aulas na disciplina de Introdução à Engenharia de Alimentos, nas quais foram 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.</p> | | | | | | | | | | | |
| 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. Professores do curso de Engenharia de Alimentos | | | | | | | | | | | |
| Justificativa para realização da atividade: | | | | | | | | | | | |

A atividade estava prevista no Planejamento do grupo, pois existe uma preocupação dos alunos e da Coordenação em receber de forma amistosa os Calouros do Curso de Engenharia de Alimentos. Esta atividade visou integrar os calouros à faculdade de forma mais rápida e eficaz. A realização proporcionou, de maneira amistosa e instrutiva, o ingresso dos alunos novatos ao curso de graduação. Com isso, contribuiu-se para que os calouros se informassem 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. Além disso, participaram efetivamente das atividades desenvolvidas pelo grupo PET.

Comentário geral:

A recepção Calourosa possibilitou um primeiro contato entre os próprios calouros e também com os veteranos, petianos e professores, além de facilitar o reconhecimento do Setor de Engenharia de Alimentos.

Observou-se um excelente entrosamento 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.

Os comentários ouvidos dos calouros que participaram da atividade foram todos positivos e uma interessante foi que jamais pensavam que seriam recebidos com tanta atenção e carinho, quando esperavam receber trote.

Natureza da Atividade Realizada:

Outros

Tema: Divulgação do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás.

Cronograma de Execução da Atividade:

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

Público Alvo:

A atividade teve como público alvo estudantes do Ensino Médio da cidade de Goiânia, principalmente estudantes de pré-vestibular. Houve, também, palestras de cunho educativo sobre "Cuidados na manipulação de alimentos" para alunos do ensino fundamental.

Descrição da Atividade:

O grupo, contactou 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. Em relação aos colégios do Ensino Fundamental, esses procuraram o Grupo PET- Engenharia de Alimentos por meio de contatos com petianos já conhecidos pelos Coordenadores. O projeto consistiu em uma palestra elaborada e realizada pelos membros do grupo PET. Essa foi realizada em um período mínimo de 25 minutos. O recurso áudio visual utilizado para a palestra foi de Data Show em formato Office Power Point. Para estudantes de pré-vestibular, tiveram como principais temas: Definições do curso de Engenharia de Alimentos, Conhecimentos necessários para a área, Atuação do Engenheiro de Alimentos, Universidades do País, Grade acadêmica, o Vestibular, Oportunidades

acadêmicas e o Programa de Educação Tutorial. Para melhor contribuir com os temas mencionados acima, este semestre, o Grupo PET teve a oportunidade de participar (por meio de uma sala interativa) da primeira edição do evento "I Espaço das Profissões" na UFG, organizado pela atual gestão da Prograd, Ascom e Centro de Seleção. Para alunos do ensino básico, os temas abordados foram: Manuseios e Manipulação corretos para a conservação dos alimentos, Tratamentos Térmicos utilizados na conservação e algumas dicas que podem ser adotadas no dia-a-dia para evitar a deterioração dos alimentos por microorganismos. Após a palestra realizavam-se discussão com alunos, buscando esclarecer as dúvidas dos mesmos.

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:

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.

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:

Reconhecimento da comunidade acadêmica a respeito da importância da divulgação do curso de Engenharia de Alimentos.

Os coordenadores pedagógicos e diretores das escolas demonstraram grande interesse na continuidade do projeto, elogiando-o.

Os benefícios para os integrantes do grupo foram: uma maior desenvoltura ao lidar com públicos de diferentes idades, estimulação da oratória e como organizar uma apresentação clara e com conteúdo utilizando uma linguagem culta e ao mesmo tempo acessível a todos os presentes.

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.

Comentário geral:

O fator que prejudicou a execução da atividade foi à falta de abertura de muitos colégios em disponibilizar um horário para ministrar a palestra, ainda mais por se tratar de colégios pré-vestibulares. E foi observado um menor interesse por parte dos colégios particulares em relação aos colégios públicos.

| | | | | | | | | | | | |
|---|-----|-----|-----|------|-------|-------|-------|-----|-----|-----|-----|
| Natureza da Atividade Realizada: | | | | | | | | | | | |
| Outros | | | | | | | | | | | |
| Tema: Encontro de Egressos | | | | | | | | | | | |
| Cronograma de Execução da Atividade: | | | | | | | | | | | |
| Jan | Fev | Mar | Abr | MaiX | Jun X | Jul X | Ago X | Set | Out | Nov | Dez |
| Público Alvo: | | | | | | | | | | | |
| A atividade foi destinada aos egressos, discentes e docentes do curso de Engenharia de Alimentos. | | | | | | | | | | | |
| Descrição da Atividade: | | | | | | | | | | | |
| <p>Primeiramente foram recolhidos os dados, tais como e-mail e telefone dos alunos formados de 2003 até 2008, e enviados, um a um, o convite nominal um mês antes do evento, informando data e local do encontro. Faltando uma semana para o evento, foi enviada a programação para que todos pudessem se habituar.</p> <p>O encontro foi realizado no dia 29 de agosto de 2009 às 9:00h com uma mesa redonda composta pelo Reitor Edward Madureira, o Coordenador Márcio Caliarri e quatro egressos. Nesta mesa, os alunos já formados puderam relatar as dificuldades e facilidades enfrentadas no mercado de trabalho, bem como os pontos positivos e negativos da vida acadêmica, dando espaço a proveitosas discussões, as quais culminaram em uma série de sugestões para a melhoria da qualidade do curso. A partir de então, seguiu-se com uma divertida confraternização, na qual os participantes puderam concretizar a troca de informações.</p> <p>Esta atividade é realizado no ultimo dia da Semana acadêmica de Engenharia de Alimentos da UFG, SEEAL. A escolha desse momento se deu em função de que a realização deste evento conta com a participação de todos os estudantes, assim cada egresso um dia participou da organização deste.</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: | | | | | | | | | | | |
| <p>Como o curso de Engenharia de Alimentos é ainda muito recente no cenário nacional, ainda mais na Universidade Federal de Goiás, os alunos ingressantes nesta área não possuem conhecimento efetivo da atuação e realidade do mercado de trabalho do Engenheiro de Alimentos. Sendo assim, percebeu-se a necessidade de transpor para a Universidade as experiências de ex-alunos que hoje estão inseridos no contexto produtivo, atuando em diversas áreas, tais como: controle de qualidade industrial, representação, docência, entre outros. E ainda, a troca de informação de egressos e coordenação de curso serve como forma de apontar os ajustes necessários para formação de melhor engenheiro de alimentos e logicamente da empregabilidade.</p> | | | | | | | | | | | |
| Resultados esperados com a atividade: | | | | | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | | | | | |
| Resultados alcançados com a atividade: | | | | | | | | | | | |
| Com a realização deste evento, os egressos puderam rever seus antigos colegas e refazer contatos profissionais para auxílio no mercado de trabalho. Os alunos graduandos ali presentes, conseguiram esclarecer algumas dúvidas sobre como realmente é o mundo fora da Universidade e, portanto diminuir o receio que comumente surge ao fim da graduação. | | | | | | | | | | | |

Comentário geral:

A falta de um cadastro geral de Egressos dificultou o contato para convidá-los a participarem do evento.

Natureza da Atividade Realizada:

Outros

Tema: Estudo de Línguas Estrangeiras

Cronograma de Execução da Atividade:

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

Público Alvo:

A atividade foi destinada aos integrantes do grupo PET Engenharia de Alimentos da UFG.

Descrição da Atividade:

Devido ao avançado conhecimento nas línguas de Inglês, Francês e Italiano, três petianas, cada uma em sua língua de domínio, ministraram quinzenalmente discussões e ensinamento da língua, curiosidades, origem e aplicações no cotidiano, esclarecendo eventuais dúvidas que comumente ocorrem.

Promotores da atividade:

O grupo PET Engenharia de Alimentos.

Parceiros ou colaboradores da atividade:

Nesta atividade não houve parceiros ou colaboradores.

Justificativa para realização da atividade:

A atividade estava prevista no Planejamento de Atividades do grupo, tendo em vista a grande necessidade do conhecimento de línguas por parte dos profissionais da área de Engenharia de Alimentos.

Resultados esperados com a atividade:

Esperava-se com esta atividade que os petianos se interessassem mais pelo estudo de línguas estrangeiras, além de ampliar os conhecimentos a respeito da utilidade das diferentes línguas no mundo e na sua área de atuação.

Resultados alcançados com a atividade:

O PET Línguas, assim intitulado, chamou a atenção de todos os integrantes do grupo e demonstrou a importância de conhecer outras línguas, levando alguns a procurarem o estudo de novas línguas, as quais não tinham interesse anteriormente.

Comentário geral:

A dificuldade encontrada para a realização desta atividade esteve ligada em preparar uma apresentação, em que todos pudessem compreender o conteúdo dado, uma vez que dentro do grupo os níveis de conhecimento destas línguas são diversificados.
A forma descontraído e aplicada da língua estrangeira tem facilitado com o estudante compreenda melhor e quebre possíveis rejeições à língua.

| | | | | | | | | | | | |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|-----|-------|-----|
| Natureza da atividade realizada: Atividades artístico-culturais | | | | | | | | | | | |
| Tema: PET Cultural | | | | | | | | | | | |
| Cronograma de Execução da Atividade: | | | | | | | | | | | |
| Jan | Fev | Mar | Abr | Mai | Jun | Jul | Ago | Set X | Out | Nov X | Dez |
| Público Alvo: As atividades foram destinadas principalmente à comunidade acadêmica, estimando aproximadamente a presença de 100 pessoas. | | | | | | | | | | | |
| Descrição da Atividade: Os eventos foram realizados na escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos, com o objetivo de promover a valorização cultural e divulgação de talentos da própria faculdade. O PET organizou, na primeira edição, um show com a participação de dois grupos musicais da própria escola de Agronomia e Engenharia de alimentos. No Evento, realizado na cantina da Escola, foram apresentados vários gêneros musicais como MPB, rock e sertanejo. Na segunda edição da atividade, a atração foi a dança de Salão. Samba, Zouk, Salsa e Forró foram os estilos apresentados. O evento foi realizado no auditório da EA. Na terceira, foi apresentado um curta-metragem sobre tema preconceito e diferença de classes sócio-econômicas. Como última atração do ano, o grupo convidou uma ginasta e o público pôde prestigiar uma apresentação de ginástica olímpica com vários estilos musicais. Com finalidade de distração e lazer de todos; o evento ocorreu próximo à cantina da escola com presença de todos os membros do PET e alunos da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos. A divulgação foi feita mediante cartazes confeccionados pelos próprios petianos e espalhados pela faculdade e também no site. | | | | | | | | | | | |
| Promotores da atividade: A atividade foi promovida pelo grupo com apoio dos alunos e a instituição de ensino. | | | | | | | | | | | |
| Parceiros ou colaboradores da atividade: Direção da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos. | | | | | | | | | | | |
| Justificativa realização da atividade: Oportunidade, sobretudo, para graduandos da Universidade difundirem manifestações culturais, estimulando a criatividade e expressões populares e artísticas, ou promovendo debates em torno do assunto, além de oferecer uma atividade no intervalo de descanso, horário do almoço, aos estudantes que almoçam na Escola tem aula durante o dia todo. | | | | | | | | | | | |
| Resultados esperados: Integração entre alunos, professores e PET, divulgação da cultura e alternativa de lazer no Campus. | | | | | | | | | | | |
| Resultados alcançados: As atividades foram muito bem recebidas pelos participantes, e pelos espectadores (alunos, | | | | | | | | | | | |

| |
|--|
| funcionários e professores) |
| Comentário Geral No geral a atividade foi bastante produtiva. |

| | | | | | | | | | | | |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Natureza da atividade realizada: Outros | | | | | | | | | | | |
| Tema: Mural PET Informa e Site do PET Alimentos | | | | | | | | | | | |
| Cronograma de Execução da Atividade: | | | | | | | | | | | |
| Jan X | Fev X | Mar X | Abr X | Mai X | Jun X | Jul X | Ago X | Set X | Out X | Nov X | Dez X |
| Público Alvo: Comunidade universitária e visitantes da Escola de Agronomia e Engenharia de alimentos e público em geral que busca informações sobre o curso de Engenharia de Alimentos e outros assuntos sobre o setor de alimentos. | | | | | | | | | | | |
| Descrição da Atividade: Diariamente, são 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. Há ainda no site: espaço para que os professores possam disponibilizar aulas e outros arquivos, facilitando a comunicação professor-aluno; Informações sobre o grupo PET Engenharia de Alimentos e suas atividades; Resumos dos TCC's dos alunos de graduação em Engenharia de Alimentos. | | | | | | | | | | | |
| Promotores da atividade: A atividade foi promovida 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. Meio de divulgação de novidades do setor de alimentos. | | | | | | | | | | | |
| Resultados esperados: Utilização dos 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: Palestras e Cursos | | | | | | | | | | | |
| Tema: IX Semana de Engenharia de Alimentos: Do artesanal ao Industrial | | | | | | | | | | | |
| 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 | JunX | JulX | AgoX | SetX | Out | Nov | Dez |
| Público Alvo: Comunidade Acadêmica da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos da UFG, e estudantes do curso de Engenharia de Alimentos da UCG. | | | | | | | | | | | |
| Descrição da Atividade: A IX Semana de Engenharia de Alimentos foi realizada de 24 a 29 de agosto de 2009 por alunos do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás que contou com a participação de 120 inscritos e 28 palestrantes. O evento contou com palestras na parte da manhã sobre temas relacionados à tecnologia de alimentos e higiene alimentar. No período vespertino os participantes se dirigiam a seus respectivos cursos. Os cursos foram: Engenharia e Automação (Eng. Mecatrônico Fabio Pires), Tecnologia de Café (Kelly Nobre de Souza-Café Rancheiro, Sérgio Venuto –FCA Fine Cocoa Association, Prof. Fabio Luiz Partelli-UFG), Tecnologia de Açucarados(Sérgio Venuto –FCA Fine Cocoa Association), Queijos especiais (Prof. Dr. Celso José de Moura-UFG), Cervejaria(Mestre Cervejeiro-Klaro Chopp), Logística (Daniela Freitas Borghi-UNICAMP, Julio Nishino-UNICAMP), Tecnologia de Carnes (Eng. De Alimentos Jorge Godoy Filho-Fego Alimentos) e Fast Food(Eng. De Alimentos-Burger King). | | | | | | | | | | | |
| Promotores da atividade: Graduandos do curso de Engenharia de Alimentos | | | | | | | | | | | |
| Parceiros ou colaboradores da atividade: Alunos da graduação do curso de Engenharia de Alimentos, o grupo PET- Engenharia de Alimentos. | | | | | | | | | | | |
| Justificativa para realização da atividade: Foi uma atividade planejada pelo grupo, sendo importante para o enriquecimento pessoal dos envolvidos, por participar da organização de um evento relevante para o curso de graduação. A semana acadêmica contribui para um aprimoramento dos alunos, pois proporciona maior conhecimento em relação a assuntos e novidades expostos durante o evento. A atividade também traz vários benefícios, como o contato com diferentes acadêmicos do interior do estado, havendo assim a troca de experiências e cultura. Esta não estava prevista no planejamento do grupo para o ano de 2009, mas foi acrescentada por se tratar de um evento grande que pode trazer muitos benefícios ao grupo e ao curso. | | | | | | | | | | | |
| Resultados esperados com a atividade: Promoção da atualização profissional, bem como a interação entre os profissionais da área, empresas do ramo (representado pelos palestrantes) e futuros profissionais. | | | | | | | | | | | |
| Resultados alcançados com a atividade: Os resultados foram positivos, apesar do número de inscritos esperado não ter sido alcançado. | | | | | | | | | | | |
| Comentário geral: A semana acadêmica exerce um importante papel no Ensino, pois traz palestrantes externos e temas importante que não são tratados no dia a dia do Curso, além disso oportuniza ao estudante atuar organizando um evento que o faz manter contato externos aumento sua rede de contato e melhorando sua capacidade de comunicação. | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|-------|-------|-----|
| Título da pesquisa: Análise do café processado no setor de tecnologia de alimentos para o consumo nos diversos setores da UFG. | | | | | | | | | | | |
| Cronograma de Execução da Atividade: | | | | | | | | | | | |
| Jan | Fev | Mar | Abr | Mai | Jun | Jul | Ago | Set X | Out X | Nov X | Dez |
| <p>Descrição da atividade de pesquisa:</p> <p>Esta pesquisa tem como objetivo coletar informações a respeito do café processado no setor de tecnologia de alimentos. Estas informações são coletadas junto aos consumidores, para que se busque uma uniformidade e o padrão desejado pelo consumidor, visto que havia muitas reclamações a respeito da sua qualidade. Primeiramente, fez-se o levantamento e tabelamento dos dados, para análise estatística. Posteriormente, os resultados foram discutidos e avaliados.</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>Responsável direto pela atividade de pesquisa:</p> <p>Bolsistas do grupo PET – Engenharia de Alimentos.</p> <p>Professor Dr. Robson Maia Geraldine (orientador) - Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos.</p> <p>Professora Dr. Maria Célia Lopes Torres (orientadora) - Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos.</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>Parceiros ou colaboradores da atividade de pesquisa:</p> <p>Professora Sara Cristina Nogueira - Escola de Nutrição UFG</p> <p>Janete Alves de Araújo – Graduanda do curso de Nutrição UFG</p> <p>Polianna Ribeiro Santos - Graduanda do curso de Nutrição UFG</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>Justificativa para a realização da atividade de pesquisa:</p> <p>- A necessidade de padronizar o café processado no setor de tecnologia de alimentos a ser consumido pela UFG, reduzindo assim o custo para a instituição.</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>Resultados esperados com a pesquisa:</p> <p>- Melhoria no padrão do café consumido na UFG, buscando agradar um maior número de consumidores.</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>Resultados alcançados com a pesquisa:</p> <p>- Projeto em andamento.</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>Comentário Geral:</p> <p>Ajustar o processamento do café de forma que não haja mais a necessidade de a UFG adquirir café do mercado.</p> | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--|-----|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Título do projeto de extensão: Implantação do programa de Boas Práticas de Fabricação em supermercado. | | | | | | | | | | | |
| 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 X |
| Descrição da atividade de pesquisa: | | | | | | | | | | | |
| <p>A atividade de extensão consistiu em implantar um programa que garantisse a segurança dos produtos de um supermercado aos seus consumidores finais, dentre as várias ferramentas de gestão de qualidade, optou-se por uma que além de suprir as necessidades do estabelecimento, servisse também como base para implantação e implementação de outras ferramentas, posteriormente. No desenvolvimento do projeto foram realizadas as seguintes etapas: 1-acompanhamento da rotina da empresa e levantamento das legislações pertinentes; 2- elaboração e aplicação de um <i>check-list</i> conforme a Resolução RDC 216/2004; 3- elaboração de planos de ação para adequar as não-conformidades encontradas; 4- elaboração de um projeto de reforma para adequação da estrutura física; 5- treinamento dos funcionários em boas práticas e 6- desenvolvimento do manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.</p> <p>Sendo as executoras dessa atividade, uma bolsista do grupo PET e uma aluna da graduação, a partir deste trabalho.</p> | | | | | | | | | | | |
| Responsável direto pela atividade de pesquisa: | | | | | | | | | | | |
| <p>Lorena Policeno dos Santos, Bolsista do grupo de PET- Engenharia de Alimentos Orientadora: Prof.^a Dra. Clarissa Damiani, professora adjunta, da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás.</p> | | | | | | | | | | | |
| Parceiros ou colaboradores da atividade de pesquisa: | | | | | | | | | | | |
| <p>Aluna da Graduação do curso de Engenharia de Alimentos: Lorena Morais da Rocha Lima. Supermercado Saúde.</p> | | | | | | | | | | | |
| Justificativa para a realização da atividade de pesquisa: | | | | | | | | | | | |
| <p>Atualmente, é notável a preocupação das empresas em oferecer, aos seus clientes, que estão cada vez mais exigentes, produtos seguros.</p> <p>Desta forma, o trabalho teve por objetivo a implantação do programa de Boas Práticas de Fabricação em supermercado, por meio da conscientização da alta administração e dos funcionários e, assim, adequar o estabelecimento às normas exigidas pela legislação, além de atrair novos clientes e consolidar os já existentes.</p> | | | | | | | | | | | |
| Resultados esperados com a pesquisa: | | | | | | | | | | | |
| <p>Adequação do estabelecimento à legislação (RDC 216/04), colaboradores capacitados em BPF, aplicação de planilhas de controle, higiene pessoal de equipamentos e instalações.</p> | | | | | | | | | | | |
| Resultados alcançados com a pesquisa: | | | | | | | | | | | |
| <p>Implantação da ferramenta de gestão de qualidade, garantindo a segurança dos produtos aos consumidores e atendendo a legislação vigente.</p> | | | | | | | | | | | |
| Comentário Geral: | | | | | | | | | | | |
| <p>A empresa levou um tempo para entender as vantagens em implementar o programa, mas tão logo percebeu as vantagens que teria com este, passou a facilitar o trabalho fazendo as adequações e aquisição de materiais necessários.</p> | | | | | | | | | | | |
| Título da pesquisa: Estudo do perfil do consumidor e avaliação das propriedades físico-químicas e reológicas de bebidas de laranja comerciais. | | | | | | | | | | | |

| Cronograma de Execução da Atividade: | | | | | | | | | | | |
|---|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|-----|-----|-----|
| Jan | Fev | Mar X | Abr X | Mai X | Jun X | Jul X | Ago X | Set | Out | Nov | Dez |
| <p>Descrição da atividade de pesquisa:</p> <p>A atividade de pesquisa consistiu no estudo de perfil de consumidores em potencial, de bebidas de laranja, sendo aplicado um questionário em locais de comercialização e consumo no município de Goiânia-GO. Além disso, foram avaliadas cinco amostras de bebidas de laranja, sendo denominadas A (suco integral), B (néctar com gominhos), C (bebida mista), D (suco concentrado) e E (Néctar), mediante análises físico-químicas de acidez total titulável, acidez em ácido cítrico, Brix, pH e ratio além de análise de viscosidade.</p> <p>A aluna do grupo PET participante da pesquisa e os demais alunos da graduação, realizaram todas as etapas da pesquisa: revisão bibliográfica, análises físico-químicas e aplicação do questionário aos consumidores. A partir deste trabalho, foram publicados dois resumos expandidos, apresentados na forma de pôsteres no VI CONPEEX (Congresso de pesquisa, ensino e extensão), realizado na Universidade Federal de Goiás – UFG, Goiânia-GO, no dia 29 de outubro de 2009.</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>Responsável direto pela atividade de pesquisa:</p> <p>Thays Helena Pereira Borges, Bolsista do grupo de PET- Engenharia de Alimentos Orientadora: Prof.^a Dra. Katiuchia Pereira Takeuchi, professora adjunta, da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Goiás.</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>Parceiros ou colaboradores da atividade de pesquisa:</p> <p>Alunos da Graduação do curso de Engenharia de Alimentos: Gardênia Martins de Sousa e Tayrel dos Anjos Silva.</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>Justificativa para a realização da atividade de pesquisa:</p> <p>Além do pleno domínio do processo industrial e das propriedades do produto, a avaliação do perfil do consumidor é um fator relevante para entrelaçar as propriedades do suco com as expectativas e necessidades do mercado.</p> <p>Nesse contexto a percepção de mercado é essencial para a manutenção e desenvolvimento da cadeia de consumo, sendo primordial a relação entre as análises de comportamento físico, químico e reológico, com aspectos do comportamento do consumidor como hábitos, preferências e necessidades nutricionais.</p> <p>Dessa forma, a justificativa do estudo atem-se em relacionar o perfil do consumidor de bebidas a base de laranja aos fatores reológicos e físico-químicos, traçando aqueles considerados relevantes na decisão de compra.</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>Resultados esperados com a pesquisa:</p> <p>Expectativa de se fazer uma correlação entre os parâmetros físico-químicos avaliados às preferências dos consumidores em questão.</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>Resultados alcançados com a pesquisa:</p> <p>Aspectos sócio-econômicos como escolaridade e renda familiar são essenciais para traçar o perfil de consumidor. Marca e preço são as características mais relevantes no momento da escolha do consumidor e a acidez é uma das principais desvantagens do suco de laranja.</p> <p>Sugere-se que a marca C (bebida mista) seja a mais agradável ao perfil de público consumidor em Goiânia, no entanto, o suco integral é preferido pelos consumidores, por diversos fatores como viscosidade, sabor, aspectos nutricionais e variabilidade de canais de distribuição.</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>Comentário Geral:</p> <p>O estudo, pelo seu projeto inicial, foi finalizado, contudo seus pesquisadores decidiram retomá-lo e implementá-lo com novos estudos de avaliação sensorial, assim, atualmente, a segunda etapa deste projeto encontra-se em andamento.</p> | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--|----|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Natureza da atividade realizada: | | | | | | | | | | | |
| Outros | | | | | | | | | | | |
| Tema: Resolução de problema em indústria de Alimentos | | | | | | | | | | | |
| Cronograma de Execução da Atividade: | | | | | | | | | | | |
| Marque com X os meses de execução da atividade até a elaboração deste relatório. | | | | | | | | | | | |
| Jan | Fe | Mar | Abr X | Mai X | Jun X | Jul X | Ago X | Set X | Out X | Nov X | Dez X |
| Público Alvo: | | | | | | | | | | | |
| Empresas com dificuldades técnicas e/ou estruturais em seu sistema de operação. Sendo a atividade realizada este ano com uma empresa do ramo da indústria de laticínios. | | | | | | | | | | | |
| Descrição da Atividade: | | | | | | | | | | | |
| Realizaram-se visitas técnicas a uma indústria de laticínios para diagnosticar os problemas relacionados à 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 dos produtos finais. Foram realizadas análises microbiológicas em pontos estratégicos durante todo o processamento, a fim de identificar o maior problema. Através das visitas o grupo adequou o processo tecnológico de cada produto propondo melhorias e orientando os funcionários através de treinamento. Para melhoria da estrutura física foram feitas sugestões de investimentos e reformas na unidade processadora para solucionar o problema. | | | | | | | | | | | |
| 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 lácteos. | | | | | | | | | | | |
| Justificativa realização da atividade: | | | | | | | | | | | |
| Devido ao interesse em resolver problemas em seu processo e na qualidade de seus produtos, uma indústria de laticínios procurou a Universidade Federal de Goiás na busca de parceria para melhoria de seus processos. A natureza do projeto permitiu aos integrantes do grupo a complementação da sua formação pela aplicação prática daquilo que foi visto na teoria. | | | | | | | | | | | |
| Resultados esperados: | | | | | | | | | | | |
| Esperava-se com tal atividade auxiliar o industrial a melhorar seus processos e a qualidade dos produtos. Capacitar os colaboradores em Boas Práticas de fabricação, hábitos higiênicos. Criar as condições para implantação do programa de boas práticas de fabricação. Melhorar os processos para aumentar produtividade e reduzir custos. | | | | | | | | | | | |
| Resultados alcançados: | | | | | | | | | | | |
| 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. 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. | | | | | | | | | | | |

Foram alterados alguns processos e indústria encontra-se em reforma, com a recuperação de instalações de água e vapor, instalação de uma nova caldeira e outros equipamentos que foram recomendados pelos estudantes e tutor em suas visitas à empresa.

A atividade ainda está em andamento e o estabelecimento está passando por reformas atendendo as sugestões feitas pelo grupo.

Comentário Geral:

Esta atividade é de longo prazo e permite a participação de vários estudantes, e a cada visita é elaborado um relatório técnico que é repassado ao empresário e apresentado e discutido com todos os membros do Grupo de forma que todos tenham conhecimento do que vem sendo realizado na empresa.

Natureza da Atividade Realizada:

Evento

Tema: VII ETALCO (Encontro de Tecnologia de Alimentos do Centro Oeste)

Cronograma de Execução da Atividade:

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

Público Alvo:

A atividade foi destinada aos estudantes da área de tecnologia e Engenharia de Alimentos, empresários e demais interessados na cadeia produtiva de alimentos.

Descrição da Atividade:

Com o tema “Tecnologia e Inovação na Cadeia Agroindustrial”, o VII ETALCO consistiu na realização de palestras, mesas redondas e exposições de trabalhos científicos. Para tanto, foram convidados pesquisadores e membros de empresas do setor alimentício aptos a repassarem aos participantes conhecimentos, de acordo com suas experiências no que tange a produção e o mercado de alimentos no Brasil, com foco voltado para a região Centro Oeste.

O evento foi realizado nos dias 28,29 e 30 de outubro, sendo suas atividades desenvolvidas na Federação da Agricultura e Pecuária de Goiás (FAEG).

Promotores da atividade:

Grupo PET Engenharia de Alimentos
Consultoria Integrada de Produção e Processamento de Alimentos (CIPPAL – empresa júnior)

Parceiros ou colaboradores da atividade:

Universidade Federal de Goiás
Multiplus Produções e Empreendimentos
Federação da Agricultura e Pecuária de Goiás
Professores do curso de Engenharia de Alimentos
Empresas do setor alimentício
Sindicatos das industriais do setor alimentício.

Justificativa para realização da atividade:

Tendo em vista a necessidade da constante atualização, tanto dos graduandos quanto do público empresarial, no que diz respeito às novas tecnologias e pesquisas desenvolvidas dentro da cadeia agroindustrial. Essa atividade de caráter anual buscou nesta edição a troca de informações, visando integrar ciência, tecnologia e o mundo dos negócios, sustentando bases para a promoção do desenvolvimento do setor na região Centro Oeste.

Resultados esperados com a atividade:

Esperava-se o envolvimento de empresários com os conhecimentos produzidos dentro das Universidades, e dos graduandos com as inovações tecnológicas usadas pelas indústrias no processo produtivo.

Além disso, a atividade buscou contribuir com a formação individual dos integrantes do grupo PET, à medida que os mesmos estiveram envolvidos em todas as etapas de elaboração e divulgação do evento.

Resultados alcançados com a atividade:

O evento do ano de 2009 tornou-se mais profissional do que os anos anteriores, isto com relação aos contatos feitos, aos apoios recebidos e a condução dos trabalhos no dia do evento. O público fora expandido, contanto inclusive com estudantes das mais diversas Universidades e Centros Tecnológicos dos estados do Centro Oeste. Os temas abordados na sétima edição do ETALCO foram bem escolhidos, e contemplaram a abrangência da cadeia produtiva de alimentos. A participação de empresários como público ouvinte ainda não fora o esperado, mas possui potencial para o seu aumento.

Comentário geral:

A organização de um evento maior e de tamanha importância promoveu uma maior maturidade por parte dos organizadores. Também promoveu a criação de laços entre os centros de pesquisa e os empresários, construindo um ambiente interessante para a promoção de futuros projetos e eventos.

3.2 Impacto na Graduação e Inovação na Graduação

Entre as atividades listadas no item 3.1, informar as três atividades consideradas mais impactantes para o curso de graduação e que proporcionaram inovação na graduação.

São consideradas atividades que propiciaram inovação na graduação as listadas abaixo:

- 1) Encontro de Egressos;
- 2) VII Encontro de Tecnologia de Alimentos do Centro Oeste;
- 3) Recepção Calourosa.

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: há uma interação entre a coordenação do Curso e o grupo PET Alimentos, tanto na programação de atividades como na realização de atividades programadas de ambas as partes.

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

- Excelente Regular
 Bom Ruim

Justifique: Com relação à Sesu enfrentamos problemas de comunicação, as decisões da Sesu chegam tardiamente e pouco claras, e se entramos em contato nem sempre conseguimos as informações solicitadas.

Os recursos para custeio das atividades são liberados muito tardiamente, as vezes quando recebemos o recurso as atividades ou já passaram do momento de realizar ou foram realizadas por outros meios

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: O Comitê local enfrenta as mesmas dificuldades com relação à Sesu, (item 4,6) Ainda a dificuldade de horários para reuniões, devido a alta carga de atividades de todos os membros.

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.

São atividades que caracterizam a indissociabilidade ensino, pesquisa e extensão:

- 1) Resolução de problema em indústria de Alimentos;
- 2) VII Encontro de Tecnologia de Alimentos do Centro Oeste;
- 3) Semana de Engenharia de Alimentos

5.2. Dirigidas ao Tutor

5.2.1. Informe as atividades acadêmicas/ científicas mais relevantes que realizou/ participou no ano de 2009. (Congressos, publicações, pesquisas, etc).

1- Orientação de três dissertações de mestrado

2- Participação no ENAPET – Encontro Nacional dos Grupos PET -XIV ENAPET- Amazônia, Sociobiodiversidade, Tecnologia e Estatuinte

4- Participação e organização do ETALCO

5- Participação do Congresso de Pesquisa Ensino e Extensão

6- Membro do Comitê interno do PIBIC

7- Aprovação de dois projetos de pesquisas em edital SEBRAE/FINEP onde há interação pesquisa e transferência dos resultados considerando que são necessárias três pequenas empresas participantes do projeto.

8- Participantes da 16a. Semana internacional da Fruticultura, Floricultura e Agroindústria - FRUTAL 2009 – Palestrante

9- Curso: Gestão Técnica da Produção - Universidade Corporativa SEBRAE

10- Curso: Formação de auditores em sistemas de gestão de qualidade e segurança de alimentos.

11- Consultor ad hoc da Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes.

12- Consultor ad hoc da Revista Pesquisa Agropecuária Tropical

13- Consultor ad hoc da Revista Ciência Animal Brasileira

14 -10 resumos expandidos publicados em eventos científicos

15- Instrutor no Curso de Formação de Instrutores na Metodologia do Programa Alimentos Seguros – PAS-Leite-Senar/Sebra/Embrapa Gado de Leite.

16- Membro do Grupo, nacional, de elaboração e desenvolvimento do programa PAS-Leite- Senar/Sebra/Embrapa Gado de Leite.

17- Machado, S. S, Bueno, P. R. M., Oliveira, M. B., Moura, C. J. **CONTRIBUIÇÃO À ANÁLISE DE PERIGOS NA PRODUÇÃO DE ALFACE.** Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, Campina Grande, v.11, n.2, p.191-198, 2009

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.

- O principal aspecto que utilizo no PET é o corresponsabilidade, onde distribuimos tarefas de forma individual que são debatidas e ajustadas em reunião administrativa do grupo.

- Atuação do grupo em forma de uma instituição, onde tem-se uma hierarquia de diferentes níveis, e o estudante exerce o fato de liderar e ser liderado, dando-lhe maturidade e desenvoltura para atuar em qualquer nível após formado.

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.

- A promoção do encontro de Egressos que permite a interação da Universidade com o mercado e vice versa, estabelecendo assim diretrizes para melhoria no curso.

- Realização de ETALCO, com o envolvimento de professores e alunos que não são petianos.

- Momentos de discussão livre com estudantes sobre o curso

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.

- A forma de ministra aulas, onde se permite e induz o aluno a se expressar mostrando o seu conhecimento sobre os temas e a partir daí a inserção dos conceitos previstos para a aula.
- Metodologia de ministrar aulas teóricas a partir da prática, ou seja fazer aprendendo e aprendendo para fazer.

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.

Trabalho apresentado: II Encontro de Egressos

Modalidade: Apresentação oral

Evento: Congresso de Ensino Pesquisa e Extensão (CONPEEX)

Autores: Nathalya Bastos Soares Ferreira; Lorena Policeno dos Santos; Sarah Carneiro Henriques; Thays Helena Pereira Borges; Celso José de Moura.

Local e data: Goiânia, 27 - 30 de outubro de 2009.

Trabalho apresentado: PET Cultural – Projeto de Ensino PET Engenharia de Alimentos

Modalidade: Apresentação oral

Evento: Congresso de Ensino Pesquisa e Extensão (CONPEEX)

Autores: Marina de Oliveira Marques; Lara Bueno Coelho; Samara Tayná Pimenta Silva; Celso José de Moura.

Local e data: Goiânia, 27 - 30 de outubro de 2009.

Trabalho apresentado: Recepção Calourosa

Modalidade: Apresentação oral

Evento: Congresso de Ensino Pesquisa e Extensão (CONPEEX)

Autores: Samara Tayná Pimenta Silva; Gisele Bizinoto Ferreira Bosco; Bruno Reinehr de Andrade, Nurien Barcelos Tomazett; Celso José de Moura.

Local e data: Goiânia, 27 - 30 de outubro de 2009.

Trabalho apresentado: Divulgação de Curso

Modalidade: Apresentação oral

Evento: Congresso de Ensino Pesquisa e Extensão (CONPEEX)

Autores: Juliana da Fonseca Migotto; Marina de Oliveira Marques; Nathalya Bastos Soares Ferreira; Lorena Policeno dos Santos; Celso José de Moura.

Local e data: Goiânia, 27 - 30 de outubro de 2009.

Trabalho apresentado: VI Encontro de Tecnologia de Alimentos do Centro Oeste

Modalidade: Apresentação oral

Evento: Congresso de Ensino Pesquisa e Extensão (CONPEEX)

Autores: Sarah Carneiro Henriques; Juliana da Fonseca Migotto; Pabline Rafaella Mello Bueno; Bruno Reinehr de Andrade; Celso José de Moura.

Local e data: Goiânia, 27 - 30 de outubro de 2009.

Trabalho apresentado: Avaliação das condições higiênico-sanitária e levantamento microbiológico de uma indústria de laticínio do estado de Goiás (Brasil).

Modalidade: Apresentação oral

Evento: Congresso de Ensino Pesquisa e Extensão (CONPEEX)

Autores: Gisele Bizinoto Ferreira Bosco, Fabiana Oliveira de Carvalho , Samanta Vinciguerra e Danillo Humberto Cordeiro Bezerra

Local e data: Goiânia, 27 - 30 de outubro de 2009.

Trabalho apresentado: Qualidade microbiológica de leite UHT produzido no Estado de Goiás, ao longo de sua vida de prateleira

Modalidade: Apresentação na forma de pôster

Evento: VI Congresso Latino americano e X Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos

Autores: Flavio Evans Vilela Pereira; Janaina Costa Fiestel; Alexandra Arnez Pacheco; Gisele Bizinoto Ferreira Bosco; Mayara Almeida Matos; Fernando Augusto Fernandes Corrêa; Celso José de Moura

Local e data: Florianópolis, 21 – 24 de abril de 2009.

Trabalho apresentado: Formulação, custo, avaliação sensorial e microbiológica de néctar de arroz integral acrescido de mamão e maracujá

Modalidade: Apresentação na forma de pôster

Evento: I Congresso Brasileiro de Processamento de Frutas e Hortaliças - Alimentação, Qualidade de Vida e Auto-sustentabilidade

Autores: Letícia Dias Alves, Lorena Policeno dos Santos, Clarissa Damiani, Eduardo Valério de Barros Vilas Boas

Local e data: Rio de Janeiro, 03 - 06 de junho 2009.

Trabalho apresentado: Produção e caracterização físico-química de vinagres artesanais de jabuticaba (Myrciari jabuticaba) e puçá (Mouriri pusa gard)

Modalidade: Apresentação na forma de pôster

Evento: XVII Simpósio Nacional de Bioprocessos 2009

Autores: Letícia Dias Alves, Lorena Policeno dos Santos, Wagner Rodrigues de Carvalho, Clarissa Damiani, Eduardo Ramirez Asquieri, Marcio Caliar

Local e data: Natal, 02-05 de agosto de 2009.

Trabalho apresentado: Maturação e Aceitabilidade de Queijos Pecorino Produzido com Leite de Vaca e Lipases de Diferentes Fontes, Após 180 dias de Maturação

Modalidade: Apresentação oral

Evento: Congresso de Ensino Pesquisa e Extensão (CONPEEX)

Autores: Giovanna Castro Araújo, Fabiana Oliveira de Carvalho, Ana Luíza Macedo Costa, Celso José de Moura, Marinna Barros Oliveira

Local e data: Goiânia, 27 - 30 de outubro de 2009.

Trabalho apresentado: Avaliação da Qualidade Microbiológica do Leite UHT Durante a Sua Vida de Prateleira

Modalidade: Apresentação na forma de pôster

Evento: 8º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos

Autores: Flavio Evans Vilela Pereira; Natália Dourado; Sarah Carneiro Henriques; Lilyam Araújo Fernandes; Celso José de Moura.

Local e data: Campinas, 08 – 11 de novembro de 2009.

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.

São aspectos que caracterizam avanços qualitativos na formação acadêmica e cidadã dos petianos: respeito às divergências de opiniões e personalidades dentro do grupo; evolução da capacidade de defender as suas idéias com eloquência e boa oralidade; além de despertar o interesse à busca por novas informações, pesquisas e tecnologias, a fim de enriquecer o conhecimento acadêmico.

Local e Data: Goiânia, 20 de abril de 2010

Assinatura do Tutor:

Assinatura do representante do Aluno, escolhido pelo Grupo

Natureza da Atividade Realizada:

Outros

6. PARECER FINAL DO COMITÊ LOCAL:

| |
|--|
| |
|--|

Local e Data:

Assinatura de um representante do Comitê Local:

Assinatura do Tutor:

Assinatura do representante do Aluno, escolhido pelo Grupo: