
1. Introdução

1.1 Identificação

Edital:	BEXT-2011
Instituição:	UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco
Unidade Geral:	SEDE - Campus Dois Irmãos - SEDE
Unidade de Origem:	DTR - Departamento de Tecnologia Rural

Período da Ação

Início Previsto:	04/01/2012
Término:	30/12/2012
Ação vinculada à programa de extensão:	Não

Nome do programa de extensão:

Caracterização da Ação

Área de Conhecimento:	Ciências Agrárias » Ciência e Tecnologia de Alimentos » Tecnologia de Alimentos » Tecnologia das Bebidas
Linha de Extensão:	Emprego e renda

1.2 Resumo

Título: Desenvolvimento de licores de frutas e ervas aromáticas regionais como alternativa para geração de trabalho e renda

Resumo da proposta: Este projeto irá disseminar o conhecimento adquirido em pesquisa previa para originar a possibilidade da produção de licores artesanais de qualidade pelas mulheres frequentadoras do Espaço Criança Cidadã Dom Helder Câmara tornando possível a geração de trabalho e renda, além de promover a atuação dos discentes envolvidos na vivência das ações de cunho social para o desenvolvimento da formação humanista. Além da utilização de frutas e ervas excedentes no mercado, espera-se da realização do curso de capacitação a transmissão dos conhecimentos a respeito da produção de licores, o incentivo a reciclagem de garrafas de vidro adquiridas de alimentos consumidos nas casas dos participantes, e mais o despertar para a criatividade na decoração das embalagens e rótulos que serão importantes na apresentação final dos licores que estarão prontos para comercialização.

Palavras-chave: licores, trabalho, renda

1.3 Detalhes da Ação

Carga Horária Total da Ação:	580 horas
Periodicidade:	Anual
A Ação é Curricular:	Não
Abrangência:	Local
Tem Várias Turmas:	Não
Tem Limite de Vagas:	Não
Tem inscrição:	Não
Local de Realização:	Espaço Dom Helder Câmara, no bairro do Cordeiro, região metropolitana do Recife – PE
Período de Realização:	janeiro a dezembro de 2012

1.4 Público / Certificado

Tipo/Descrição do Público Atingido:	Adultos frequentadores do Espaço Dom Helder Câmara, no bairro do Cordeiro, região metropolitana do Recife – PE.
Número de pessoas atendidas:	12
A ação atingiu o público que pretendia em(0 a 100):	80
Certificados	
Unidade Geral Responsável:	Campus Dois Irmãos - SEDE
Unidade Geral Responsável:	Departamento de Tecnologia Rural
Número para Participantes:	0
Número para Equipe de Execução:	4

1.5 Objetivos

Objetivos Propostos:	- Oferecer curso de capacitação para produção de licores artesanais de frutas e ervas aromáticas visando apresentar uma alternativa de trabalho para captação de recursos financeiros às mulheres frequentadoras do Espaço Criança Cidadã Dom Helder Câmara. - Divulgar a importância do uso dos fundamentos das boas práticas de fabricação na qualidade dos produtos, bem como da elaboração de suas fichas técnicas. - Mostrar a importância da reutilização de garrafas de vidro, bem como desenvolver a criatividade para a decoração das embalagens e rótulos das bebidas. - Utilizar as bebidas em preparações culinárias durante as aulas práticas do curso. - Apresentar o projeto de estimativa de custos das bebidas.
Objetivos Realizados:	Todos os objetivos propostos foram atingidos.
A ação alcançou seus objetivos(0 a 100):	100

1.6 Parcerias

Nome	Sigla	Parceria	Tipo de Instituição/IPES	Participação
------	-------	----------	--------------------------	--------------

1.7 Resultados da Ação

Melhoria da infra-estrutura:	Não
Integração acadêmica:	Não
Integração entre as áreas de conhecimento:	Não
Publicações:	Sim
Descrição:	Resumo expandido publicado no jepex 2012, intitulado TÉCNICAS DE PROCESSAMENTO DE LICORES ARTESANAIS COMO ALTERNATIVA PARA GERAÇÃO DE RENDA.
Capacitação técnico-científicas:	Não
Divulgação da Tecnologia:	Não
Resultados efetivos e eficientes:	Sim
Descrição:	O projeto de extensão desenvolvido foi de extrema importância e significância, já que com a possibilidade da comercialização dos licores produzidos, os moradores da comunidade em questão veem essa prática como uma nova oportunidade de trabalho que implica diretamente numa nova fonte de renda e que conseqüentemente favorece a melhoria da qualidade de vida pela complementação da renda familiar.

1.8 Impactos

Impacto científico:	Não
Impacto tecnológico:	Não
Impacto econômico:	Não
Impacto social:	Sim
Descrição:	O depoimento de todos os participantes foi que o projeto trouxe uma nova

esperança de oportunidades melhores. Essa nova alternativa estaria colaborando também para a fixação do homem na sua comunidade.

Impacto ambiental: Não

1.9 Produtos Gerados

Gerou produtos: Não

Produção Bibliográfica	Quantidade	
	Nacional	Internacional
Artigo completo publicado, aceito ou submetido em periódicos científicos especializados (nacional ou internacional) com corpo editorial	0	0
Livros e capítulos publicados com corpo editorial e ISBN	0	0
Organização e editoração de livros e periódicos com corpo editorial	0	0
Comunicações em anais de congressos e periódicos	0	0
Resumo publicado em eventos científicos	1	0
Texto em jornal ou revista (magazine)	0	0
Trabalho publicado em anais de evento	0	0
Partitura musical (canto, coral, orquestra, outra)	0	0
Tradução de livros, artigos, ou outros documentos com corpo editorial	0	0
Prefácio, posfácio, apresentação ou introdução de livros, revistas, periódicos ou outros meios.	0	0
Outra	1	0

Produção Cultural	Quantidade
Apresentação de obra artística (coreográfica, literária, musical, teatral, outra)	0
Exposição de artes visuais (pintura, desenho, cinema, escultura, fotografia, gravura, instalação, televisão, vídeo ou outra)	0
Arranjo musical (canto, coral, orquestral, outro)	0
Composição musical (canto, coral, orquestral, outro)	0
Sonoplastia (cinema, música, rádio, televisão, teatro ou outra)	0
Apresentação em rádio ou TV (dança, música, teatro ou outra)	0
Curso de curta duração	0
Obra de artes visuais	0
Programa de rádio ou TV	0
Outra	0

1.10 Financeiro

Recurso Financeiro: R\$ 4.320,00

Total da Receita: R\$ 4320

Total da Despesa: R\$ 4320
Órgão Financeiro:
Gestor: Amanda de Moraes Oliveira Siqueira / Docente
Convênio/Contrato: Não

Elementos da Receita (Com Bolsas de Extensão)	R\$
Arrecadação	0,00
Recursos da IES: Bolsas de Extensão + Outras Rubricas	4.320,00
Recursos de Terceiros e/ou Contrapartida	0,00
Total	4.320,00

Elementos da Receita (Sem Bolsas de Extensão)	R\$
Arrecadação	0,00
Recursos da IES: Outras Rubricas	0,00
Recursos de Terceiros e/ou Contrapartida	0,00
Total	0,00

Elementos de Despesa	Arrecadação	IES	Terceiros	Total
Bolsas de Extensão - Auxílio Financeiro a Estudantes (3390-18)	0,00	4.320,00	0,00	4.320,00
Bolsas de Extensão - Auxílio Financeiro a Pesquisadores (3390-20)	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal	0,00	4.320,00	0,00	4.320,00
Diárias (3390-14)	0,00	0,00	0,00	0,00
Material de Consumo (3390-30)	0,00	0,00	0,00	0,00
Passagens (3390-33)	0,00	0,00	0,00	0,00
Serviços de Terceiros - Física (3390-36)	0,00	0,00	0,00	0,00
Serviços de Terceiros - Jurídica (3390-39)	0,00	0,00	0,00	0,00
Material Permanente (4490-52)	0,00	0,00	0,00	0,00
Outras Despesas	0,00	0,00	0,00	0,00
Outras Despesas (Impostos)	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal	0,00	0,00	0,00	0,00
Total	0,00	4.320,00	0,00	4.320,00

Valor total solicitado em Reais: **R\$ 4.320,00**

Quatro Mil e Trezentos e Vinte Reais

1.11 Mudanças e Dificuldades

Mudanças ocorridas: Não ocorreram mudanças.

Dificuldades ocorridas: A única dificuldade se deu pelo atraso na disponibilização dos recursos para o início das atividades práticas do projeto.

1.12 Conclusões e Perspectivas

1.12.1 Quanto aos dados pessoais e socioeconômicos:

O curso foi frequentado em maioria por mulheres (91,6%), homens constituíram 8,4%. De todos os participantes, 75% terminaram o Ensino Médio e 25% apenas concluíram o Ensino Fundamental, 75% trabalham, sendo que 83,4% possuem renda mensal de um salário mínimo, enquanto 16,6% recebem até dois. Além disso, 75% não moram em casa própria e recebem algum tipo de auxílio do governo, como o Bolsa Família, por exemplo.

Esses dados, dentre os outros respondidos nesta etapa do questionário sugerem que os cursandos estão em um padrão pertencentes às classes sociais, segundo o IBGE, D e E. Todos esses aspectos são significativos no momento de se avaliar a necessidade da

implementação do projeto, demonstrando que de acordo com esses resultados, os alunos poderão ter retorno em renda ao aplicar o que foi aprendido.

1.12.2. Quanto aos licores:

Pelo fato de 100% dos alunos não terem nenhum conhecimento sobre o preparo de licores, foi imprescindível apresentar as classificações dos mesmos de acordo com o Decreto nº 6871 de 04 de junho de 2009 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento em função do teor de álcool (15% a 54% de álcool) e açúcares presentes em sua formulação: Seco (30 a 100g de açúcar/L); Fino (100g a 350g de açúcar/L); Creme (> 350g de açúcar/L) e Cristalizado (presença de açúcar parcialmente cristalizado). Apesar disso, 75% dos participantes já tinham algum entendimento sobre as Boas Práticas de Fabricação e sua importância, fator primordial para produção segura desta bebida. Além do mais, se vierem a produzir licores 75% relataram que produzirão respeitando o aspecto de higiene e de composição, conforme a legislação estabelece, enquanto 25% dos participantes tomarão cuidado apenas com o aspecto higiênico.

As garrafas foram rotuladas com rótulos que haviam sido confeccionados pelos próprios participantes, diante das informações abordadas quanto os aspectos da rotulagem obrigatória e das informações mínimas necessárias que os rótulos devem conter, tais como: nome do produto, quantidade em volume, percentual alcoólico, lista de ingredientes em ordem decrescente, data de fabricação e validade, advertências quanto ao consumo excessivo e identificação do produtor. Através dos resultados obtidos pelo questionário confirmou-se a importância desta aula, visto o fato de que 100% da turma não conhecia as normas para rotulagem dos licores, e destes, 75% relataram que sua importância se relaciona a uma produção adequada e o restante (25%) não se pronunciou.

Com relação à aceitabilidade dos licores, pelos próprios alunos, o licor de morango foi o mais apreciado com 50% de aprovação, pela sua cor e aroma, seguido pelo de laranja com 25%, pela cor, sabor suave e aroma, gengibre com 16,6%, pelo sabor e o de goiaba que também recebeu 16,6%, pelo sabor e simplicidade no processamento, como descreveram os próprios participantes ao justificarem sua escolha, gráfico correspondente no Anexo 2.

1.12.3. Quanto ao curso:

A introdução de técnicas rápidas e de fácil manejo para a produção de licores artesanais trouxe uma ampliação de horizontes às pessoas que esboçaram dificuldade na obtenção de emprego, visto que, 83,4% dos participantes atestaram a possibilidade de gerar renda para família, fator incentivador da integração ao curso e o desenvolvimento de outros tipos de licores gerou uma grande expectativa de lucratividade nas participações em feiras e exposições comunitárias, bem como a venda direta.

O depoimento de todos os participantes foi que o projeto trouxe uma nova esperança de oportunidades melhores, já que 100% da turma afirmou que teria fácil acesso às matérias-primas (materiais) utilizadas para confecção dos licores aprendidos, uma vez que essa nova proposta de produção de licores artesanais estaria agregando valor a um produto agrícola, sujeito às oscilações de mercado e de consumo. Essa nova alternativa estaria colaborando também para a fixação do homem na sua comunidade.

1.13 Bibliografia

BRASIL. Decreto n. 6871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Diário oficial da União, Brasília, 4 de junho de 2009.

BORGES, J. M. Licores. Universidade Federal de viçosa, Minas Gerais, 1972.

CASCUDO, L.C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Nacional, 1968. 539p.

COUTINHO, C. Rei que é rei, nunca perde a majestade. Disponível em: Acesso em: dez de 2011.

PENHA, E.M. Manual para fabricação artesanal de licor de acerola. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2004. 17p.

1.14 Observações/Sugestões

Com a conclusão desse projeto, espera-se ter alcançado os objetivos dessa capacitação, aprendendo que é possível e simples confeccionar licores de maneira rentável e com uso de frutas e ervas encontradas no cotidiano e a preços acessíveis pela sua alta disponibilidade durante todo o ano.

Além disso, o mesmo proporcionou um maior engajamento da aluna bolsista e da voluntária, ambas discentes do Curso de Bacharelado em Gastronomia, com a formação em pesquisa e com a consolidação de uma atividade extensionista importante nos componentes curriculares e na vida profissional das discentes.

1.15 Arquivos Anexos

Não há nenhum arquivo anexo.

2. Equipe de Execução

2.1 Dados Gerais

Mudança na equipe de execução: Não

2.2 Membros da Atividade

Docentes da UFRPE/SEDE/DTR

Nome	Regime de Contrato	Instituição	Carga	Função

Amanda de Morais Oliveira Siqueira	Dedicação exclusiva	UFRPE/SEDE/DTR	192 hrs	Coordenador(a), Gestor
Leonardo Pereira de Siqueira	Dedicação exclusiva	UFRPE/SEDE/DTR	192 hrs	Colaborador

Discentes da UFRPE/SEDE/DTR

Nome	Curso	Instituição	Carga	Funções
Rúbia Soraya Rosas da Silva	Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	576 hrs	Discente Voluntário(a)
Tawana Firemand de Souza	Bacharelado Em Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	576 hrs	Bolsista de Extensão

Técnico-administrativo da UFRPE/SEDE/DTR

Não existem Técnicos na sua atividade

Outros membros externos a UFRPE/SEDE/DTR

Não existem Membros externos na sua atividade

2.2 Cronograma de Atividades

Atividade:	DESENVOLVIMENTO DOS LICORES		
Início:	Abr/2021	Duração:	3 Meses
Carga Horária:	128 Horas/Mês		
Responsável:	Amanda de Morais Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)		
Membros Vinculados:	Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês) Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês) Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)		

Atividade:	ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE LICORES. PROJETO DE ESTIMATIVA DE CUSTOS		
Início:	Out/2021	Duração:	1 Mês
Carga Horária:	128 Horas/Mês		
Responsável:	Amanda de Morais Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)		
Membros Vinculados:	Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês) Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês) Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)		

Atividade:	ELABORAÇÃO DE RELATORIO FINAL		
Início:	Dez/2021	Duração:	1 Mês
Carga Horária:	128 Horas/Mês		
Responsável:	Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês)		
Membros Vinculados:	Amanda de Morais Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês) Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês) Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)		

Atividade:	RECICLAGEM DE GARRAFAS, LAVAGEM E HIGIENIZAÇÃO. DECORAÇÃO DE EMBALAGENS. EXIGÊNCIAS LEGAIS E DESENHOS PARA ROTULAGEM		
Início:	Jul/2021	Duração:	3 Meses
Carga Horária:	128 Horas/Mês		
Responsável:	Amanda de Morais Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)		
Membros Vinculados:	Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês) Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês) Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)		

Atividade:	SELEÇÃO DAS FRUTAS E ERVAS AROMÁTICAS		
Início:	Mar/2021	Duração:	1 Mês
Carga Horária:	128 Horas/Mês		
Responsável:	Amanda de Morais Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)		
Membros Vinculados:	Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês) Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês)		

Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)

Atividade:	TREINAMENTO DOS DISCENTES PARA EXECUÇÃO DO PROJETO E ELABORAÇÃO DE MATERIAL TEÓRICO-PRÁTICO		
Início:	Jan/2021	Duração:	2 Meses
Carga Horária:	128 Horas/Mês		
Responsável:	Amanda de Morais Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)		
Membros	Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)		
Vinculados:	Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês) Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)		

Atividade:	UTILIZAÇÃO DAS BEBIDAS EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS SALGADAS E DOCES.		
Início:	Nov/2021	Duração:	1 Mês
Carga Horária:	128 Horas/Mês		
Responsável:	Amanda de Morais Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)		
Membros	Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)		
Vinculados:	Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês) Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)		

3. Participantes

Frequentedores do Espaço Dom Helder Câmara, no bairro do Cordeiro, região metropolitana do Recife – PE

4. Avaliação Geral

4.1 Parte I

01 - Na sua avaliação a extensão desenvolvida pode ser considerada como de abrangência: Local

02 - A participação da comunidade externa/população atendida foi orientada na concepção, desenvolvimento e avaliação dos programas e projetos de extensão

CONCEPÇÃO: Sim

DESENVOLVIMENTO: Sim

AVALIAÇÃO: Sim

4.2 Parte II

04 - Em que houve a participação da comunidade externa/população atendida na etapa de concepção, a participação foi observada em

Definição de metas e objetivo: Pequena

Definição de metodologia: Pequena

Elaboração do plano de trabalho, incluindo cronograma e orçamento: Nenhuma

Elaboração de atividades preparatórias: Nenhuma

Definição das formas de avaliação: Nenhuma

4.3 Parte III

05 - A participação da comunidade externa/população atendida na etapa de

desenvolvimento, essa participação foi observada em

Redefinição de objetos e metas:	Pequena
Readequação do plano de trabalho incluindo cronograma e orçamento:	Razoável
Definição de atividades prioritárias:	Razoável
Gestão de atuação de docentes, técnicos e estudantes:	Nenhuma
Gestão de equipamentos e recursos financeiros:	Nenhuma
Proposição de novas atividades:	Pequena
Na discussão de resultados parciais:	Pequena
Discussão sobre adequação da metodologia, equipe, estrutura, recursos e equipamentos disponibilizados:	Nenhuma

4.4 Parte IV

06 - A participação da comunidade externa/população atendida na etapa de avaliação, essa participação foi observada em

Definição de objetivos e metas da avaliação:	Pequena
Discussão sobre metodologia, equipe, estrutura, recursos e equipamentos disponibilizados para avaliação:	Pequena
Definição do plano de trabalho da avaliação, incluindo cronograma e orçamento:	Pequena
Definição de atividades prioritárias para a avaliação:	Pequena
Gestão de atuação de docentes, técnicos e estudantes envolvidos na avaliação:	Pequena
Proposição de novas atividades:	Pequena
Na discussão de resultados parciais:	Pequena
Coleta, registro e sistematização de informações:	Nenhuma
Na discussão dos resultados obtidos:	Nenhuma
Na divulgação dos resultados obtidos:	Nenhuma

4.5 Parte V

01 - Para a avaliação da incorporação do conhecimento, da tecnologia e da metodologia por parte da comunidade

Acompanha a evolução da comunidade através de atividades específicas:	Conhecimento; Metodologia
Acompanha a evolução da comunidade através de indicadores externos, como dados censitários e boletins estatísticos:	Metodologia
Solicita informações ou relatórios à comunidade de forma periódica, devolvendo-as após análise e interpretação:	Não se aplica
Solicita acompanhamento por parte de instituições parceiras:	Conhecimento; Metodologia

Não realiza acompanhamento posterior: Não se aplica

4.6 Parte VI

02 - As ações de extensão desenvolvidas geraram concretamente: Oferecimento de novos cursos ou turmas de cursos de extensão; Propostas de continuidade para o ano seguinte

03 - A ação extensionista apresentou como principais objetivos: Formação mais integral dos estudantes; Atividade acadêmica complementar

04 - Como é realizada a aferição dos resultados alcançados: Por processo de avaliação previsto pelo próprio projeto; Por consulta direta aos beneficiários; Por relatório final do estudante

4.7 Parte VII

05 - Grau de atingimento de atingimento das questões abaixo:

Articulação entre ensino, pesquisa e extensão: Razoável atingimento, sem destaques positivos ou negativos

Flexibilização curricular da graduação: Impossibilidade de relatar por falta de informação

Aproveitamento da extensão como atividade acadêmica curricular: Razoável atingimento, sem destaques positivos ou negativos

Transferência de conhecimento ou tecnologia gerados: Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente

Proposição de novos temas de pesquisa: Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente

Geração de produtos acadêmico: Razoável atingimento, sem destaques positivos ou negativos