

1. Introdução

1.1 Identificação da Ação

Título:	Gastronomia Consciente
Coordenador:	Elaine Cristina Silva Fernandes / Docente
Tipo da Ação:	Projeto
Edital:	EDITAL PROEXCE/UFMA N°020/2017
Vinculada à Programa de Extensão?:	Não
Instituição:	UFMA - Universidade Federal do Maranhão
Unidade Geral:	CCSo - Centro de Ciências Sociais
Unidade de Origem:	DETHU - Departamento de Turismo e Hotelaria
Início Previsto:	05/02/2018
Término Previsto:	05/02/2019
Recurso Financeiro:	R\$ 9.600,00
Órgão Financeiro:	Outros
Outro Órgão:	
Gestor:	Elaine Cristina Silva Fernandes / Docente

1.2 Detalhes da Ação

Carga Horária Total da Ação:	960 horas
Justificativa da Carga Horária:	Considerando a soma de todo o trabalho da equipe no cronograma de atividades
Periodicidade:	Anual
A Ação é Curricular? :	Não
Abrangência:	Local
Tem Limite de Vagas?:	Não
Local de Realização:	Município da Raposa
Período de Realização:	05/02/2018 a 05/02/2019
Tem inscrição?:	Não

1.3 Público-Alvo

Tipo/Descrição do Público-Alvo:	Proprietários, chefs de cozinha e cozinheiros das unidades de alimentação (Restaurantes)
Número Estimado de Público:	164

Discriminar Público-Alvo:

	A	B	C	D	E	Total
Público Interno da Universidade/Instituto	3	11	0	0	0	14
Instituições Governamentais Federais	0	0	0	0	0	0
Instituições Governamentais Estaduais	0	0	0	0	0	0
Instituições Governamentais Municipais	0	0	0	0	0	0
Organizações de Iniciativa Privada	0	0	0	0	150	150
Movimentos Sociais	0	0	0	0	0	0
Organizações Não Governamentais (ONGs/OSCIPs)	0	0	0	0	0	0
Organizações Sindicais	0	0	0	0	0	0
Grupos Comunitários	0	0	0	0	0	0

Outros	0	0	0	0	0	0
Total	3	11	0	0	150	164

Legenda:

(A) Docente

(B) Discentes de Graduação

(C) Discentes de Pós-Graduação

(D) Técnico Administrativo

(E) Outro

1.4 Parcerias

Nome	Sigla	Parceria	Tipo de Instituição/IPES	Participação
Associação Brasileira de Bares e Restaurantes	ABRASEL	Externa à IES	Organização Sindical	Apoio logístico à realização e execução das atividades, entre outros.
Secretária de Turismo	SECTUR	Externa à IES	Instituição Governamental Estadual	Apoio logístico à realização e execução das atividades.

1.5 Caracterização da Ação

Área de Conhecimento: Ciências Sociais Aplicadas » Turismo

Lote:

Área Temática Principal: Trabalho

Área Temática Secundária: Educação

Linha de Extensão: Turismo

1.6 Descrição da Ação

Resumo da Proposta:

A presente proposta tem como finalidade sensibilizar proprietários de estabelecimentos de Alimentos e bebidas, cozinheiros e chefs de cozinha a desenvolverem práticas culinárias seguras, sustentáveis e de valorização e/ou preservação da gastronomia tradicional local em estabelecimentos de alimento e bebidas do Município de Raposa/MA. A gastronomia, vista como fenômeno social, cultural e econômico, representa um dos possíveis instrumentos para o desenvolvimento sustentável de uma localidade. A associação entre gastronomia e desenvolvimento Sustentável é feita tomando como pressuposto que a atividade, ao passo que se apresenta como elemento decisivo da identidade humana, tem o potencial para salvaguardar, por meio das suas diferentes manifestações e ramificações (ingredientes, receitas, restaurantes), grande parte da cultura de um povo, de proteger e preservar espécies e sabores ameaçados. Desta forma, uma gastronomia consciente envolve uma série de fatores, como evitar o desperdício, saber de onde vem o alimento, e evitar produtos em extinção, dentre outros. A mudança começa de pequenas ações durante o cotidiano e as ações ambientais são vistas como processos que atuam sobre toda a cadeia envolvida. Logo, além da sensibilização das pessoas, é necessário pensar métodos e formas de abordagens adequadas para uma unidade de alimentação coletiva.

Palavras-Chave: Gastronomia Consciente, Cultura, Desenvolvimento, Práticas Culinárias

Informações Relevantes para Avaliação da Proposta: A proposta foi pensada e construída no Grupo de Estudo e Pesquisa Identidades Culturais da Gastronomia Maranhense - GPICG.

1.6.1 Justificativa

Gastronomia consciente foi a bandeira defendida por Alice Waters, chef-proprietária do Chez Panisse, na Califórnia, uma das fundadoras do movimento Slow Food e pioneira na defesa da cozinha sustentável. A chef norte-americana alertou para a ameaça do fast-food e o domínio que exerce na forma como as pessoas se alimentam, ao afetar crenças, rituais e cultura gastronômica (SLOW-FOOD, 2008).

A constatação de que os recursos do planeta são findáveis levou ao homem a pensar mais sua relação com a

natureza a e de como agir de forma a prejudicar o mínimo possível o equilíbrio entre o meio ambiente e as comunidades humanas e toda a biosfera que dele dependem para existir (EMBRATUR, 1997). A industrialização baseada em progresso técnico e abundância de matérias-primas produziu um número infinito de problemas ambientais e sociais referidos como “custos sociais”. E, apenas durante as últimas décadas, a sociedade civil começou a resistir e a exigir a internalização dos custos ambientais causados pelas atividades econômicas.

Neste contexto, a gastronomia, vista como fenômeno social, cultural e econômico, representa um dos possíveis instrumentos para o Desenvolvimento Sustentável de uma Localidade. A associação entre Gastronomia e Desenvolvimento Sustentável é feita tomando como pressuposto que a atividade, ao passo que se apresenta como elemento decisivo da identidade humana, tem o potencial para salvaguardar, por meio das suas diferentes manifestações e ramificações (ingredientes, receitas, restaurantes), grande parte da cultura de um povo, de proteger e preservar espécies e sabores ameaçados, de movimentar a economia e gerar empregos. Entre as várias formas de identidade sugeridas e comunicadas pelos hábitos alimentares, uma que hoje nos parece óbvia é a do território: “o comer geográfico”, conhecer ou exprimir uma cultura de território por meio de uma cozinha, dos produtos, das receitas (MONTANARI, 2008, p. 135). O território constitui um valor de referência absoluta nas escolhas alimentares. Não há restaurante da moda que não ostente, como elemento de qualidade, a proposta de uma cozinha vinculada ao território e aos alimentos frescos de mercado. (MONTANARI, 2008, p.141).

Aproximadamente 1 bilhão de pessoas vão para a cama com fome todas as noites. A atual produção mundial de alimentos poderia alimentar a todos, mas a realidade é que um terço desta produção é desperdiçado e alguns estudos mostram que a perda pode chegar a 50%. Segundo a ONU, os alimentos que vão para o lixo são suficientes para alimentar 2 bilhões de pessoas. As causas da fome no mundo podem estar relacionadas com alguns fatores, como a pobreza, desigual distribuição da terra, a má administração dos recursos sociais, conflitos políticos e civis, políticas econômicas mal planejadas, superpopulação, guerras, desigualdades sociais.

O seu aprimoramento barateou o custo dos alimentos, mas, por outro lado, trouxe vários problemas ambientais e sociais, criando uma imensa destruição da natureza, sem nenhuma logística para um desenvolvimento sustentável e visando apenas ao lucro. Nossos supermercados estão lotados de produtos de baixa qualidade; nossas carnes procedem de fazendas industriais nas quais os animais são tratados de maneira precária. As plantações em larga escala deixam para trás um rastro enorme de danos à natureza. O consumo de agrotóxicos no Brasil é alarmante e, em relação ao cultivo de transgênicos, estamos atrás somente dos Estados Unidos.

O momento é de valorizar os pequenos produtores, esses produtores produzem sem agrotóxicos e respeitam o ciclo de vida dos animais, evitando um desequilíbrio ambiental. O cidadão precisa respeitar a reprodução dos peixes, que se retirados da água ainda pequenos, não terão a oportunidade de procriar, levando a espécie a extinção. Assim como é preciso respeitar o fato de um ingrediente ou animal estar em extinção, e não consumi-lo, mesmo que se torne um objeto de desejo por todos.

Ser cozinheiro não é apenas usar os melhores ingredientes e transformá-los em algo extremamente prazeroso, resgatar conceitos ou formar conceitos. É importante também criar responsabilidades e participar da sociedade de maneira consciente, de forma colaborativa e defender a herança da biodiversidade agrícola e das tradições gastronômicas ainda existentes no mundo.

1.6.2 Fundamentação Teórica

A gastronomia surge quando as pessoas passam a se alimentar por prazer, como afirma Fagliari (2005), quanto à mudança do significado simbólico da alimentação. “Foi à mudança no significado da alimentação, de simples necessidade de comer para prazer, que levou ao aparecimento de termos como ‘gastronomia’ e ‘culinária’” (FAGLIARI, 2005, p. 2). Gastronomia também está ligada às técnicas de cocção e ao preparo dos alimentos, ao serviço, às maneiras à mesa e ao ritual da refeição. Sendo assim tão abrangente, se pode entender que a cozinha e a culinária estão inseridas na gastronomia (FREIXA, 2008). A comida, ao longo da existência da humanidade, acumulou diversos símbolos e sentidos, que de acordo com Montanari (2010), definiu valores, construiu ideologias, elaborou modelos de comportamento, tudo isso determinado em torno do comer.

Segundo Santos (2005, p 12), a gastronomia e a cultura, por serem um complexo sistema simbólico, composto de significados sociais, éticos, sexuais, religiosos, estéticos e identitários, passaram a ser objeto de estudo de sociólogos, antropólogos, historiadores e, inclusive, filósofos, a partir de meados do século XIX. Os estudos teóricos sobre a gastronomia continuam em constante reflexão, por meio da própria, pois esta explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época. A gastronomia possibilita um vínculo identitário, podendo estar próxima de elementos, como festas e comemorações. Outro elemento que demonstra a proximidade entre os conceitos de gastronomia e de patrimônio cultural é a origem de ambos: apesar de já utilizado na antiguidade, o termo ‘gastronomia’ é retomado no século XVIII, por Brillat-Savarin (apud FREIXA, 2008), que o entende como o conhecimento do homem à medida que ele se alimenta. Assim como os bens culturais materiais, também a gastronomia será pensada como estratégia de consolidação de uma identidade nacional.

Conhecimento tradicional é o conhecimento oriundo do saber-fazer das populações tradicionais e que não possui um processo universalizado de levantamento e registro (SIENA; MENEZES, 2007). Existem iniciativas regionalizadas para o artesanato, música, referências linguísticas, uso de plantas medicinais, manejos ambientais, bem como para a gastronomia. “O conhecimento tradicional refere-se a um conhecimento empírico, desenvolvido ao longo de anos de práticas locais, envolvendo o meio ambiente e a cultura local vigente dentro de um processo de espaço e tempo determinados”. Como fora amplamente exposto, as práticas e representações alimentares de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência ou do prazer do homem em alimentar-se, mas, principalmente de sua história, geografia, clima e organização social, podendo ser incluída no rol de bens

que compõem os Patrimônios Culturais Imateriais.

Estudiosos da área de Alimentação e Cultura (Hernandez, 2005; Garcia, 2003; Fagliari, 2005; Poulain, 2006; Menashe, 2008; Maciel, 2001; Proença, 2010; Gimenes, 2008; Canesqui, 2005) vêm observando, no século XXI, que os saberes e fazeres das cozinhas tradicionais estão perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que a memória coletiva e o conhecimento tradicional oriundo do processo de elaboração das preparações gastronômicas estão desaparecendo.

Desta forma há um resgate e preservação de nossas culturas por meio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN. De acordo com a PORTARIA Nº 92, DE 5 DE JULHO DE 2012, no Art. 2º, o IPHAN tem como missão promover e coordenar o processo de preservação do patrimônio cultural brasileiro visando fortalecer identidades, garantir o direito à memória e contribuir para o desenvolvimento socioeconômico do País. O § 1º diz que: “É finalidade do IPHAN preservar, proteger, fiscalizar, promover, estudar e pesquisar o patrimônio cultural brasileiro, na acepção do art. 216 da Constituição Federal” (IPHAN, 2012).

Conforme a UNESCO 2005 (apud IPHAN), Patrimônio Cultural Imaterial são as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas (junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados), que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade, contribuindo para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2006).

Em tempos de preocupação com o meio ambiente e com a sustentabilidade, não podemos deixar a gastronomia fora dessa causa de grande relevância. O cenário atual é de uma produção de alimentos em escala absurda, desperdício descontrolado, e milhares de pessoas passando fome. Ou seja, é necessário mudança urgente, a começar pelo bom uso dos recursos naturais da terra pelo Brasil a fora, os modos de fazer tradicionais estão ameaçados por leis restritivas baseadas em produção de larga escala industrial, que exclui os pequenos produtores e extingue sabores e saberes locais.

Uma gastronomia sustentável envolve uma série de fatores, como evitar o desperdício, saber de onde vem o alimento, e evitar produtos em extinção. A mudança começa de pequenas ações durante o cotidiano, como por exemplo, colocar apenas o que for consumir ao servir seu prato em um restaurante. Mais recentemente, as ações ambientais são vistas como processos que atuam sobre toda a cadeia envolvida. Logo, além da conscientização das pessoas é necessário pensar métodos e formas de abordagens adequadas para negócio em unidades de alimentação.

No setor de alimentação, o redesenho de processos reduz o desperdício e o consumo de recursos. As soluções ecologicamente menos impactantes exigem visão geral e capacidade de propor soluções simples. Alguns pontos são: saber de onde vem o alimento, a maneira como ele está sendo tratado, como trabalha o produtor, se existe uso de fertilizantes e agrotóxicos, se o produto ou animal a consumir está em extinção, se o transporte e acondicionamento dos alimentos está correto, se o insumo está sendo totalmente aproveitado, e etc.

Aos poucos o conceito de sustentabilidade vem se disseminando na área gastronômica. Já existem alguns restaurantes sustentáveis um deles é o restaurante Paraíso Tropical, em Salvador (BA), que produz quase todos os alimentos utilizados na sua cozinha, inclusive peixes e frutos do mar, e fica numa área rodeada pela Mata Atlântica. Em São Paulo, o Fulô e o Bio Alternativa são dois 38 restaurantes vegetarianos adeptos dos alimentos orgânicos, inclui ainda nesse conceito o Celeiro, do Rio de Janeiro. O conceito de sustentabilidade dentro de um restaurante vai além da comida saudável esse conceito está ligado à gestão de energia e outros aspectos da sua infraestrutura.

Aproveitamento de alimentos é uma ação de sustentabilidade e uma forma de utilizar melhor o alimento, potencializando suas qualidades nutritivas. O desperdício de alimentos é um sério problema, principalmente nos países em desenvolvimento. No Brasil, desperdiçamos entre 30 e 40% de toda a comida produzida, ao passo que em países desenvolvidos, como os EUA, este percentual não chega aos 10%. Em um país em que mais de 14 milhões de pessoas são desnutridas, o desperdício de alimentos se torna imoral. Além da desnutrição, um outro aspecto imoral do desperdício de alimentos está relacionado à geração de resíduos. Considerando que, no Brasil, mais da metade de todo o lixo produzido é composta por matéria orgânica, isso cria um passivo ambiental negativo, abarrotando os lixões e aterros sanitários de material não reciclável (SANTANA; OLIVEIRA, 2005)

A sobrevivência do homem depende de sua alimentação. Desde que o homem passou a plantar para conseguir sua subsistência, preocupa-se com a produtividade dos alimentos, com os aspectos relacionados a perdas como a maior resistência às pragas, à variação climática, às perdas na manipulação até chegar às prateleiras. Porém, durante todo o processo em que os produtos como frutas e hortaliças passam até chegar ao consumidor final, gera-se desperdício (VASCONCELOS, 2008). Sabe-se que o desperdício de alimentos nesse país é resultado de falhas deixadas pelo processo de desenvolvimento. É evidente, ainda, que o problema do desperdício de alimentos é um fenômeno que faz parte de um quadro maior, que compreende todas as consequências do complexo mundo moderno em que vivemos (GOULART, 2008).

Segurança alimentar é um conjunto de normas de produção, transporte e armazenamento de alimento visando determinadas características físico- química, microbiologia/microbiológicas e sentidos sensoriais padronizadas, segundo as quais os alimentos seriam adequados ao consumo (VASCONCELOS 2008). Estas regras são, até certo ponto, internacionalizadas, de modo que as relações entre os povos possam atender as necessidades comerciais e sanitárias. Alegando esta razão alguns países adotam 'barreiras sanitárias' a matérias-primas agropecuárias e

produtos alimentícios importados. Desconhecimento e péssimas práticas culinárias recorrentes em unidades de alimentação coletiva, desencadeiam riscos a segurança alimentar e danos ao meio ambiente. Como fora amplamente exposto, as práticas e representações alimentares de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência ou do prazer do homem em alimentar-se, mas, principalmente de sua história, geografia, clima e organização social podendo ser incluída no rol de bens que compõem os Patrimônios Culturais Imateriais.

Os restaurantes sustentáveis, têm se multiplicado em diversas partes do mundo. Esses estabelecimentos vão muito além de um cardápio à base de produtos orgânicos. Eles reciclam seus resíduos, procuram usar fontes de energia limpa ou equipamentos mais econômicos, utilizam materiais certificados e atóxicos na construção e nos móveis, servem água filtradas, dispensando garrafas plásticas e de vidro, tomam cuidados especiais com a origem dos alimentos, escolhendo hortaliças e carnes sem hormônio, produzidos por agropecuaristas certificados, e praticando o comércio justo. (<http://www.dinegreen.com>).

Conforme Nunes (2014), para um restaurante ser considerado sustentável nos Estados Unidos é preciso receber a certificação do The Green Restaurant Association, uma ONG americana. São exigidos alguns requisitos indispensáveis e obrigatórios para adquirir a certificação:

- a) Uso racional da água;
- b) Reciclagem de materiais e compostagem de restos de alimentos;
- c) Compra de alimentos orgânicos e de produção local;
- d) Uso de produtos atóxicos na construção e na mobília;
- e) Energia obtida de fontes renováveis;
- f) Móveis e utensílios feitos de madeira certificada ou de materiais recicláveis e/ou reciclados.

Ainda segundo o autor, em Londres, um dos restaurantes mais sustentáveis é o Acorn House. Na Austrália, o restaurante que representa bem o conceito sustentável é o Source Foods, que fica na cidade de Perth. Nos EUA, se destacam o Ecopolitan, de Minneapolis, o Harbour, de Nova York, eles só usam no cardápio peixes criados com certificação sustentável. E o Academy Café e o The Moss Room, ambos situados dentro da Academia de Ciências da Califórnia, na cidade de São Francisco.

A união entre a ética e o prazer da alimentação resume-se em uma palavra: ecogastronomia. Restituindo ao alimento sua dignidade cultural, favorecendo a sensibilidade do gosto e luta pela preservação e uso sustentável da biodiversidade, protegendo assim, espécies vegetais e raças animais, contribuindo com a defesa do meio ambiente, da cozinha típica regional, dos produtos saborosos e do prazer da alimentação (SLOW FOOD, 2008). Salvar alimentos, matéria-prima e métodos tradicionais de cultivo e transformação dos alimentos, é uma atitude capaz de combinar o respeito e interesse na cultura e na biodiversidade agrícola do mundo.

1.6.3 Objetivos

GERAL

Sensibilizar proprietários, cozinheiros e chefs de cozinha a desenvolverem práticas culinárias seguras, sustentáveis e de preservação da gastronomia tradicional local em estabelecimentos de alimentos e bebidas do bairro do Anjo da Guarda da área Itaquí Bacanga.

ESPECÍFICO

1. Promover o conhecimento sobre o uso dos recursos da biodiversidade de maneira sustentável, incentivando a aquisição de alimentos do pequeno agricultor local em função da alimentação saudável e beneficiando a

agricultura familiar.

2. Estimular o combate à utilização de espécies em extinção nos cardápios, descontrolar de água e óleo bem como o mau direcionamento seletivo do lixo, em função da defesa da biodiversidade e das culturas a ela ligadas pelas unidades de serviço de alimentação.

3. Sensibilizar brigadas de cozinha a respeito do desperdício de alimentos e da geração desnecessária de resíduos orgânicos, incentivando o aproveitamento integral dos alimentos e inserção destes nos cardápios e apontar as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para a qualidade e segurança na produção dos alimentos.

4. Incentivar o resgate e valorização a produção de pratos baseados na gastronomia local ou regional nas unidades de serviço de alimentos em função do desaparecimento das tradições culinárias.

5. Contribuir para formação do discente do Curso de Hotelaria e de Turismo, a partir das ações voltadas para uma prática gastronômica sustentável junto à comunidade

1.6.4 Metodologia e Avaliação

A instrumentalização do projeto será condicionada a partir do planejamento e seleção e treinamento de bolsistas e voluntários dos Cursos de Hotelaria e Turismo do Departamento de Turismo e Hotelaria, interessados pela ação educativa aos manipuladores e ou gestores de unidades de alimentação em função da produção de uma alimentação segura, sustentável e de valorização da gastronomia tradicional local. Com a finalidade de alcançar os objetivos desta proposta, o caminho percorrido será da seguinte forma:

1. Confecção de material educativo e preparação dos discentes do Curso de Hotelaria e de Turismo selecionados, para desenvolverem as atividades que compreendem o projeto;

2. Reuniões semanais com toda equipe do projeto para feedback, avaliação das ações e autoavaliação profissional.

3. Mapeamento das unidades de alimentação e realizar parcerias com proprietários de restaurantes, representantes da Secretaria de Turismo do município e ABRASEL/MA – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes para viabilização das ações.

4. Envolvimento dos proprietários dos estabelecimentos, responsáveis técnicos, gestores municipais, entidades de controle social e comunidades.

5. Divulgação e Emissão de certificados do programa

6. Realização de reuniões de sensibilização, seminários, palestras, e

oficinas, para não utilização de espécies em extinção nos cardápios, descontrolar de água e óleo bem como o mau direcionamento seletivo do lixo, em função da defesa da biodiversidade e das culturas a ela ligadas pelas unidades de serviço de alimentação; importância do aproveitamento integral dos alimentos em função dos impactos gerados na sociedade; a valorização e importância dos alimentos advindos da agricultura familiar, a promoção e preservação da gastronomia tradicional local.

7. Monitoramento, orientação em todos os estabelecimentos, acompanhando a implantação das BPF e cogitando a possibilidade de coleta de amostras dos alimentos ofertados aos consumidores, nos estabelecimentos envolvidos, para análises laboratoriais.

8. Monitoramento constante através de aplicação de avaliação.

9. Oficinas culinárias e realização de seminários, palestras na área de Aproveitamento Integral dos Alimentos e Aproveitamento de alimentos não convencionais (Segurança Alimentar e Nutricional).

10. Instrumentalizar teoricamente o profissional para o trabalho de gestão de pessoas, humanização, formação de equipes interdisciplinares, e o reforço nas relações inter-relações pessoais;

1.6.5 Relação Ensino, Pesquisa e Extensão

A indissociabilidade implica interação dessas três atividades da universidade. Por essa, o ensino, a pesquisa e a extensão são inseparáveis, pois, embora constituam cada um deles uma essência distinta de práticas pedagógicas, sempre haverá momentos de intersecção entre elas. Essa intersecção oxigena a produção do conhecimento ao permitir sua renovação com atores como alunos, professores e a sociedade. Ao mesmo tempo, proporciona vivências que estimulam novos questionamentos sobre a realidade e novos conhecimentos; e promove a democratização da universidade. Desta forma o projeto oportuniza ao discente uma participação efetiva na sociedade através da troca de experiência e conhecimento tornando-se uma via de mão dupla com trânsito assegurado à comunidade acadêmica, que encontrará na sociedade a oportunidade da elaboração da práxis de um conhecimento acadêmico. No retorno à universidade, docentes e discentes terão um aprendizado que submetido à reflexão teórica, pode ser acrescido àquele conhecimento. Este fluxo, que estabelece a troca de saberes sistematizados /acadêmico e popular, terá como consequência a mudança de conhecimento acadêmico e a participação efetiva da comunidade na atenção da universidade.

1.6.6 Avaliação

Pelo Público

Aplicação de questionários e monitoramento durante e na finalização das atividades do projeto, análise do envolvimento e participação nas ações.

Pela Equipe

Reuniões mensais para elaboração do Relatório. Após a análise dos questionários de avaliação respondidos pelos participantes do projeto a equipe de execução deverá expor as suas impressões e sugerir adequações necessárias ao bom desenvolvimento das atividades posteriores

1.6.7 Referências Bibliográficas

ATA 2013. Visit Azores. O Arquipélago. Visit Azores. Sítio Oficial Turismo dos Açores. Disponível em: . Acessado em: 23 nov. 2013.

BELLUZZO, Rosa. A valorização da cozinha regional. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.

BRILLAT-SAVARIN, Anthelme. A Fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. 379p.

CASCUDO, Luis Camara, 1898 – História da alimentação no Brasil / Luis da Camara Cascudo. – Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1983.

CORDEIRO, Carlos; MADEIRA, Artur Boavida. A emigração açoriana para o Brasil (1541-1820) uma leitura em torno de interesses e vontades. ARQUIPÉLAGO - HISTÓRIA, 2ª série, VII. 2003.

CUNHA, Manoela Carneiro; ALMEIDA, Mauro. Populações tradicionais e conservação. Programa Nacional da Diversidade Biológica. Seminário de Consulta. Macapá–21 a 25 de Setembro de 1999. Disponível em: Acessado em: 22 nov. 2013.

FAGLIARI, Gabriela Scuta. Turismo e alimentação: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005.

FERREIRA, Marina Vianna; JANKOWSKY, Mayra. Cozinha caiçara: encontro de histórias e ambientes. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2009.

FLADRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2001.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 304 p.il.

GINANI, Verônica Cortês. Índice de aceitação de preparações regionais com teor lipídico reduzido. Dissertação de mestrado. Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.

GOULART, Rita Maria Monteiro. Desperdício de Alimentos: Um problema de saúde pública. Jul/Ago/Set. 2008. Ano XIV, nº 54, 285-288.

HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade / Stuart Hall; tradução Tomaz Tadeu da Silva, Guaracira Lopes Louro – 11. Ed. – Rio de Janeiro: DP&A, 006.

IPHAN, Convenção da Unesco para a salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial. Ratificada pelo Brasil em março de 2006. DISPONIVEL EM: .Acessado em: 20 jan. 2014.

IPHAN, PORTARIA Nº 92, DE 5 DE JULHO DE 2012 , no Art. 2º, o IPHAN. 2012. DISPONIVEL EM: <http://portal.iphan.gov.br/portal>. Acessado em: 20 jan.2014.

LIMA, Zelinda Machado de Castro. Pecados da gula: comeres e beberes das gentes do Maranhão. – São Luís, CBPC, 1998.

LOBATO, Fabiana Mendes. Alcântara, passado histórico, presente espacial, futuro turístico. Monografia. Xerox. São Luís. 1992. 85 p. Maranhão uma grande descoberta. Pólo São Luís; município Alcântara. Disponível em: .Acessado em: 18 nov.2013.

MANUAL DO SLOW-FOOD. 2008. Disponível em: Acessado em: 20 jun.2014.

MINAYO, M. C. S. Ciência, técnica e arte: o desafio da pesquisa social. In: (Org.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 18. ed., Petrópolis: Vozes, 1994. p.9-29.

MONTANARI,M.(2008). Comida como cultura, Editora Senac, São Paulo

MONTANARI, Massimo. Le manger comme culture. Bruxelles: Editions de l'Université de Bruxelles, 2010. 184p.

MEBRATU, D. (1997). Sustainability and sustainable development: Historical and conceptual review. Environ Impact Asses Review. Vol. 18, p. 493-520.

MÜLLER, Silvana Graudenz ; AMARAL, Fabiana Mortimer. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. Revista Thema.2012, 09 (01). Disponível em: . Acessado em: 22 jun. 2014.

NUNES. Radilene; Gastronomia Sustentável. Acessado em 06 ago 2014.

RATTNER, H. (1999). Sustentabilidade—Uma visão humanista. Ambiente & Sociedade, Vol. 5, p.233-240.

SANTANA, Adriana Figueiredo; OLIVEIRA, Lenice Freiman de. Aproveitamento da casca de melancia (Citrullus, Shrad) na produção artesanal dos doces alternativos. Alim. Nutr., Araraquara v.16, n.4, p. 363-368, out./dez.2005.

SANTOS, Carlos Alberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. História: Questões & Debates. Curitiba, n. 42, p.12, 2005. Editora UFPR.

SIENA, Osmar; MENEZES, Daniel Santos. Gestão do conhecimento em reservas extrativistas. 2007. Disponível em: http://www.unifae.br/publicacoes/pdf/IIseminario/pdf_praticas/praticas Acessado em: 27 nov. 2013.

SILVA, Mayara Amorim. Gastronomia: elemento de atração turística em São Luís. Monografia – São Luís, 2010. p.47.

VASCONCELOS, Elizabeth Gonçalves Martins de. Redução do desperdício de alimentos com a produção de refeições para pessoas carentes – estudo de caso. 68 f. Monografia (Especialização em Gastronomia e Saúde). Centro de Excelência em Turismo – UNB. Dezembro 2008.

ZUIN, Luís Fernando Soares. Produção de alimentos tradicionais: extensão rural / Luís Fernando Soares Zuin, Poliana Bruno Zuin. – Aparecida, SP: Idéias & Letras, 2008.

WINTER, G. ET alii. Business and environment. A Handbook of industrial ecology with 22 checklists for practical use and a concrete example of the integrated system of environmentalist business management (The Winter Model). Hamburgo and New York: McGraw-Hill Book Company, 1989.

1.6.8 Observações

1.7 Divulgação/Certificados

Meios de Divulgação:	Folder, Internet	
Contato:	Rede Social, Blogs e etc	
Emissão de Certificados:	Participantes	Equipe de Execução
Quantidade Estimada de Certificados para Participantes:	150	
Quantidade Estimada de Certificados para Equipe de Execução:	12	
Total de Certificados:	162	

Menção Mínima:**Frequência Mínima:** 0.75**Justificativa de Certificados:****1.8 Outros Produtos Acadêmicos****Gera Produtos:** Sim

Produtos:

- Anais
- Artigo Completo
- Jornal
- Manual
- Outros
- Pôster
- Relatório Técnico
- Resumo (Anais)
- Revista

Descrição/Tiragem: CV Lattes do coordenador do projeto, Declaração de carga horária do coordenador da proposta destinada à extensão devidamente aprovada e assinada pelo chefe imediato da unidade acadêmica/administrativa de origem do docente ou técnico administrativo

Gera Propriedade Intelectual: Não**1.9 Arquivos Anexos**

Nome	Tipo
resolucao_1344.pdf.pdf	Resolução de aprovação no CONSEPE
curriculo_lattes__elaine_cristina_silva_fernandes_.pdf.pdf	Curriculum Lattes
ficha_de_cadastro_do_discente_voluntario__karlla.pdf.pdf	Cadastro de discente voluntário
ficha_de_cadastro_do_discente_voluntario__naomi.pdf.pdf	Cadastro de discente voluntário
ficha_de_cadastro_do_discente_voluntario_raquel_feu.pdf.pdf	Cadastro de discente voluntário
ficha_de_cadastro_do_discente_voluntario__alExia_de_cAssia_aralJo_privado.pdf...	Cadastro de discente voluntário
ficha_de_cadastro_do_discente_voluntario__francisco_jose_costa_e_silva_sobrin...	Cadastro de discente voluntário
ficha_cadastro_bolsista_celia.pdf.pdf	Ficha de Cadastro de Bolsista
ficha_cadastro_bolsista_cindy.pdf.pdf	Ficha de Cadastro de Bolsista
termo_de_concordancia_abrasel.jpg.jpg	Documento de concordância da Instituição (municípios, organizações, associações, comunidades, escolas e similares) atendida pela ação
ficha_de_cadastro_do_discente_voluntario__nadia.pdf.pdf	Cadastro de discente voluntário
termo_de_anuencia_da_equipe_executora.pdf.pdf	Termo de Anuência dos membros da equipe executora
declaracao_de_carga_horaria__elaine_cristina_silva_fernandes.pdf.pdf	Declaração de carga horária do coordenador da proposta destinada à extensão, devidamente aprovada e assinada pelo chefe imediato da unidade acadêmica/administrativa de origem do docente ou técnico administrativo
ficha_de_cadastro_do_discente_voluntario_daniely_dos_santos_da_silva.pdf.pdf ...	Cadastro de discente voluntário

2. Equipe de Execução**2.1 Membros da Atividade****Docentes da UFMA**

Nome	Regime de Contrato	Instituição	Carga	Função
Ana Letícia Burity da Silva	Dedicação exclusiva	UFMA	1440 hrs	Orientador
Elaine Cristina Silva Fernandes	Dedicação exclusiva	UFMA	1920 hrs	Coordenador, Gestor

Linda Maria Rodrigues	Dedicação exclusiva	UFMA	1440 hrs	Orientador
Marilene Sabino Bezerra	Dedicação exclusiva	UFMA	1440 hrs	Orientador

Discentes da UFMA

Nome	Curso	Instituição	Carga	Funções
Celia Renata Gomes Borralho de Farias	Turismo	UFMA	960 hrs	Bolsista de Extensão
Cindy Anne Araujo Melo	Hotelaria	UFMA	960 hrs	Bolsista de Extensão
Daniely dos Santos da Silva	Hotelaria	UFMA	960 hrs	Voluntário(a)
Francisco Jose Costa e Silva Sobrinho	Bacharelado Em Hotelaria	UFMA	960 hrs	Voluntário(a)
Júlia Naomi Costa Rodrigues	Hotelaria	UFMA	960 hrs	Voluntário(a)
Karlla Danielle Ridrs da Paz e Silva	Hotelaria	UFMA	960 hrs	Voluntário(a)
Maria Nadya Cruz Costa	Ciências Contábeis	UFMA	960 hrs	Voluntário(a)
Raquel Soares Feu de Carvalho	Hotelaria	UFMA	960 hrs	Voluntário(a)

Técnico-administrativo da UFMA

Não existem Técnicos na sua atividade

Outros membros externos a UFMA

Não existem Membros externos na sua atividade

Coordenador:

Nome: Elaine Cristina Silva Fernandes
 N° de Matrícula: 111384
 CPF: 80739423304
 EMAIL: elaine_csfernandes@hotmail.com
 Categoria: Professor Auxiliar
 Fone/Contato: 88862289 / 87374636

Orientador:

Nome: Marilene Sabino Bezerra
 SIAPE: 107085
 CPF: 28007379304
 EMAIL: marilene_sabino@yahoo.com.br
 Categoria: Professor Assistente
 Fone/Contato:

Gestor:

Nome: Elaine Cristina Silva Fernandes
 SIAPE: 111384
 CPF: 80739423304
 EMAIL: elaine_csfernandes@hotmail.com
 Categoria: Professor Auxiliar
 Fone/Contato: 88862289 / 87374636

2.1 Cronograma de Atividades

Atividade: Coordenar, planejar e orientar as atividades do projeto
Início: Fev/2018 **Duração:** 12 Meses
Somatório da carga horária dos membros: 40 Horas/Mês
Responsável: Elaine Cristina Silva Fernandes (C.H. 40 horas/Mês)

Atividade: Produção e Execução das atividades relacionadas a proposta
Início: Fev/2018 **Duração:** 12 Meses
Somatório da carga horária dos membros: 480 Horas/Mês
Responsável: Cindy Anne Araujo Melo (C.H. 40 horas/Mês)
Membros Vinculados: Elaine Cristina Silva Fernandes (C.H. 40 horas/Mês)
 Ana Letícia Burity da Silva (C.H. 40 horas/Mês)
 Linda Maria Rodrigues (C.H. 40 horas/Mês)
 Marilene Sabino Bezerra (C.H. 40 horas/Mês)
 Celia Renata Gomes Borralho de Farias (C.H. 40 horas/Mês)

Daniely dos Santos da Silva (C.H. 40 horas/Mês)
 Francisco Jose Costa e Silva Sobrinho (C.H. 40 horas/Mês)
 Karlla Danielle Ridrs da Paz e Silva (C.H. 40 horas/Mês)
 Júlia Naomi Costa Rodrigues (C.H. 40 horas/Mês)
 Maria Nadya Cruz Costa (C.H. 40 horas/Mês)
 Raquel Soares Feu de Carvalho (C.H. 40 horas/Mês)

Atividade: Produção e Execução das atividades relacionadas a proposta
Início: Fev/2018 **Duração:** 12 Meses
Somatório da carga horária dos membros: 480 Horas/Mês
Responsável: Celia Renata Gomes Borralho de Farias (C.H. 40 horas/Mês)
Membros Vinculados: Elaine Cristina Silva Fernandes (C.H. 40 horas/Mês)
 Ana Letícia Burity da Silva (C.H. 40 horas/Mês)
 Linda Maria Rodrigues (C.H. 40 horas/Mês)
 Marilene Sabino Bezerra (C.H. 40 horas/Mês)
 Cindy Anne Araujo Melo (C.H. 40 horas/Mês)
 Daniely dos Santos da Silva (C.H. 40 horas/Mês)
 Francisco Jose Costa e Silva Sobrinho (C.H. 40 horas/Mês)
 Karlla Danielle Ridrs da Paz e Silva (C.H. 40 horas/Mês)
 Júlia Naomi Costa Rodrigues (C.H. 40 horas/Mês)
 Maria Nadya Cruz Costa (C.H. 40 horas/Mês)
 Raquel Soares Feu de Carvalho (C.H. 40 horas/Mês)

Atividade: Supervisão, avaliação e orientação de monitores e/ou bolsistas na execução das atividades
Início: Fev/2018 **Duração:** 12 Meses
Somatório da carga horária dos membros: 40 Horas/Mês
Responsável: Marilene Sabino Bezerra (C.H. 40 horas/Mês)

Atividade: Supervisão, avaliação e orientação de monitores e/ou bolsistas na execução das atividades
Início: Fev/2018 **Duração:** 12 Meses
Somatório da carga horária dos membros: 40 Horas/Mês
Responsável: Elaine Cristina Silva Fernandes (C.H. 40 horas/Mês)

Atividade: Supervisão, avaliação e orientação de monitores e/ou bolsistas na execução das atividades
Início: Fev/2018 **Duração:** 12 Meses
Somatório da carga horária dos membros: 40 Horas/Mês
Responsável: Linda Maria Rodrigues (C.H. 40 horas/Mês)

Atividade: Supervisão, avaliação e orientação de monitores e/ou bolsistas na execução das atividades
Início: Fev/2018 **Duração:** 12 Meses
Somatório da carga horária dos membros: 40 Horas/Mês
Responsável: Ana Letícia Burity da Silva (C.H. 40 horas/Mês)

Responsável	Atividade	2018											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Elaine Cristina Silva Fernandes	Coordenar, planejar e orientar as atividade...	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Cindy Anne Araujo Melo	Produção e Execução das atividades relacion...	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Responsável	Atividade	2018											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Celia Renata Gomes Borralho de Farias...	Produção e Execução das atividades relacion...	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Linda Maria Rodrigues	Supervisão, avaliação e orientação de moni...	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Ana Letícia Burity da Silva	Supervisão, avaliação e orientação de moni...	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Marilene Sabino Bezerra	Supervisão, avaliação e orientação de monit...	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Elaine Cristina Silva Fernandes	Supervisão, avaliação e orientação de monit...	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Responsável	Atividade	2019											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Elaine Cristina Silva Fernandes	Coordenar, planejar e orientar as atividade...	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cindy Anne Araujo Melo	Produção e Execução das atividades relacion...	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Celia Renata Gomes Borralho de Farias...	Produção e Execução das atividades relacion...	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Marilene Sabino Bezerra	Supervisão, avaliação e orientação de monit...	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Elaine Cristina Silva Fernandes	Supervisão, avaliação e orientação de monit...	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Linda Maria Rodrigues	Supervisão, avaliação e orientação de moni...	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ana Letícia Burity da Silva	Supervisão, avaliação e orientação de moni...	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

3. Receita

3.1 Arrecadação

Descrição	Tipo	Quantidade	Custo Unitário	Total
-----------	------	------------	----------------	-------

3.2 Recursos da IES (UFMA)

Bolsas	Valor(R\$)
Bolsa - Auxílio Financeiro a Estudantes (3390-18)	9.600,00
Bolsa - Auxílio Financeiro a Pesquisadores (3390-20)	0,00
Subtotal	9.600,00

Outras Rubricas	Valor(R\$)
Material de Consumo (3390-30)	0,00
Passagens e Despesas com Locomoção (3390-33)	0,00
Diárias - Pessoal Civil (3390-14)	0,00
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física (3390-36)	0,00
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica (3390-39)	0,00
Equipamento e Material Permanente (4490-52)	0,00
Encargos patronais (3390-47)	0,00

Subtotal	0,00
Total	9.600,00

3.3 Não há recursos de terceiros.

3.4 Receita Consolidada

Elementos da Receita (Com Bolsas)	R\$
Arrecadação	0,00
Recursos da IES (UFMA): Bolsas de Extensão + Outras Rubricas	9.600,00
Recursos de Terceiros	0,00
Total	9.600,00

Elementos da Receita (Sem Bolsas)	R\$
Arrecadação	0,00
Recursos da IES (UFMA): Outras Rubricas	0,00
Recursos de Terceiros	0,00
Total	0,00

4. Despesas

Elementos de Despesa	Arrecadação	IES (UFMA)	Terceiros	Total
Bolsas - Auxílio Financeiro a Estudantes (3390-18)	0,00	9.600,00	0,00	9.600,00
Bolsas - Auxílio Financeiro a Pesquisadores (3390-20)	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal	0,00	9.600,00	0,00	9.600,00
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	9.600,00	0,00	9.600,00

Valor total solicitado em Reais: **R\$ 9.600,00**

Nove Mil e Seiscentos Reais

A seguir são apresentadas as despesas em relação a cada elemento de despesa da atividade: Diárias, Material de Consumo, Passagem, Serviço de Terceiros – Pessoa Física, Serviço de Terceiros – Pessoa Jurídica, Material Permanente, Bolsistas e Outras Despesas. Nos respectivos quadros de despesas são apresentados itens específicos, sendo relevante destacar os campos “Fonte” e “Mês”. O campo “Fonte” refere-se à origem do recurso financeiro, podendo ser Arrecadação, IES e Terceiros. O campo “Mês” é apenas um indicativo de qual mês durante a vigência do convênio/contrato será realizada a despesa, não tendo a obrigatoriedade de realmente gastar no mês discriminado.

4.1 Despesas - Diárias

Localidade	Quant	Custo Unitário	Fonte	Custo Total
Total				R\$ 0,00

4.2 Despesas - Material de Consumo

Descrição	Quant	Unidade	Custo Unitário	Fonte	Custo Total
Total					R\$ 0,00

4.3 Despesas - Passagens

Percurso	Quantidade	Custo Unitário	Fonte	Custo Total
Total				R\$ 0,00

4.4 Despesas - Serviço de Terceiros - Pessoa Física

Descrição	Fonte	Custo Total
Total		R\$ 0,00

4.5 Despesas - Serviço de Terceiros - Pessoa Jurídica

Descrição	Fonte	Custo Total
Total		R\$ 0,00

4.6 Despesas - Material Permanente

Descrição	Quantidade	Custo Unitário	Fonte	Custo Total
Total				R\$ 0,00

4.7 Despesas - Bolsistas

Nome do Bolsista	Início / Término	Fonte	Tipo Institucional	Remuneração/Mês	Custo Total
Celia Renata Gomes Borralho de Farias	05/02/2018 05/02/2019	IES (UFMA)	Discente de Graduação	R\$ 400,00	R\$ 4.800,00
Cindy Anne Araujo Melo	05/02/2018 05/02/2019	IES (UFMA)	Discente de Graduação	R\$ 400,00	R\$ 4.800,00
Total					R\$ 9.600,00

Plano de Trabalho do(s) Bolsista(s)

Celia Renata Gomes Borralho de Farias

Carga Horária Semanal: 20 hora(s)

Objetivos:

Sensibilizar proprietários, cozinheiros e chefs de cozinha a desenvolverem práticas culinárias seguras, sustentáveis e de preservação da gastronomia tradicional local em estabelecimentos de alimentos e bebidas do Município de Raposa/MA.

Atividades a serem desenvolvidas/Mês:

Produção e execução das atividades relacionadas a proposta.

Cindy Anne Araujo Melo

Carga Horária Semanal: 20 hora(s)

Objetivos:

Sensibilizar proprietários, cozinheiros e chefs de cozinha a desenvolverem práticas culinárias seguras, sustentáveis e de preservação da gastronomia tradicional local em estabelecimentos de alimentos e bebidas do Município de Raposa/MA.

Atividades a serem desenvolvidas/Mês:

Produção e execução das atividades relacionadas a proposta.

4.8 Despesas - Outras Despesas

Descrição	Fonte	Custo
INSS - 0 %	Arrecadação	R\$ 0,00
ISS - 0 %	Arrecadação	R\$ 0,00
PATRONAL - 20 %	Arrecadação	R\$ 0,00
SubTotal 1		R\$ 0,00
INSS - 0 %	IES (UFMA)	R\$ 0,00
ISS - 0 %	IES (UFMA)	R\$ 0,00
PATRONAL - 20 %	IES (UFMA)	R\$ 0,00
SubTotal 2		R\$ 0,00
INSS - 0 %	Terceiros	R\$ 0,00
ISS - 0 %	Terceiros	R\$ 0,00
PATRONAL - 20 %	Terceiros	R\$ 0,00
SubTotal 3		R\$ 0,00
Total		R\$ 0,00

4.9 Despesas - Resolução de Destinação Específica da IES (UFMA)

Discriminação	Porcentagem	R\$
Programa Institucional de Apoio às Atividades de Ensino	5,00%	0,00
Unidade Proponente	5,00%	0,00
Programa Institucional de Apoio às Atividades de Extensão	7,00%	0,00
Despesas discricionárias da Administração Central	3,00%	0,00
Total	20,00%	0,00