
1. Introdução

1.1 Identificação da Ação

Título:	Profissionalização da Hospitalidade
Coordenador:	Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe / Docente
Tipo da Ação:	Projeto
Edital:	EDITAL PROEX/UFMA nº 16/2015
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:	31/08/2015
Término Previsto:	31/08/2016
Recurso Financeiro:	R\$ 9.600,00
Órgão Financeiro:	Conta Única
Gestor:	Conta Única

1.2 Detalhes da Ação

Carga Horária Total da Ação:	960 horas
Justificativa da Carga Horária:	Cada mês contará com aproximadamente 80 horas. os doze meses terão 960 horas, pelo menos.
Periodicidade:	Permanente/Semanal
A Ação é Curricular? :	Não
Abrangência:	Local
Tem Limite de Vagas?:	Sim
Número de Vagas:	180
Local de Realização:	As atividades serão realizadas na Casa de Apoio Nosso Lar, localizada no Bairro de Fátima em São Luís, local sugerido pela SEMCAS e aprovado em reunião.
Período de Realização:	Entre setembro de 2015 e setembro de 2016, sendo que de setembro a dezembro de 2015 corresponderá à formação de 3 turmas e de março a setembro de 2016 corresponderá à formação de outras 3 turmas de igual conteúdo, a saber: Curso de Recepcionista de Eventos; Curso de Atendente de Bares e Restaurantes; Curso de Camareira de Hotel.
Tem inscrição?:	Sim
Início das Inscrições:	01/09/2015
Término das Inscrições:	20/09/2015
Contato para Inscrição:	SEMCAS - São Luís e Casa de Apoio Nosso Lar (bairro de Fátima, São Luís). E-mail: nuppho@hotmail.com Tel. : 98 - 3301-8441 (NuPPHO)
Tem Custo de Insc./Mensalidade?:	Não

1.3 Público-Alvo

Tipo/Descrição do Público-Alvo:	Moradores do Bairro de Fátima e entorno, maiores de 18 anos
--	---

com ensino fundamental completo ou em fase de conclusão.

Número Estimado de Público: 187

Discriminar Público-Alvo:

	A	B	C	D	E	Total
Público Interno da Universidade/Instituto	2	5	0	0	0	7
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	0	0
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	180	180
Outros	0	0	0	0	0	0
Total	2	5	0	0	180	187

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
SECRETARIA MUNICIPAL DA CRIANÇA E ASSISTÊNCIA SO...	SEMCAS	Externa à IES	Instituição Governamental Municipal	A SEMCAS sediará as aulas na Casa de Apoio Nosso Lar, bem como será mediadora entre o NuPPHo e a demanda (participantes).
SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO	SETUR	Externa à IES	Instituição Governamental Municipal	A SETUR será responsável pela impressão das apostilas dos módulos de cada curso do Projeto.

1.5 Caracterização da Ação

Área de Conhecimento: Ciências Sociais Aplicadas » Turismo

Lote:

Área Temática Principal: Educação

Área Temática Secundária: Trabalho

Linha de Extensão: Educação Profissional

1.6 Descrição da Ação

Resumo da Proposta: O 'Projeto Profissionalização da Hospitalidade' tem como

objetivo Principal proporcionar o desenvolvimento de competências, habilidades e atitudes aplicadas à hospitalidade profissional por meio da qualificação técnica e formação cidadã junto à comunidade. Foi iniciado em julho de 2009, tendo concluído cinco turmas junto à comunidade, sendo as três primeiras formadas por moradores do entorno da UFMA e as duas últimas por moradores dos bairros Forquilha e Cidade Operária. Além da qualificação técnica, o projeto busca sensibilizar a comunidade para a importância da cidadania em prol de uma cidade mais hospitaleira para o morador e para o visitante, além da prática, aprimoramento e difusão do conhecimento dos discentes dos cursos de Hotelaria e Turismo. Esta qualificação contempla as funções de cargos operacionais do setor de hospitalidade, compreendendo: camareira, atendente de bares e restaurantes e recepcionista de eventos. A experiência com o desenvolvimento das atividades das turmas anteriores, bem como o entusiasmo dos novos monitores e a perspectiva para a formação de novas turmas contribui para o melhoramento didático e metodológico dos monitores, atendendo aos objetivos previstos.

Palavras-Chave:

Hospitalidade, Profissionalização, Turismo.

Informações Relevantes para Avaliação da Proposta:

No interstício 2014/2015 estabeleceremos a parceria com a Prefeitura de São Luís através da Secretaria Municipal da Criança e Assistência Social e a Secretaria Municipal de Turismo para apoio às atividades do projeto. Ressaltamos que ambas secretarias manifestaram o interesse em continuar como instituições parceiras do projeto.

1.6.1 Justificativa

A qualidade na prestação dos serviços turísticos ainda é um desafio em vários destinos brasileiros, sendo também desafiador possibilitar o envolvimento das comunidades locais com o desenvolvimento do turismo, fazendo com que os benefícios sejam distribuídos.

Este projeto busca atingir o foco desta problemática direcionando-se para a profissionalização dos serviços de hospitalidade, que permitirá a inserção dos participantes no processo de produção do turismo. Além desta preocupação socioeconômica, as ações empreendidas também buscam aumentar a auto-estima das pessoas atendidas, ao lhes apresentar o 'saber-fazer' necessário para o início ou manutenção da profissão e da promoção da solidariedade, como um requisito para a hospitalidade.

O desenvolvimento das habilidades profissionais dos acadêmicos dos cursos de hotelaria e de turismo, bem como as parcerias estabelecidas com os órgãos do governo municipal e outros atores da sociedade,

também justificam este projeto.

O Profissionalização da Hospitalidade está em atividade há, aproximadamente, 8 anos e é importante salientar que, durante este período já capacitou centenas de pessoas, contribuindo para inserção de profissionais no mercado de trabalho, especialmente na área de turismo e hospitalidade, consequentemente colaborando para a vida econômica de moradores de bairros periféricos de São Luís.

Ressaltamos que o projeto contribui ainda para otimização da imagem das empresas da hospitalidade, como hotéis, restaurantes, bares e casas de evento, impactando na percepção e satisfação da clientela local e turística.

Conscientes do desafio que é promover qualidade na prestação de serviços turísticos, reiteramos nossa satisfação em capacitarmos tantas pessoas e ainda desenvolvermos habilidades nos discentes do

Curso de Hotelaria, pelos quais justificamos o pedido de duas bolsas de monitoria.

1.6.2 Fundamentação Teórica

Às novas configurações do modo de produção que resultam em mudanças no mundo do trabalho e nas políticas educacionais que lhes atendem, levam à necessidade de aliar produção do conhecimento (saber) à prática profissional (saber fazer), especialmente nos cursos superiores, no Brasil e no mundo. Eis o ambiente para a atuação dos estudiosos e profissionais do turismo. Com isso, e por isso, o tema da hospitalidade, aliada ao turismo, enquanto fenômeno social e econômico vem ganhando cada vez mais espaço nas discussões acadêmicas e nas políticas públicas (CAMARGO, 2005). Observa-se, que além da hospitalidade cultural de um povo, do jeito “acolhedor”, os modos de produção e consumo atuais, pedem que esta hospitalidade adquira aspectos mais profissionais, o que vem sendo chamado de hospitalidade profissional (CRUZ, 2002), fazendo com que pensemos aqui numa profissionalização da hospitalidade.

O Projeto Pedagógico Curricular do Curso de Hotelaria (2006, p.10) destaca o seu interesse na “formação intelectual e profissional de um cidadão mais preparado para o mercado de trabalho, crítico da sua

realidade, com capacidade de propor novas alternativas e dar respostas às exigências locais, regionais, nacionais e internacionais”.

Entre estas respostas, a melhoria dos serviços turísticos, que está intimamente ligada à hospitalidade profissional, é elemento chave para a sustentação do turismo (BRASIL, 2007; CASTELLI, 2007), atividade

que cada vez mais vem sendo utilizada como indutor do desenvolvimento econômico e social de São Luís.

A extensão é o modo pelo qual a universidade consegue retratar ao meio social o seu foco de formadora de cidadãos preocupados com os assuntos relacionados à sociedade e suas discrepâncias, desenvolvendo formas de contribuição para diminuir as desigualdades sociais, apresentadas a seguir.

Quando o discente, orientado pelos professores, vai a campo se molda à realidade, não fica bitolado à sala de aula, há uma troca de saberes, contribuindo assim para o processo de aprendizagem e construção do

conhecimento. Dessa forma, a função social da universidade baseia-se em estimular o método de socialização dos conhecimentos que possui, no viés de estabelecer a integração com o meio na qual está inserida,

objetivando a promoção do desenvolvimento sustentável e a inserção social daqueles que não tiveram as mesmas oportunidades de direito a educação. Para tanto, as instituições de ensino superior devem comprometer-se com a formação de profissionais aptos e dispostos a romper com as barreiras de injustiça social (SILVA e TADINI, 2008).

A responsabilidade social decorre da compreensão de que a ação da universidade deve necessariamente buscar benefícios para a sociedade com base no conhecimento científico, assim como, propiciar a promoção humana e a contribuição para o desenvolvimento sustentável (SPINOZA apud MEDEIROS JUNIOR, 2004).

A educação se insere no turismo como forma de compromisso social de modo que possa contribuir com os participantes da atividade, turistas e comunidade local, conduzindo-os a entendimentos diversos sobre as relações humanas, as formas de compreender e organizar o mundo (AGUIAR e MORELLI, 2004).

A extensão universitária tornou-se um meio, no decorrer dos anos não só de aproximação da

universidade com a população local, mas principalmente, como meio de mudança social para a comunidade atendida pelas suas ações.

De acordo com estes pressupostos, foram elaborados e estão sendo desenvolvidos os objetivos do projeto Profissionalização da Hospitalidade, apresentados a seguir.

1.6.3 Objetivos

Geral

Proporcionar o desenvolvimento de competências, habilidades e atitudes aplicadas à hospitalidade profissional por meio da qualificação técnica e formação cidadã junto a jovens das comunidades do entorno da UFMA.

Específicos

- Aproximar a população local ao mercado turístico, desenvolvendo potencialidades e habilidades dos jovens para que possam inserir-se neste mercado;
- Sensibilizar a comunidade para a importância da manutenção da cidadania, em prol de uma cidade mais hospitaleira para o visitante e para o morador;
- Permitir que os discentes dos cursos de turismo e de hotelaria iniciem-se como multiplicadores do conhecimento junto à comunidade local; e
- Envolver as instituições parceiras no processo de qualificação e melhoria da qualidade de vida da população local por meio do turismo.

1.6.4 Metodologia e Avaliação

As atividades de qualificação compreendem aulas teóricas, visitas técnicas e laboratórios, com duração de 40 horas, em aproximadamente três meses. As atividades serão executadas pelos alunos dos cursos envolvidos, sob a coordenação dos professores colaboradores do projeto. Os conteúdos das aulas e seu detalhamento metodológico são elaborados pelos professores e alunos, sendo planejadas durante a semana e executadas - junto à comunidade - aos sábados pela manhã.

Os conteúdos das aulas e seus aspectos didáticos vem sendo definidos na primeira fase do projeto e agora serão aperfeiçoados. Os jovens que concluírem os cursos de qualificação receberão certificado emitido pelo Núcleo de Projetos e Pesquisa em Hotelaria (NuPPHo), junto a Pró-reitoria de Extensão da UFMA, e orientação para a elaboração do currículo pessoal. Estes jovens também serão incluídos em um banco de dados, sob o controle do NuPPHo e das instituições parceiras, que estabelecerão contato com as empresas hoteleiras, apresentando-os.

Após a conclusão de cada turma, os professores conduzirão a avaliação dos resultados alcançados pelos alunos extensionistas. Neste momento serão identificados os possíveis aspectos que devem ser

melhorados para o êxito do projeto. Para as próximas atividades, tem-se como principais passos:

a) avaliação das condições necessárias para o desenvolvimento do projeto no Bairro de Fátima. Sendo confirmadas estas condições, terá início o processo de divulgação e inscrição no projeto.

b) serão avaliados os temas dos cursos para as próximas turmas. até agora foram contempladas as

áreas de Qualidade no atendimento, Camareira/o, Mensageiro e atendente de Bares e Restaurantes.

c) a definição da manutenção da parceria com a SEMCAS e SETUR - Prefeitura de São Luís, ou a busca de novas parcerias.

d) o planejamento das atividades, com a delegação das responsabilidades e o planejamento individual de cada monitor.

A avaliação das atividades acontecerá de forma contínua, descentralizada e participativa. Semanalmente os discentes, junto aos professores envolvidos avaliarão o desenvolvimento das atividades, os resultados alcançados e as possíveis melhorias para a execução do projeto. Os relatórios das atividades também serão encaminhados às empresas/organizações parceiras, na expectativa que elas também participem desta avaliação.

1.6.5 Relação Ensino, Pesquisa e Extensão

A extensão é o primeiro foco do projeto, pois permite que a universidade atue na comunidade.

As atividades desenvolvidas estão relacionadas com o ensino em duas vertentes: no conhecimento adquirido pelos discentes e aprimorado pelos docentes nas aulas da graduação em hotelaria; e na oportunidade de desenvolver a prática docente nos acadêmicos. Estes aprendem sobre a elaboração de um plano de aula, das apostilas, de atividades de avaliação, organização de visitas técnicas e condução do aprendizado.

A pesquisa é contemplada na elaboração dos conteúdos para as atividades e nos próximos semestres com a pesquisa sobre o percurso dos participantes do projeto ao procurar incluir-se no mercado de

trabalho, identificando quantos conseguiram uma oportunidade de trabalho depois do projeto e as dificuldades encontradas nesta busca.

Os produtos do projeto, como a participação em eventos científicos regionais e internacionais, e a melhoria do desempenho dos monitores, demonstram o êxito desta relação ensino, pesquisa e extensão.

1.6.6 Avaliação

Pelo Público

Durante as atividades do projeto, busca-se conhecer sobre as expectativas dos participantes e as possíveis dificuldades com o aprendizado. Na última aula será entregue um questionário avaliativo e no momento da certificação, estes são convidados a relatar sobre a experiência com o projeto e apontar as sugestões para melhoria. Em todas as turmas até aqui, a avaliação, por parte da comunidade, foi positiva. São destacados principalmente: a oportunidade de aprender e buscar uma profissão, especialmente pelos adultos, que não tiveram esta oportunidade de estudo; a inexistência de qualquer custo financeiro para a comunidade; a realização do projeto próximo ao local de moradia destas pessoas.

Pela Equipe

Junto à comunidade, os métodos de avaliação do aprendizado compreendem atividades teóricas, questionários, participação nas aulas, atividades, de laboratórios, com demonstração do aprendizado e o controle de frequência. A avaliação das atividades, pela equipe, acontecerá de forma contínua, descentralizada e participativa. Semanalmente os discentes, junto aos professores envolvidos avaliarão o desenvolvimento das atividades, os resultados alcançados e as possíveis melhorias para execução do projeto. Os relatórios das atividades também serão encaminhados às instituições parceiras, na expectativa que elas também participem desta avaliação.

1.6.7 Referências Bibliográficas

BRASIL, Ministério do Turismo. Plano Nacional do Turismo 2007/2010: Uma Viagem de Inclusão. Brasília, 2007.

CAMARGO, Luís O. Hospitalidade. In.:TRIGO, Luiz Gonzaga (Editor). Análises Regionais e Globais do Turismo Brasileiro. São Paulo: Roca, 2005.

CASTELLI, Geraldo. Gestão Hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2007.

MEDEIROS JUNIOR, Geraldo José. Universidade e responsabilidade social,2005. Disponível em <http://www.inepeau.ufsc.br>. Acesso em 10 de junho de 2014.

MORELLI, Grazielle Alves de Souza; AGUIAR, Carmen Maria. As Relações do Turismo e da Educação. In: Encontro Nacional de Turismo com Base Local,2004, Curitiba,2004.

PROJETO CURRICULAR DO CURSO DE HOTELARIA. Universidade Federal do Maranhão. 2006 (Arquivo Digital).

1.6.8 Observações

1.7 Divulgação/Certificados

Meios de Divulgação: Cartaz, Folder, Mala Direta, Internet, Imprensa

Contato: nuppho@hotmail.com

Emissão de Certificados: Participantes

Equipe
de
Execução

Quantidade Estimada de Certificados para Participantes: 180

Quantidade Estimada de Certificados para Equipe de Execução: 8

Total de Certificados: 188

Menção Mínima: MS

Frequência Mínima: 75

Justificativa de Certificados:

Os certificados serão emitidos pelo NuPPHo, discriminando o período de realização, as instituições parceiras, a carga horária e o conteúdo. Como serão oferecidas seis turmas de 30 alunos cada e o projeto contará com dois discentes bolsistas, três voluntários e professores (coordenadora e colaboradora), justifica-se a quantidade de 188 certificados no total.

1.8 Outros Produtos Acadêmicos

Gera Produtos: Sim

Produtos: Artigo Completo
Capítulo de Livro
Produto Audiovisual-Outros

Descrição/Tiragem: O projeto buscará participação em apresentação de comunicações e posteriores publicações de artigos ou de resumos.

Gera Propriedade Intelectual: Não

1.9 Arquivos Anexos

Nome	Tipo
curriculo_do_sistema.pdf	Curriculum Lattes
resolucao_projeto_pr.pdf	Resolução de aprovação no CONSEPE ou Atas de aprovação da proposta nas instâncias competentes e os encaminhamentos da chefia, devidamente assinadas, em caso de propostas ainda não institucionalizadas
declaracao_de_carga_.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
blogger_image__96397.jpg	Produtos Imagens Outros
blogger_image_157831.jpg	Produtos Imagens Outros

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

Nome	Regime de Contrato	Instituição	Carga	Função
Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe	Dedicação exclusiva	UFMA	312 hrs	Coordenador da Ação

Discentes da UFMA

Nome	Curso	Instituição	Carga	Funções
Carlos Magno Miranda Rabelo Junior	Hotelaria	UFMA	366 hrs	Ministrante
Carmen Solange Silva Cordeiro	Hotelaria	UFMA	366 hrs	Ministrante
Eliziane Serra Saraiva	Hotelaria	UFMA	366 hrs	Ministrante, Bolsista de Extensão
Guilherme Oliveira Ramos e Andrade	Hotelaria	UFMA	366 hrs	Ministrante, Bolsista de Extensão

Técnico-administrativo da UFMA

Não existem Técnicos na sua atividade

Outros membros externos a UFMA

Não existem Membros externos na sua atividade

Coordenador:

Nome: Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe

RGA:

CPF: 01549293362

EMAIL: GALBERGE@HOTMAIL.COM

Categoria: Professor Auxiliar

Fone/Contato: 98 981877323 / (98) 988032024

2.1 Cronograma de Atividades

Atividade: Divulgação do projeto
Início: Ago/2015 **Duração:** 5 semanas
Somatório da carga horária dos membros: 16 Horas/Semana

Responsável: Carlos Magno Miranda Rabelo Junior (C.H. 4 horas/Semana)

Membros Vinculados: Guilherme Oliveira Ramos e Andrade (C.H. 4 horas/Semana)
Carmen Solange Silva Cordeiro (C.H. 4 horas/Semana)
Eliziane Serra Saraiva (C.H. 4 horas/Semana)

Atividade: Elaboração das apostilas

Início: Ago/2015 **Duração:** 1 Mês

Somatório da carga horária dos membros: 40 Horas/Mês

Responsável: Guilherme Oliveira Ramos e Andrade (C.H. 10 horas/Mês)

Membros Vinculados: Carlos Magno Miranda Rabelo Junior (C.H. 10 horas/Mês)
Carmen Solange Silva Cordeiro (C.H. 10 horas/Mês)
Eliziane Serra Saraiva (C.H. 10 horas/Mês)

Atividade: Elaboração dos planos de aula

Início: Ago/2015 **Duração:** 10 semanas

Somatório da carga horária dos membros: 18 Horas/Semana

Responsável: Eliziane Serra Saraiva (C.H. 4 horas/Semana)

Membros Vinculados: Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe (C.H. 2 horas/Semana)
Guilherme Oliveira Ramos e Andrade (C.H. 4 horas/Semana)
Carlos Magno Miranda Rabelo Junior (C.H. 4 horas/Semana)
Carmen Solange Silva Cordeiro (C.H. 4 horas/Semana)

Atividade: Elaboração dos relatórios parcial e final

Início: Fev/2016 **Duração:** 7 Meses

Somatório da carga horária dos membros: 4 Horas/Mês

Responsável: Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe (C.H. 4 horas/Mês)

Atividade: Instrução dos bolsistas e voluntários

Início: Ago/2015 **Duração:** 12 Meses

Somatório da carga horária dos membros: 8 Horas/Mês

Responsável: Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe (C.H. 8 horas/Mês)

Atividade: Ministração das aulas

Início: Set/2015 **Duração:** 8 Meses

Somatório da carga horária dos membros: 64 Horas/Mês

Responsável: Guilherme Oliveira Ramos e Andrade (C.H. 16 horas/Mês)

Membros Vinculados: Carlos Magno Miranda Rabelo Junior (C.H. 16 horas/Mês)
Carmen Solange Silva Cordeiro (C.H. 16 horas/Mês)
Eliziane Serra Saraiva (C.H. 16 horas/Mês)

Atividade: Planejamento das ações do projeto

Início: Ago/2015 **Duração:** 10 Meses
Somatório da carga horária dos membros: 36 Horas/Mês
Responsável: Carmen Solange Silva Cordeiro (C.H. 8 horas/Mês)
Membros Vinculados: Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe (C.H. 4 horas/Mês)
 Guilherme Oliveira Ramos e Andrade (C.H. 8 horas/Mês)
 Carlos Magno Miranda Rabelo Junior (C.H. 8 horas/Mês)
 Eliziane Serra Saraiva (C.H. 8 horas/Mês)

Atividade: Reuniões de avaliação
Início: Set/2015 **Duração:** 11 Meses
Somatório da carga horária dos membros: 40 Horas/Mês
Responsável: Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe (C.H. 8 horas/Mês)
Membros Vinculados: Guilherme Oliveira Ramos e Andrade (C.H. 8 horas/Mês)
 Carlos Magno Miranda Rabelo Junior (C.H. 8 horas/Mês)
 Carmen Solange Silva Cordeiro (C.H. 8 horas/Mês)
 Eliziane Serra Saraiva (C.H. 8 horas/Mês)

Atividade: Supervisão e coordenação das aulas
Início: Set/2015 **Duração:** 10 Meses
Somatório da carga horária dos membros: 4 Horas/Mês
Responsável: Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe (C.H. 4 horas/Mês)

Responsável	Atividade	2015											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Carlos Magno Miranda Rabelo Junior	Divulgação do projeto	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-
Guilherme Oliveira Ramos e Andrade	Elaboração das apostilas	-	-	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-
Eliziane Serra Saraiva	Elaboração dos planos de aula	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-	-
Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe	Instrução dos bolsistas e voluntários	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	X	X
Carmen Solange Silva Cordeiro	Planejamento das ações do projeto	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	X	X
Guilherme Oliveira Ramos e Andrade	Ministração das aulas	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	X
Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe	Reuniões de avaliação	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	X
Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe	Supervisão e coordenação das aulas	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	X

Responsável	Atividade	2016											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe	Instrução dos bolsistas e voluntários	X	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-	-

Carmen Solange Silva Cordeiro	Planejamento das ações do projeto	X	X	X	X	X	-	-	-	-	-	-	-
Guilherme Oliveira Ramos e Andrade	Ministração das aulas	X	X	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-
Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe	Reuniões de avaliação	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-	-	-
Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe	Supervisão e coordenação das aulas	X	X	X	X	X	X	-	-	-	-	-	-
Elza Galvão Bergê Cutrim Duailibe	Elaboração dos relatórios parcial e final	-	X	X	X	X	X	X	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
[!] A ser selecionado	31/08/2015 31/08/2016	IES (UFMA)	Discente de Graduação	R\$ 400,00	R\$ 4.800,00
[!] A ser selecionado	31/08/2015 31/08/2016	IES (UFMA)	Discente de Graduação	R\$ 400,00	R\$ 4.800,00
Total					R\$ 9.600,00

Observação: Os Alunos necessitam de bolsa para investir nos gastos decorrentes, com alimentação e deslocamento para a realização do Projeto.

Plano de Trabalho do(s) Bolsista(s)

[!] A ser selecionado

Carga Horária Semanal: 20 hora(s)

Objetivos:

Atender aos objetivos do projeto

Atividades a serem desenvolvidas/Mês:

a) Articulação com empresas do setor de hospitalidade, para apresentar o portfólio dos concluintes do projeto, visando facilitar o processo de recrutamento; b) elaboração de perfis em redes sociais e blogs para divulgar as atividades do projeto e estabelecer novos canais de comunicação com os participantes e demais interessados; c) elaboração de artigos científicos e apresentação do projeto em encontros científicos locais e internacionais; d) pesquisa sobre o percurso dos participantes do projeto ao procurar incluir-se no mercado de trabalho, identificando quantos conseguiram uma oportunidade de trabalho depois do projeto e as dificuldades encontradas nesta busca.

[!] A ser selecionado

Carga Horária Semanal: 20 hora(s)

Objetivos:

Atender aos objetivos do projeto.

Atividades a serem

desenvolvidas/Mês:

a) Articulação com empresas do setor de hospitalidade, para apresentar o portfólio dos concluintes do projeto, visando facilitar o processo de recrutamento; b) elaboração de perfis em redes sociais e blogs para divulgar as atividades do projeto e estabelecer novos canais de comunicação com os participantes e demais interessados; c) elaboração de artigos científicos e apresentação do projeto em encontros científicos locais e internacionais; d) pesquisa sobre o percurso dos participantes do projeto ao procurar incluir-se no mercado de trabalho, identificando quantos conseguiram uma oportunidade de trabalho depois do projeto e as dificuldades encontradas nesta busca.

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