UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís - Maranhão.

**Esta impressão não tem validade antes de ser enviada para o SIGProj
Submeta a proposta e imprima novamente este documento.**

**FORMULÁRIO-SÍNTESE DA PROPOSTA - SIGProj
EDITAL EDITAL PROEXCE/UFMA Nº 04/2019**

Uso exclusivo da Pró-Reitoria (Decanato) de Extensão

PROCESSO Nº:

SIGProj Nº:

PARTE I - IDENTIFICAÇÃO

TÍTULO: Profissionalização da Hospitalidade 2019

TIPO DA PROPOSTA:

Projeto

ÁREA TEMÁTICA PRINCIPAL:

Comunicação

Cultura

Direitos Humanos e Justiça

Educação

Meio Ambiente

Saúde

Tecnologia e Produção

Trabalho

Desporto

COORDENADOR: Davi Alysson da Cruz Andrade

E-MAIL: daviandrade.ufma@gmail.com

FONE/CONTATO: 98 3272 8441 / 8332167747 / 98983466262

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís - Maranhão.

FORMULÁRIO DE CADASTRO DE PROJETO DE EXTENSÃO

Uso exclusivo da Pró-Reitoria (Decanato) de Extensão

PROCESSO N°:

SIGProj N°:

1. Introdução

1.1 Identificação da Ação

Título: Profissionalização da Hospitalidade 2019

Coordenador: Davi Alysson da Cruz Andrade / Docente

Tipo da Ação: Projeto

Editais: EDITAL PROEXCE/UFMA N° 04/2019

Faixa de Valor:

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: 17/04/2019

Término Previsto: 17/04/2020

Possui Recurso Financeiro: Sim

Gestor: Davi Alysson da Cruz Andrade / Docente

Órgão Financeiro: Outros

Órgão Financeiro:

1.2 Detalhes da Proposta

Carga Horária Total da Ação: 960 horas

Justificativa da Carga Horária: Cada mês contará com aproximadamente 80 horas. Os doze meses terão 960 horas de atividades dos bolsistas.

Periodicidade:	Permanente/Semanal
A Ação é Curricular?	Sim
Abrangência:	Municipal
Município Abrangido:	Sao Luis - Maranhão
Tem Limite de Vagas?	Sim
Número de Vagas:	100
Local de Realização:	Fábrica Santa Amélia, R. das Criolas, 214-282 - Centro, São Luís - MA, 65015-090
Período de Realização:	Abril de 2019 a março de 2020
Tem Inscrição?	Sim
Início das Inscrições:	30/04/2019
Término das Inscrições:	09/12/2019
Contato para Inscrição:	Departamento de Turismo e Hotelaria, Fábrica Santa Amélia, R. das Criolas, 214-282 - Centro, São Luís - MA, 65015-090 daviandrade.ufma@gmail.com
Tem Custo de Insc./Mensalidade?	Não

1.3 Público-Alvo

Moradores do entorno da Fábrica Santa Amélia, no Centro Histórico de São Luís.

Nº Estimado de Público: 107

Discriminar Público-Alvo:

	A	B	C	D	E	Total
Público Interno da Universidade/Instituto	1	6	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	100	100
Outros	0	0	0	0	0	0
Total	1	6	0	0	100	107

Legenda:

(A) Docente

(B) Discentes de Graduação

(C) Discentes de Pós-Graduação

(D) Técnico Administrativo

(E) Outro

1.4 Parcerias

Não há Instituição Parceira.

1.5 Caracterização da Ação

Área de Conhecimento:	Ciências Sociais Aplicadas » Turismo
Área Temática Principal:	Educação
Área Temática Secundária:	Trabalho
Linha de Extensão:	Educação Profissional

1.6 Descrição da Ação

Resumo da Proposta:

O “Projeto de Extensão Profissionalização da Hospitalidade tem como principal objetivo 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 junho de 2009, tendo concluído sete turmas, qualificando aproximadamente 350 pessoas.

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 de turismo.

Desde agosto de 2018 os cursos de Turismo e Hotelaria desenvolvem suas atividades no Centro Histórico de São Luís, na antiga Fábrica Santa Amélia. Várias famílias habitam na região do entorno da Fábrica.

Nesta edição o projeto contempla estas pessoas, que estão próximas a UFMA-Centro Histórico, em prol de uma relação dialógica com a comunidade, em busca de um impacto social positivo, por meio da qualificação e apoio na busca de oportunidades no mundo do trabalho.

Com esta qualificação estas pessoas adquirem competências para poder trabalhar no Hotel-Escola da UFMA, localizado ao lado da Fábrica Santa Amélia, que estará operando em breve.

Palavras-Chave:

São Luís, Hospitalidade, Profissionalização, Turismo

Informações Relevantes para Avaliação da Proposta:

1.6.1 Justificativa

A qualidade na prestação dos serviços turísticos ainda é um desafio em vários destinos brasileiros, como em São Luís. Da mesma forma, também é 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 moradores 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 uma profissão e da promoção da solidariedade, como um requisito para a hospitalidade.

Para tanto o projeto contará com o know-how de docentes dos cursos de hotelaria e turismo, que dispõe

de qualificações específicas: gestão; alimentos; marketing; educação profissional. Estes docentes orientarão e acompanharão o trabalho dos discentes nestas empresas.

O desenvolvimento das habilidades profissionais dos acadêmicos dos cursos de hotelaria e de turismo, bem como as parcerias estabelecidas com a iniciativa privada e outros atores da sociedade, também justificam este projeto.

O projeto também busca contribuir com a revitalização do Centro Histórico de São Luís, que, mesmo considerado patrimônio da humanidade, vem perdendo espaço diante do surgimento de novos espaços de lazer e cultura. Com a realização de atividades educativas na região as pessoas do entorno terão mais serviços próximo à suas residências.

Um projeto de extensão que busque, com o envolvimento da comunidade acadêmica, da sociedade e da iniciativa privada, contribuir com a melhoria da hospitalidade no espaço do centro histórico, palco desta história, corrobora com este reconhecimento. Esta atenção ao Centro Histórico também é justificada com as novas instalações da UFMA no Centro Histórico, que dispõem de biblioteca, auditórios, restaurante e hotel-escola (estes ainda não estão em operação), desde agosto de 2018.

Esta ação está em sintonia com as políticas públicas do governo federal e estadual que buscam a qualificação profissional, especialmente no contexto do turismo e da hospitalidade.

O Departamento de Turismo e Hotelaria dispõe de vários núcleos de projetos e pesquisas que serão apoio estrutural para a organização e realização das atividades (conforme declaração anexo).

1.6.2 Fundamentação Teórica

As 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 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 resposta 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. Neste projeto, as melhorias são previstas tanto pelos resultados das ações de consultoria à empresas do setor de hospitalidade, com a identificação de problemas e sugestão de soluções; como pela qualificação técnica para os que já participam deste mercado e para os que desejam se inserir.

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 limitado 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, a fim de estabelecer a integração com o meio na qual esta 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 & TADINI, 2008)

A responsabilidade social decorre da compreensão de que a ação da universidade deve necessariamente

buscar benefícios pra sociedade com base no conhecimento científico, assim como, propiciar a promoção humana e a contribuição para o desenvolvimento sustentável.

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

Específicos

1. Promover a inclusão da população local no mercado turístico, desenvolvendo potencialidades e habilidades, sensibilizando-a para a importância da manutenção da cidadania, em prol de uma cidade mais hospitaleira para o visitante e para o morador;
2. Incentivar que os discentes dos cursos de hotelaria e de turismo iniciem-se como multiplicadores do conhecimento e profissionais junto à comunidade local;
3. Envolver a iniciativa privada em prol do desenvolvimento do turismo, considerando a melhoria da qualidade de vida da população, enfatizando as responsabilidades de cada um neste processo;
4. Apoiar a revitalização do Centro Histórico de São Luís, com a formação de profissionais qualificados para trabalhar no setor de turismo e hospitalidade;

1.6.4 Metodologia e Avaliação

Os métodos para o desenvolvimento das atividades do projeto vem sendo aplicados e aprimorados desde agosto de 2009, assim, com as avaliações contínuas e ao final de cada semestre, tem-se um melhoramento destas estratégias. De acordo com os objetivos, podemos apontar metodologias específicas:

1. Promover a inclusão da população local no mercado turístico, desenvolvendo potencialidades e habilidades, sensibilizando-a para a importância da manutenção da cidadania, em prol de uma cidade mais hospitaleira para o visitante e para o morador;

As atividades de qualificação para a comunidade compreendem aulas teóricas, visitas técnicas e laboratórios, com duração de aproximadamente 50 horas. As atividades serão executadas pelos alunos dos cursos envolvidos, sob a coordenação do professor responsável pelo projeto. 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 desde a primeira fase do projeto e agora serão aperfeiçoados.

As pessoas que concluírem os cursos de qualificação receberão certificado e orientação para a elaboração do currículo pessoal. Estes jovens também serão incluídos em um banco de dados, sob o controle da coordenação do projeto, que estabelecerá contato com as empresas hoteleiras, de alimentos e bebidas e de eventos, apresentando-as.

Para o início das atividades, são realizados os seguintes passos:

- a) Seleção dos bolsistas e voluntários do projetos (discentes de Turismo e Hotelaria);
- b) Avaliação dos temas dos cursos de qualificação. Até agora foram contemplados “Qualidade no atendimento”, “Camareiro/a”, “Mensageiro” e “Atendente de Bares e Restaurantes”.
- c) A divulgação dos cursos com a comunidade do entorno da Fábrica Santa Amélia;
- d) O planejamento das atividades, com a delegação das responsabilidades e o planejamento individual de cada monitor.

Após a conclusão de cada turma de qualificação, será feita a avaliação dos resultados alcançados pelos alunos extensionistas.

Os participantes também serão convidados a avaliar as atividades desenvolvidas e apontar sugestões de como melhorá-las.

2. Incentivar que os discentes dos cursos de hotelaria e de turismo iniciem-se como multiplicadores do conhecimento e profissionais junto à comunidade local;

a) A bolsa de extensão permitirá que os discentes possam se dedicar as atividades do projeto contribuindo com sua permanência na universidade;

b) A realização das atividades exigirá mais estudos dos discentes, contribuindo com sua melhor formação profissional.

3. Envolver a iniciativa privada em prol do desenvolvimento do turismo, considerando a melhoria da qualidade de vida da população, enfatizando as responsabilidades de cada um neste processo;

a) As atividades contemplam a realização de visitas-técnicas à empresas do setor de turismo e hospitalidade, assim, estas estão participando da formação das pessoas atendidas pelo projeto.

4. Apoiar a revitalização do Centro Histórico de São Luís, com a formação de profissionais qualificados para trabalhar no setor de turismo e hospitalidade;

a) Com a oferta de oportunidade de formação na região do centro histórico os moradores não precisarão sair em busca desta formação em outros bairros;

b) A qualificação profissional contribui para que os moradores possam trabalhar em empresas do setor de turismo e hospitalidade na região do centro histórico de São Luís.

1.6.5 Relação Ensino, Pesquisa e Extensão

A extensão é o primeiro foco do projeto, pois permite que a universidade atue junto à comunidade, oferecendo oportunidade de qualificação profissional e conseqüentemente de melhoria de qualidade de vida.

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, de acordo com o planejamento das atividades; e na oportunidade de desenvolver a prática docente nos acadêmicos. Além disso, os projetos curriculares dos cursos de Hotelaria e Turismo preveem a participação dos discentes em ações de extensão, necessárias ao currículo como atividades complementares. Estes aprenderam sobre a elaboração planos de aula, das apostilas, de atividades de avaliação, organização de visitas técnicas e elaboração e condução de projetos.

A pesquisa é contemplada na elaboração dos conteúdos para as atividades de qualificação.

Os produtos obtidos até agora, como a satisfação dos participantes da comunidade, a participação em eventos científicos regionais e internacionais e a melhoria do desempenho dos monitores, demonstram o êxito do projeto e da 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. No momento da certificação, estes são convidados a relatar sobre a experiência com o projeto e apontar as sugestões para melhoria. Durante o desenvolvimento das atividades também serão considerados as opiniões e sugestões destes participantes como avaliação.

Esta avaliação será fundamental para o aprimoramento dos métodos utilizados.

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 da frequência.

Pela Equipe

A avaliação das atividades, pela equipe, acontecerá de forma contínua, descentralizada e participativa.

Semanalmente os discentes, junto ao professor responsável, avaliarão o desenvolvimento das atividades, os resultados alcançados para definir as possíveis melhorias para a execução do projeto.

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

CRUZ, Rita de C. A. Hospitalidade turística e fenômeno urbano no Brasil: considerações gerais. In.:DIAS, C. (Org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. São Paulo: Manole, 2002

MEDEIROS JÚNIOR, Geraldo José. Universidade e responsabilidade social. 2004 Disponível em: <[HTTP://www.inpeau.ufsc.br/.../Geraldo%20Jos%20Medeiros%20J%20FAnior%20-%20Universidade%20Responsabilida.doc](http://www.inpeau.ufsc.br/.../Geraldo%20Jos%20Medeiros%20J%20FAnior%20-%20Universidade%20Responsabilida.doc)>, acesso em 05 de Maio de 2010

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)

SILVA, Eurípedes Alves da; TADINI, Wilson Maurício. Ensino superior e responsabilidade social. Disponível em:

<[HTTP://www.abmes.org.br/NovaEstrutura/_subSites/ER2009/_downloads/Revistas/2008_04_txt_Euripedes_e_Wilson.pdf](http://www.abmes.org.br/NovaEstrutura/_subSites/ER2009/_downloads/Revistas/2008_04_txt_Euripedes_e_Wilson.pdf)>, acesso em 05 de Maio de 2010.

1.6.8 Observações

1.7 Divulgação/Certificados

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

Outros meios de Divulgação: Pessoalmente na comunidade.

Contato: daviandrade.ufma@gmail.com

Emissão de Certificados: Participantes, Equipe de Execução

Qtde Estimada de Certificados para Participantes: 100

Qtde Estimada de Certificados para Equipe de Execução: 8

Total de Certificados: 108

Menção Mínima: MS

Frequência Mínima (%): 75

Justificativa de Certificados: Participantes das atividades de qualificação (comunidade, discentes e docente)

1.8 Outros Produtos Acadêmicos

Gera Produtos: Sim

Produtos: Artigo Completo
Capítulo de Livro
Manual
Oficina
Programa de Rádio
Programa de TV
Relato de Experiência
Relatório Técnico

Descrição/Tiragem:

1.9 Anexos

Nome	Tipo
termo_de_anuencia_ph.pdf	Termo de Anuência dos membros da equipe executora
lattes_davi_andrade.pdf	Curriculum Lattes
declaracao_carga_horaria_e_espaco_profissionalizacao_da_hospitaldiade.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
declaracao_carga_horaria_e_espaco_profissionalizacao_da_hospitaldiade.pdf	Documento de concordância da Instituição(municípios, organizações, associações, comunidades, escolas e similares) atendida pela ação
resolucao_2010_ph.pdf	Resolução de aprovação no CONSEPE

2. Equipe de Execução

2.1 Membros da Equipe de Execução

Docentes da UFMA

Nome	Regime - Contrato	Instituição	CH Total	Funções
Davi Alysson da Cruz Andrade	Dedicação exclusiva	UFMA	425 hrs	Coordenador(a), Gestor

Discentes da UFMA

Nome	Curso	Instituição	Carga	Funções
Ana Shellida Costa Brandão da Silva	Hotelaria	UFMA	800 hrs	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: Davi Alysson da Cruz Andrade

Nº de Matrícula: 1565785

CPF: 04244270442

Email: daviandrade.ufma@gmail.com

Categoria: Professor Adjunto

Fone/Contato: 98 3272 8441 / 8332167747 / 98983466262

Gestor:

Nome: Davi Alysson da Cruz Andrade

Nº de Matrícula: 1565785

CPF: 04244270442

Email: daviandrade.ufma@gmail.com

Categoria: Professor Adjunto

Fone/Contato: 98 3272 8441 / 8332167747 / 98983466262

2.2 Cronograma de Atividades

Atividade:

- a) Planejamento semestral das atividades e revisão dos planos de trabalho individuais;
- b) Realização das inscrições e planejamento das atividades junto à comunidade;
- d) Revisão e Elaboração das apostilas/material didático para as atividades de qualificação;
- e) Elaboração dos planos de aula;
- f) Desenvolvimento dos cursos de qualificação para a comunidade;
- g) Avaliação semanal das atividades desenvolvidas;
- h) Controle da frequência dos participantes;

Início:

Abr/2019

Duração:

10 Meses

Somatório da carga horária dos membros: 90 Horas/Mês

Responsável: Davi Alysson da Cruz Andrade (C.H. 30 horas/Mês)

Membro Vinculado: Ana Shellida Costa Brandão da Silva (C.H. 60 horas/Mês)

Atividade: i) Avaliação das atividades junto à comunidade e discentes;

Início: Abr/2019

Duração:

5 Meses

Somatório da carga horária dos membros: 25 Horas/Mês

Responsável: Davi Alysson da Cruz Andrade (C.H. 5 horas/Mês)

Membro Vinculado: Ana Shellida Costa Brandão da Silva (C.H. 20 horas/Mês)

Atividade:

- j) Elaboração e entrega dos certificados de conclusão dos cursos aos participantes.
- k) Manutenção de páginas na internet/redes sociais, para divulgar as atividades do projeto e estabelecer novos canais de comunicação com os participantes e demais interessados;
- l) Elaboração e apresentação do relatório parcial das atividades (outubro);
- m) Elaboração de releases para apresentação do projeto em sites, periódicos e jornais locais;
- n) Elaboração de artigos científicos e apresentação do projeto em encontros científicos locais e internacionais e dos demais produtos previstos;
- o) Elaboração dos currículos dos participantes;

Início: Dez/2019

Duração:

5 Meses

Somatório da carga horária dos membros: 40 Horas/Mês

Responsável: Davi Alysson da Cruz Andrade (C.H. 20 horas/Mês)

Membro Vinculado: Ana Shellida Costa Brandão da Silva (C.H. 20 horas/Mês)

Responsável	Atividade	2019											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Davi Alysson da Cruz Andrade	a) Planejamento semestral das atividades e ...	-	-	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Davi Alysson da Cruz Andrade	i) Avaliação das atividades junto à comunid...	-	-	-	X	X	X	X	X	-	-	-	-
Davi Alysson da Cruz Andrade	j) Elaboração e entrega dos certificados de...	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X

Responsável	Atividade	2020											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Davi Alysson da Cruz Andrade	a) Planejamento semestral das atividades e ...	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Davi Alysson da Cruz Andrade	j) Elaboração e entrega dos certificados de...	X	X	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-

3. Receita

3.1 Arrecadação

Não há Arrecadação.

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	R\$ 9.600,00

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	R\$ 0,00
Total:	R\$ 9.600,00

3.3 Recursos de Terceiros

Não há Recursos de Terceiros.

3.4 Receita Consolidada

Elementos da Receita (Com Bolsa)	R\$
Subtotal 1 (Arrecadação)	0,00
Subtotal 2 (Recursos da IES (UFMA): Bolsas + Outras Rubricas)	9.600,00
Subtotal 3 (Recursos de Terceiros)	0,00
Total	9.600,00

Elementos da Receita (Sem Bolsa)	R\$
Subtotal 1 (Arrecadação)	0,00
Subtotal 2 (Recursos da IES (UFMA): Rubricas)	0,00
Subtotal 3 (Recursos de Terceiros)	0,00
Total	0,00

4. Despesas

Elementos de Despesas	Arrecadação (R\$)	IES (UFMA)(R\$)	Terceiros (R\$)	Total (R\$)
Bolsa - Auxílio Financeiro a Estudantes (3390-18)	0,00	9.600,00	0,00	9.600,00
Bolsa - Auxílio Financeiro a Pesquisadores (3390-20)	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal 1	0,00	9.600,00	0,00	9.600,00
Diárias - Pessoal Civil (3390-14)	0,00	0,00	0,00	0,00
Material de Consumo (3390-30)	0,00	0,00	0,00	0,00

Passagens e Despesas com Locomoção (3390-33)	0,00	0,00	0,00	0,00
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física (3390-36)	0,00	0,00	0,00	0,00
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica (3390-39)	0,00	0,00	0,00	0,00
Equipamento e 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 - Pessoal Civil, Material de Consumo, Passagens e Despesas com Locomoção, Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Física, Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica, Equipamento e Material Permanente, Bolsistas e Outras Despesas. Nos respectivos quadros de despesas são apresentados itens específicos, sendo relevante destacar o campo “Fonte”. O campo “Fonte” refere-se à origem do recurso financeiro, podendo ser Arrecadação, Instituição e Terceiros.

4.1 Despesas - Diárias

Não há Diárias.

4.2 Despesas - Material de Consumo

Descrição	Qtde	Unidade	Custo Unitário	Fonte	Custo Total
Os materiais de consumo: folhas, tinta para impressão, etc. são disponibilizados pelo Núcleo de Projetos e Pesquisas em Hotelaria da UFMA, que é mantido pela UFMA. Outros materiais de consumo, como combustível e passagens de ônibus, são adquiridos com recursos próprios dos docentes e discentes.	0	Unidade(s)	0,00	Arrecadação	0,00
Total					R\$0,00

4.3 Despesas - Passagens

Não há Passagem.

4.4 Despesas - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física

Não há Serviço de Terceiros - Pessoa Física.

4.5 Despesas - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

Não há Serviço de Terceiros - Pessoa Jurídica.

4.6 Despesas - Equipamento e Material Permanente

Não há Equipamento ou Material Permanente

4.7 Despesas - Bolsistas

Nome do Bolsista	Início/Término	Fonte	Tipo Institucional	Remuneração/Mês	Custo Total
[!] A ser selecionado	01/04/2019 01/04/2020	IES (UFMA)	Discente de Graduação	R\$ 400,00	R\$ 4.800,00
[!] A ser selecionado	01/04/2019 01/04/2020	IES (UFMA)	Discente de Graduação	R\$ 400,00	R\$ 4.800,00
Total					R\$9.600,00

Plano de Trabalho do(s) Bolsista(s)

[!] A ser selecionado

Carga Horária Semanal: 20 hora(s)

Objetivos:

Desenvolver as atividades previstas no plano de trabalho e alcançar os objetivos do projeto.

Atividades a serem desenvolvidas/Mês:

- Planejamento semestral das atividades e revisão dos planos de trabalho individuais;
- Realização das inscrições e planejamento das atividades junto à comunidade;
- Revisão e Elaboração das apostilas/material didático para as atividades de qualificação;
- Elaboração dos planos de aula;
- Desenvolvimento dos cursos de qualificação para a comunidade;
- Avaliação semanal das atividades desenvolvidas;
- Elaboração dos relatórios parcial e final.
- Elaboração de artigos científicos e apresentação do projeto em encontros científicos locais e internacionais e dos demais produtos previstos;

[!] A ser selecionado

Carga Horária Semanal: 20 hora(s)

Objetivos:

Desenvolver o plano de trabalho e alcançar os objetivos previstos para o projeto.

Atividades a serem desenvolvidas/Mês:

- Planejamento semestral das atividades e revisão dos planos de trabalho individuais;
- Controle da frequência dos participantes;
- Avaliação das atividades junto à comunidade e discentes;
- Elaboração e entrega dos certificados de conclusão dos cursos aos participantes.
- Manutenção de páginas na internet/redes sociais, para divulgar as atividades do projeto e estabelecer novos canais de comunicação com os participantes e demais interessados;
- Elaboração de releases para apresentação do projeto em sites, periódicos e jornais locais;
- Elaboração de artigos científicos e apresentação do projeto em encontros científicos locais e internacionais e dos demais produtos previstos;
- Elaboração dos currículos dos participantes;
- Elaboração dos relatórios parcial e final.

4.8 Despesas - Outras Despesas

Descrição	Fonte	Custo Total
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	R\$
Programa Institucional de Apoio às Atividades de Ensino	0,00
Unidade Proponente	0,00
Programa Institucional de Apoio às Atividades de Extensão	0,00
Despesas discricionárias da Administração Central	0,00
Total	0,00

Local _____, 23/03/2019

Davi Alysson da Cruz Andrade
Coordenador(a)/Tutor(a)