

1. Introdução

1.1 Identificação

Tipo da ação:	Curso
Edital:	BExtensão_2009
Instituição:	UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco
Unidade Geral:	SEDE - Campus Dois Irmãos - SEDE
Unidade de Origem:	DTR - Departamento de Tecnologia Rural

Período da Ação

Início Previsto:	27/04/2009
Término:	27/10/2009
Ação vinculada à programa de extensão:	Não
Nome do programa de extensão:	

Caracterização da Ação

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

1.2 Resumo

Título:	Desenvolvimento de licores de frutas e ervas aromáticas regionais como alternativa para geração de trabalho e renda
Resumo da proposta:	Além da utilização de frutas e ervas excedentes no mercado, espera-se da realização do curso de capacitação a transmissão dos conhecimentos a respeito da produção de licores, o incentivo a reciclagem de garrafas de vidro adquiridas de alimentos consumidos nas casas dos participantes, e mais o despertar para a criatividade na decoração das embalagens e rótulos que serão importantes na apresentação final dos licores que estarão prontos para comercialização.
Palavras-chave:	licores, trabalho, renda

1.3 Detalhes da Ação

Carga Horária Total da Ação:	156 horas
Periodicidade:	Eventual
A Ação é Curricular:	Não
Abrangência:	Local
Tem Várias Turmas:	Não
Tem Limite de Vagas:	Não
Tem inscrição:	Não
Local de Realização:	Laboratório de Alimentos do DTR/UFRPE
Período de Realização:	Junho a setembro de 2009

1.4 Público / Certificado

Tipo/Descrição do Público Atingido:	Mulheres, na faixa etária média de 40 anos pertencentes à Comunidade Chico Mendes
Número de pessoas atendidas:	16
A ação atingiu o público que pretendia em(0 a 100):	100
Certificados	

Unidade Geral Responsável:	Campus Dois Irmãos - SEDE
Unidade Geral Responsável:	Departamento de Tecnologia Rural
Número para Participantes:	0
Número para Equipe de Execução:	3

1.5 Objetivos

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

1.6 Parcerias

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

1.7 Resultados da Ação

Melhoria da infra-estrutura:	Não
Integração acadêmica:	Não
Integração entre as áreas de conhecimento:	Não
Publicações:	Sim
Descrição:	Os resultados obtidos durante a execução deste trabalho foram analisados estatisticamente e apresentados durante a IX Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão.
Capacitação técnico-científicas:	Não
Divulgação da Tecnologia:	Não
Resultados efetivos e eficientes:	Sim
Descrição:	A introdução de técnicas rápidas e de fácil manejo para a produção de licores artesanais trouxe uma ampliação de horizontes às pessoas que esboçaram dificuldade na obtenção de emprego, visto que o desenvolvimento de outros tipos de licores gerou uma grande expectativa de lucratividade nas participações em feiras e exposições comunitárias, bem como a venda direta.

1.8 Impactos

Impacto científico:	Não
Impacto tecnológico:	Não
Impacto econômico:	Não
Impacto social:	Sim
Descrição:	O depoimento de todos os participantes foi que o projeto trouxe uma nova esperança de oportunidades melhores, uma vez que essa nova proposta de produção de licores artesanais estaria agregando valor a um produto agrícola, sujeito às oscilações de mercado e de consumo. Essa nova alternativa estaria colaborando também para a fixação do homem na sua comunidade.
Impacto ambiental:	Sim
Descrição:	A execução deste projeto visou melhorar a aplicação de frutas e ervas aromáticas, com o desenvolvimento de bebidas alcoólicas buscando uma alternativa para minimizar as grandes perdas pós-colheita e o impacto negativo sobre o meio ambiente, principalmente pela reutilização de embalagens de vidro.

1.9 Produtos Gerados

Gerou produtos: Sim

Produtos: Artigo Completo

Descrição/Tiragem: Artigos: de acordo com a política do periódico Manuais: 50 exemplares (inicialmente)

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

Produção Cultural	Quantidade
Apresentação de obra artística (coreográfica, literária, musical, teatral, outra)	0
Exposição de artes visuais (pintura, desenho, cinema, escultura, fotografia, gravura, instalação, televisão, vídeo ou outra)	0
Arranjo musical (canto, coral, orquestral, outro)	0
Composição musical (canto, coral, orquestral, outro)	0
Sonoplastia (cinema, música, rádio, televisão, teatro ou outra)	0
Apresentação em rádio ou TV (dança, música, teatro ou outra)	0
Curso de curta duração	1
Obra de artes visuais	0
Programa de rádio ou TV	0
Outra	0

1.10 Financeiro

Recurso Financeiro: Não Tem Recurso Financeiro Envolvido

Total da Receita: R\$ 0

Total da Despesa: R\$ 0

Convênio/Contrato: Não

1.11 Mudanças e Dificuldades

Mudanças ocorridas: Cancelamento da bolsa de extensão da aluna Maria Clara Assis de Oliveira referente ao mês de agosto de 2009, concedida pela aprovação do projeto de

extensão (Edital 02/2009) intitulado “DESENVOLVIMENTO DE LICORES DE FRUTAS E ERVAS AROMÁTICAS”, uma vez que a citada aluna foi contemplada com uma Bolsa de Iniciação Científica. Assim, foi prorrogada a bolsa de extensão da aluna Rayssa Mesquita de Souza Lima para as atividades que realizou durante o mês de setembro de 2009.

Dificuldades ocorridas:

Deficiente estrutura física das instalações. Pouco recurso financeiro para execução do projeto.

1.12 Conclusões e Perspectivas

Observou-se que 10% dos participantes relataram o conhecimento empírico à cerca da produção doméstica de licores de jenipapo, caju, tamarindo e coco, ou seja, informações adquiridas por experiências vivenciadas ou presenciadas em ambiente familiar. Contudo, o conhecimento prévio por parte de alguns participantes não era necessário para a produção de uma bebida de qualidade e, desta forma, foi imprescindível apresentar as classificações dos licores de acordo com o Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento em função do teor de álcool (15% a 54% de álcool) e açúcares presentes em sua formulação: Seco (30 a 100g de açúcar/L); Fino (100g a 350g de açúcar/L); Creme (> 350g de açúcar/L) e Cristalizado (presença de açúcar parcialmente cristalizado).

Além dos conhecimentos a respeito da produção desta classe de bebidas, foi primordial estudar as formas de apresentação. Desta forma, foram trazidas pelos participantes garrafas de vidro adquiridas de alimentos e bebidas consumidas em suas residências, as quais foram submetidas a uma etapa de lavagem, desinfecção e enxágüe em água corrente. Em seguida os licores foram engarrafados.

As garrafas foram ainda decoradas usando-se cordão de sisal e/ou algodão e cola branca. Quanto aos rótulos, estes já haviam sido previamente desenvolvidos pela equipe universitária, mas foram abordados os aspectos da rotulagem obrigatória e das informações mínimas necessárias que os rótulos devem conter, tais como: nome do produto, quantidade em volume, percentual alcoólico, lista de ingredientes em ordem decrescente, data de fabricação e validade, advertências quanto ao consumo excessivo, identificação do produtor.

A execução deste projeto visou melhorar a aplicação de frutas e ervas aromáticas, com o desenvolvimento de bebidas alcoólicas buscando uma alternativa para minimizar as grandes perdas pós-colheita e o impacto negativo sobre o meio ambiente.

A introdução de técnicas rápidas e de fácil manejo para a produção de licores artesanais trouxe uma ampliação de horizontes às pessoas que esboçaram dificuldade na obtenção de emprego, visto que o desenvolvimento de outros tipos de licores gerou uma grande expectativa de lucratividade nas participações em feiras e exposições comunitárias, bem como a venda direta.

O depoimento de todos os participantes foi que o projeto trouxe uma nova esperança de oportunidades melhores, uma vez que essa nova proposta de produção de licores artesanais estaria agregando valor a um produto agrícola, sujeito às oscilações de mercado e de consumo. Essa nova alternativa estaria colaborando também para a fixação do homem na sua comunidade.

O resultado deste trabalho foi positivo tanto quanto ao aspecto científico de desenvolvimento de um produto, quanto do ponto de vista extensionista, pois 65% dos participantes da comunidade demonstraram interesse de prosseguir com a idéia inicial implantada durante o curso. Os participantes vislumbraram na produção de licor uma alternativa de trabalho e de geração de renda com consequência na melhoria da qualidade de vida familiar.

B. Análise de aceitação

Sabe-se que a composição do produto é um dos principais fatores que impulsionam o consumidor à compra, contudo, os atributos sensoriais como sabor, aroma, textura, tem ação primordial na decisão de aquisição de bebidas alcoólicas. Baseado neste ponto de vista foi realizada uma verificação quanto à aceitação sensorial dos licores.

Os licores produzidos foram degustados pelas mulheres participantes do projeto de extensão para que expressassem os índices de aceitação das bebidas. Os resultados desta análise sensorial mostram que dos licores de frutas produzidos, o licor fino de morango e o licor creme de laranja foram os que apresentaram os maiores índices de aceitação, uma vez que para ambas as bebidas 93,75% das participantes relataram que o sabor era marcante. Já em relação aos licores de ervas aromáticas, o licor fino de canela foi o mais aceito entre as 16 mulheres, com uma representação de 81,25% de aceitação e relato de qualidade sensorial satisfatória.

Assim, pode-se observar que os licores de morango, laranja e canela foram os que tiveram as formulações com qualidade sensorial superior, visto que um índice acima de 70% de aprovação revela uma boa aceitação global do produto

1.13 Bibliografia

ABRABE - Associação Brasileira de Bebidas. Mercado - Categorias de bebidas - Licores. Disponível em: . Acesso em: 04 jan. 2009.

COUTINHO, C. Rei que é rei, nunca perde a majestade. Disponível em: . Acesso em: junho de 2004.

DATAMARK Market Intelligence Brazil. Liqueurs. Disponível em: . Acesso em: 07 dez. 2008.

LICORES. Bar e Bebidas. Disponível em: . Acesso em: 14 fev 2009.

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

TEIXEIRA, E.; MEINERT, E. M.; BARBETTA, P. A. Análise sensorial de alimentos. Florianópolis: UFSC, 1987. 180p.

1.14 Observações/Sugestões

Sugiro uma bolsa para o coordenador do projeto visando custear as atividades do projeto.

1.15 Arquivos Anexos

Não há nenhum arquivo anexo.

2. Equipe de Execução

2.1 Dados Gerais

Mudança na equipe de execução: Não

2.2 Membros da Atividade

Docentes da UFRPE/SEDE/DTR

Nome	Regime de Contrato	Instituição	Carga	Função
Amanda de Moraes Oliveira Siqueira	Dedicação exclusiva	UFRPE/SEDE/DTR	208 hrs	Coordenador(a), Gestor

Discentes da UFRPE/SEDE/DTR

Nome	Curso	Instituição	Carga	Funções
Maria Clara Assis de Oliveira	Bacharelado Em Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	208 hrs	
Rayssa Mesquita de Souza Lima	Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	208 hrs	Bolsista de Extensão

Técnico-administrativo da UFRPE/SEDE/DTR

Não existem Técnicos na sua atividade

Outros membros externos a UFRPE/SEDE/DTR

Não existem Membros externos na sua atividade

2.2 Cronograma de Atividades

Atividade: Planejamento, Organização e Execução
Início: Jun/2009 **Duração:** 4 Meses
Carga Horária: 156 Horas/Mês
Responsável: Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (C.H. 52 horas/Mês)
Membros Vinculados: Rayssa Mesquita de Souza Lima (C.H. 52 horas/Mês)
 Maria Clara Assis de Oliveira (C.H. 52 horas/Mês)

Responsável	Atividade	2009											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Amanda de Moraes Oliveira Siqueira	Planejamento, Organização e Execução	-	-	-	-	-	X	X	X	X	-	-	-

3. Participantes

Amanda de Moraes Oliveira
 Maria Clara Assis de Oliveira
 Mesquita de Souza Lima

4. Avaliação Geral

4.1 Parte I

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

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

CONCEPÇÃO: Sim

DESENVOLVIMENTO: Sim

AValiação: Sim

4.2 Parte II

04 - Em que houve a participação da comunidade externa/população atendida na

etapa de concepção, a participação foi observada em

Definição de metas e objetivo:	Nenhuma
Definição de metodologia:	Nenhuma
Elaboração do plano de trabalho, incluindo cronograma e orçamento:	Nenhuma
Elaboração de atividades preparatórias:	Nenhuma
Definição das formas de avaliação:	Nenhuma

4.3 Parte III

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

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

4.4 Parte IV

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

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

4.5 Parte V

01 - Para a avaliação da incorporação do conhecimento, da tecnologia e da

metodologia por parte da comunidade

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

4.6 Parte VI

02 - As ações de extensão desenvolvidas geraram concretamente:	Novas linhas de pesquisa; Novos grupos de pesquisa; Oferecimento de novos cursos ou turmas de cursos de extensão
03 - A ação extensionista apresentou como principais objetivos:	Formação mais integral dos estudantes; Geração de novos projetos extensionistas; Geração de novas pesquisas
04 - Como é realizada a aferição dos resultados alcançados:	Por processo de avaliação previsto pelo próprio projeto; Por consulta direta aos beneficiários; Por relatório final do estudante

4.7 Parte VII**05 - Grau de atingimento de atingimento das questões abaixo:**

Articulação entre ensino, pesquisa e extensão:	Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente
Flexibilização curricular da graduação:	Atingimento insatisfatório, com mais pontos negativos que positivos
Aproveitamento da extensão como atividade acadêmica curricular:	Impossibilidade de relatar por falta de informação
Transferência de conhecimento ou tecnologia gerados:	Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente
Proposição de novos temas de pesquisa:	Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente
Geração de produtos acadêmico:	Razoável atingimento, sem destaques positivos ou negativos