



ESTADO DO PARANÁ



Folha 1

Órgão Cadastro:

UEL

Em:

20/12/2024 09:42



Protocolo:

23.248.430-6

Interessado 1:

(CNPJ: XX.XXX.477/0001-01) FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA
TECNOLOGIA
INOVAÇÃO E CULTURA FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL

Interessado 2:

Assunto:

CONTRATO/CONVENIO

Cidade: LONDRINA / PR

Palavras-chave:

ACORDO DE COOPERACAO

Nº/Ano

30/2024

Detalhamento:

ACORDO DE COOPERAÇÃO PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE: PROGRAMA DE
ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CCA/DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE

Código TTD: -

Para informações acesse: <https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/consultarProtocolo>



OF.030/2024-FUNCETIC-Dir

Londrina, 20 de dezembro de 2024.

Ref.: Minuta de Acordo de Cooperação Programa de Atendimento à Sociedade:
Programa de Atendimento à Sociedade Externa na Área de Produção, Análise, Ciência e
Tecnologia de Alimentos

A Magnífica Reitora

Vimos mui respeitosamente, solicitar a Vossa Magnificência a Celebração do
ACORDO DE COOPERAÇÃO referente ao Projeto de Prestação de Serviços/**Programa de
Atendimento à Sociedade** denominado “**PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE
EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**”, a ser
desenvolvido pelo Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências
Agrárias – CCA da Universidade Estadual de Londrina, conforme Resolução CA nº 008/2012 e
CA nº 074/2023.

A ser executado pelo período de 60 (sessenta) meses do Acordo de Cooperação,
sob a coordenação da Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa.

Esclarecemos que para tramitações de pedidos de Acordo de Cooperação, a
FUNCETIC mantém juntamente a PROPLAN/DPDA - Divisão de Convênios e Acompanhamento,
os seguintes documentos devidamente atualizados:

- Estatuto e Ata de Posse devidamente registrados;
- Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos
Federais e à Dívida Ativa da União;
- Certidão Negativa de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual;
- Certidão Negativa Unificada Tributos Municipais;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas; e
- Certificado de Regularidade do FGTS-CRF.

Manifestando nossa estima e consideração, nos pomos à inteira disposição.

Cordialmente,

Prof. Dr. Fernando Fernandes
Diretor-Presidente

Excelentíssima Senhora Reitora
Profa. Dra. Marta Regina Gimenez Favaro

Página 1 de 1

Avenida Presidente Castelo Branco, nº 655 – Sala 03 – Jardim Presidente – Londrina – PR - CEP 86.061-335

Fone/WhatsApp: (43) 9.8816-3980 / 3328-2400 – CNPJ nº 47.347.477/0001-01

E-mail: funceticitedes@gmail.com; contato@funcetic.org.br / www.funcetic.org.br



Centro de Ciências Agrárias
Departamento de Ciências e Tecnologia de Alimentos (DCTA)

Londrina, 12 de setembro de 2024.

OF. Nº 026/2024

Prezado Senhor:

Conforme estabelece a Instrução de Serviço PROEX/PROPLAN nº 001/2023, venho, respeitosamente, formalizar a intenção de firmar um “ACORDO DE COOPERAÇÃO” com a FUNCETIC, referente ao Programa de Atendimento à Sociedade denominado: “PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – FASE IV”, que será desenvolvido pelo Departamento de Ciências e Tecnologia de Alimentos (DCTA), do Centro de Ciências Agrárias (CCA), da Universidade Estadual de Londrina, em conformidade com as Resoluções CA nº 008/2012 e CA nº 074/2023.

Seguindo as orientações do Ofício Circular PROPLAN nº 001/2022, a coordenação indica o Prof. Dr. Mauricio Ursi Ventura, lotado no Centro de Ciências Agrárias, no Departamento de Agronomia, portador do RG 2.246.455-8 Pr, CPF 435778579-00, como fiscal do projeto.

Desde já, agradecemos a atenção e nos colocamos à disposição para quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários.

Atenciosamente,

Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa**

Coordenadora do PAS

A/C

Diretor-Presidente Prof. Fernando Fernandez

Fundação de Fomento à Ciência, Tecnologia, Inovação e Cultura – FUNCETIC

Gestora de Fundo Patrimonial



**PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO, CULTURA E SOCIEDADE
DIRETORIA DE PROJETOS, PROGRAMAS E INICIAÇÃO EXTENSIONISTA
DIVISÃO DE PROJETOS E INICIAÇÃO EXTENSIONISTA**

Telefones: (43) 3371-4572 ou 3371-4172

PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE (PAS)/ PROJETOS DE ENSINO, PESQUISA E DE EXTENSÃO (PEPE)

Órgãos Envolvidos:

Execução:

Laboratório de Análise de Alimentos; Laboratório de Microbiologia de Alimentos; Laboratório de Análise Instrumental; Laboratório de Análise Sensorial;
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA).

Apoio:

Pró-reitora de Extensão, Cultura e Sociedade - PROEX
Fundação de Fomento à Ciência, Tecnologia, Inovação e Cultura – FUNCETIC - Gestora de Fundo Patrimonial

Localização:

Universidade Estadual de Londrina - UEL;
Centro de Ciências Agrárias - CCA;
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos - DCTA;
Laboratório de Análise de Alimentos.

População/Segmento-Alvo:

O público que se pretende atender são pessoas físicas, jurídicas e secretarias da administração pública. Entre elas indústrias de alimentos, cozinhas industriais, restaurante, agroindústrias, farmácias de manipulação, condomínios residenciais de Londrina e região, departamentos de instituições públicas como o Setor de Merenda Escolar de Prefeituras e o Poder Judiciário do Estado do Paraná com a realização de perícias técnicas. Há também interesse dos seguintes organismos: 1) Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná – IDR - Paraná, empresa pública do governo de apoio a produtores e trabalhadores rurais; 2) Instituto de Tecnologia e Desenvolvimento Econômico e Social – ITEDES, instituição com o propósito de colaborar com instituições públicas e privadas e com objetivos de apoio de desenvolvimento regional; 3) Agência de Inovação Tecnológica da UEL - AINTEC, que tem por objetivo transferir as criações geradas na universidade para a sociedade e 4) SEBRAETEC SEBRAE PR que objetiva apoiar pequenos negócios inovadores através de um programa completo que ajudará a empresa a otimizar processos, produtos e serviços visando promover a estruturação, o desenvolvimento tecnológico, o crescimento e o acesso a mercados e a investimentos.

A comunidade universitária e alunos de graduação e pós-graduação também são beneficiados com o programa proposto. São atendidos alunos graduandos e pós-graduandos dos cursos de agronomia, biologia, biotecnologia, farmácia, medicina veterinária, nutrição, química, zootecnia e pós-graduação em ciência de alimentos. Acatando a Resolução CEPE 088/2023 que trata das atividades de extensão como processo interdisciplinar, político educacional, social, cultural, científico, tecnológico, de inovação, capazes de promover a interação transformadora entre a UEL e outros setores da sociedade.

Justificativa:

Considerando a importância do setor de alimentos para o estado do Paraná que de acordo com dados da Federação das Indústrias do Estado do Paraná - FIEP, o setor de alimentos foi a atividade que mais ganhou participação na indústria do estado e aumentou 6,3 pontos percentuais entre 2011 e 2021. O percentual do setor de alimentos dos segmentos indústrias extrativa e de transformação, o Paraná representa 18,9%, na região Sul é de 17,9% e 11,2% no Brasil

O Laboratório de Análise de Alimentos conta com estrutura física e recursos humanos bastante consistentes para atender essa demanda do setor agroalimentar. As instalações prediais do Laboratório de Prestação de Serviço de Análise de Alimentos contam com uma área construída de 250m². Desde 1999, o Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, do Centro de Ciências Agrárias oferece à comunidade os serviços de Análise de Alimentos, voltados ao setor produtivo e às pessoas físicas envolvidas com qualidade de matérias-primas e de alimentos processados, do ponto de vista de composição química e de qualidade microbiológica.

Organismos deliberativos da UEL e da Fundação Araucária, ao longo de 25 anos têm centrado esforços para legitimar esta proposta, para construir e para fazer funcionar o Laboratório de Análise de Alimentos, cuja missão principal está na prestação de serviços à sociedade. Há uma cultura cada vez mais consolidada no que diz respeito à preocupação com a produção de alimento inócuo, funcional e nutracêutico. Tendo em vista a cultura estabelecida e o potencial produtivo da região, acredita-se ser altamente viável o incremento de atividades da instituição em termos laboratoriais, para maior inserção da UEL na comunidade, para atender os universos empresarial e acadêmico, e o das políticas públicas. O presente programa propõe então dar continuidade aos serviços de análises e à ampliação das atividades e ao desenvolvimento do setor de serviços especializados.

A iniciativa reforçará o pioneirismo da UEL na região, em termos de auxílio tecnológico à cadeia produtiva, consolidando seu papel de liderança. Por outro lado, tais serviços acabarão por gerar transferência de tecnologia, muitas vezes necessário e de difícil acesso ao empresário, e contribuirá para o incentivo a uma formação mais qualificada, tanto por parte dos estudantes como para os próprios professores.

Objetivos

Gerais: Prestar serviços na área de análise de alimentos e dar suporte para desenvolvimento da indústria de alimentos e apoio técnico ao desenvolvimento de novos produtos, para a solução de problemas na cadeia produtiva, na área de legislação voltada à produção de alimentos e na orientação sobre ferramentas voltadas para a gestão da qualidade e rotulagem nutricional. Tais atividades devem ainda gerar conhecimento aplicado, pertinente para a própria vida acadêmica.

Específicos:

Contribuir com a comunidade para a garantia da segurança e qualidade dos produtos, incrementar a produção, produtividade e competitividade, além de atender à legislação pertinente à saúde pública.

Aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos, distribuídos e comercializados no município de Londrina e região, abarcando, em parceria com a Prefeitura Municipal, o maior número possível de agentes diretos das áreas de bares e restaurantes, mercados e supermercados, e comércio ambulante de alimentos.

Atender à legislação em vigor sobre a questão dos procedimentos operacionais aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, além da normatização oficial acerca de boas práticas de fabricação, distribuição e comercialização de alimentos.

Desenvolver instrumentos individuais e coletivos para o enfrentamento da questão da segurança alimentar nos setores envolvidos, fomentando-se cultura colaborativa, envolvendo os setores público e privado.

Auxiliar na melhoria da cultura social acerca da qualidade em termos de alimentos, constituindo-se uma cadeia que envolva os setores da produção, de transporte, de distribuição, de comercialização e de consumo.

Auxiliar, por meio da parceria com prefeituras, a consolidação do trabalho de vigilância sanitária nos municípios, no setor de alimentação.

Auxiliar por meio da parceria com o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias familiares e de pequeno porte.

Serviços de análise físico-química e microbiológica de água e alimentos para a indústria de bebidas, panificação, carnes, leite, entre outras.

Implantação de boas práticas para a indústria, supermercados, cozinhas industriais e restaurantes e rotulagem nutricional para produtos alimentícios.

Consultoria técnica, por professores e estudantes monitorados, para a área de alimentos e agronegócio. Serão oferecidos os seguintes serviços de assessoria técnica:

- 1-Desenvolvimento de novos produtos;
- 2-Determinação de prazo de validade de alimentos;
- 3-Análise sensorial;
- 4-Embalagens e ou rotulagem;
- 5-Ferramentas de Qualidade para a indústria de alimentos tais como: BPF, APPCC, ISO. Tanto na implantação como implementação ou acompanhamento da equipe;
- 6- Atividades de consultoria e assessoria para pequenos e microempresários;
- 7- Orientações para interessados em certificação Orgânico, Vegano, Kosher, IFS, ISO 22000;
- 8-Orientações para elaboração de documentos da qualidade;
- 9-Treinamento para auditores internos da qualidade;
- 10-Ministrar cursos *in-company* ou nas dependências do Laboratório. Curso estes de capacitação e treinamentos com conteúdo inerentes as áreas de ciência e tecnologia de alimentos.

Os serviços listados sugerem a abordagem de boa parte do conjunto da atividade da indústria de alimentos, observando-se desde a produção em si até a análise do produto, bem como as questões relacionadas ao desenvolvimento, à atividade produtiva, à gestão e à legislação.

Proporcionando que boa parte dos problemas que o empresário enfrenta na área técnica, no setor de alimentos, pode ser resolvida ou encaminhada numa só agência.

Metodologia:

Para a execução de serviços de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais serão empregadas metodologias analíticas e equipamentos laboratoriais compatíveis com a acuidade (relevância) necessária. Os métodos analíticos usados são os preconizados pela literatura científica da área. Entre outros, citem-se Métodos Oficiais de Análise de Alimentos preconizados pelo Instituto Adolfo Lutz, principalmente, AOAC (Official Method of Analysis), Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes – LANARA. Consideram-se também Resoluções da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais legislação pertinente ao setor de alimentos (INMETRO).

RESULTADOS ESPERADOS, METAS E RESPECTIVOS INDICADORES

RESULTADOS ESPERADOS	METAS	INDICADORES
Contribuir com produtores de alimentos para a garantia da segurança e qualidade dos produtos, incrementar a produção, produtividade e competitividade, além de atender à legislação pertinente à saúde pública.	Melhorar a cultura social acerca da qualidade em termos de alimentos, constituindo-se uma cadeia que envolva os setores da produção, de transporte, de distribuição, de comercialização e de consumo.	Números de clientes atendidos e seu nível de satisfação com o serviço prestado. Quantidade de amostras avaliadas quanto a qualidade higiênico sanitária, composição nutricional e avaliação sensorial. O nível de satisfação será avaliado pela aplicação de formulários eletrônicos.
Atender à legislação em vigor sobre a questão dos procedimentos operacionais aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, além da normatização oficial acerca de boas práticas de fabricação, distribuição e comercialização de alimentos.	Aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos, distribuídos e comercializados no município de Londrina e região, abarcando, em parceria com a Prefeitura Municipal, o maior número possível de agentes diretos das áreas de bares e restaurantes, mercados e supermercados, e comércio ambulante de alimentos.	Número de amostras recebidas para determinações de acordo com a RDC nº 724/22 e a Instrução Normativa IN nº 161/22, com padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação e as RDC 275/2002; RDC nº 216/2004, Portaria 46/98 (APPCC), Portaria 1428/93 (BPP, PIQ, APPCC).
Auxiliar, por meio da parceria com prefeituras, restaurantes universitários e hospitais a consolidação do trabalho de vigilância sanitária nos municípios, no setor de alimentação.	Desenvolver instrumentos individuais e coletivos para o enfrentamento da questão da segurança alimentar nos setores envolvidos, fomentando-se cultura colaborativa envolvendo os setores públicos.	Número de atendimentos às unidades de alimentação e nutrição (UAN), cozinhas hospitalares e restaurantes universitários e avaliação do grau de satisfação dos usuários por meio de pesquisa por formulário eletrônico
Auxiliar por meio da parceria com o IDR o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias familiares e de pequeno porte.	Produção de alimentos de alta qualidade de forma ágil e eficiente.	Número de agricultores familiares atendidos e quantidade de análises de água e alimentos.
Auxiliar por meio da parceria com a AINTEC o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias	Transferir criações geradas na universidade para a sociedade e o mercado e atender suas demandas tecnológicas.	Número de atendimentos a empresas de Londrina e região
Auxiliar por meio da	Com ideias inovadoras e os	Contratos de atendimento feito com

parceria com o SEBRAETEC, SEBRAE PR o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias familiares e de pequeno porte.	diferenciais competitivos o negócio poderá se destacar por soluções ainda mais eficientes, com alta qualidade e melhor aproveitamento de tempo, mão de obra e recursos.	micro e pequenos empresários.
--	---	-------------------------------

ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS E OS RESPECTIVOS CRITÉRIOS E PARÂMETROS A SEREM APLICADOS

ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS	CRITÉRIOS E PARÂMETROS A SEREM APLICADOS
Acompanhamento e avaliação será medido por levantamento a partir dos relatórios gerados com as quantidades de serviço executado pelo total e tipo de amostra e parâmetro avaliado quer seja físico-químico, microbiológico ou sensorial. Avaliações de desempenho realizadas pelos clientes. Os resultados obtidos com o programa serão apresentados em reuniões departamentais, no Encontro Anual de Extensão Universitária e Simpósio de Extensão da UEL “POR EXTENSO” e divulgados em meios de comunicação interna da UEL e de organismos externos (jornal, TV, rádio, blogs e sítios). Estes resultados também serão disponibilizados no sítio http://www.uel.br/cca/dcta/pages/laboratorio-de-analise-de-alimentos.php. Este endereço eletrônico está vinculado a página do DCTA, Centro de Ciências Agrárias (CCA), da Universidade Estadual de Alimentos (UEL). https://analisedealimentos1.wixsite.com/labuel Os resultados das determinações laboratoriais e dados levantados em consultorias e assessorias são confidenciais e de exclusivo conhecimento do cliente.	Critérios e parâmetros aplicados são os que constam nas normas de qualidade para laboratórios de ensaios (BPL, normas de qualidade ISO séries 9000, 17025 e 22000).
. A avaliação de resultados obtidos durante a execução do programa, no cumprimento de metas de desempenho e observância de prazos pelas Fundações de Apoio, será usada para o aprimoramento de pessoal e melhorias estratégicas na atuação perante a população e empresários, visando ao melhor aproveitamento dos recursos a elas destinados).	

CRONOGRAMA ATIVIDADES:

ANOS 01- atividades executadas durante o período do projeto

ATIVIDADES	PERÍODO (MÊS)											
<i>Serviços para Terceiros</i>	<i>J</i>	<i>F</i>	<i>M</i>	<i>A</i>	<i>M</i>	<i>J</i>	<i>J</i>	<i>A</i>	<i>S</i>	<i>O</i>	<i>N</i>	<i>D</i>
Determinações físico-químicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Determinações microbiológicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Consultoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Assessoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Treinamentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Serviços Internos</i>	<i>J</i>	<i>F</i>	<i>M</i>	<i>A</i>	<i>M</i>	<i>J</i>	<i>J</i>	<i>A</i>	<i>S</i>	<i>O</i>	<i>N</i>	<i>D</i>
Treinamentos internos do corpo técnico do Laboratório		X						X				
Revisão de procedimentos			X					X				
Validação de metodologias			X					X				
Manutenção preventiva de equipamentos			X				X				X	
Calibração de equipamentos			X				X				X	
Relatórios parciais de atividades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relatórios anuais	X											
Planejamento anual de atividades											X	

ANOS 02- atividades executadas durante o período do projeto

ATIVIDADES	PERÍODO (MÊS)											
	<i>J</i>	<i>F</i>	<i>M</i>	<i>A</i>	<i>M</i>	<i>J</i>	<i>J</i>	<i>A</i>	<i>S</i>	<i>O</i>	<i>N</i>	<i>D</i>
<i>Serviços para Terceiros</i>												
Determinações físico-químicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Determinações microbiológicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Consultoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Assessoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Treinamentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Serviços Internos</i>	<i>J</i>	<i>F</i>	<i>M</i>	<i>A</i>	<i>M</i>	<i>J</i>	<i>J</i>	<i>A</i>	<i>S</i>	<i>O</i>	<i>N</i>	<i>D</i>
Treinamentos internos do corpo técnico do Laboratório		X						X				
Revisão de procedimentos			X					X				
Validação de metodologias			X					X				
Manutenção preventiva de equipamentos			X				X				X	
Calibração de equipamentos			X				X				X	
Relatórios parciais de atividades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relatórios anuais	X											
Planejamento anual de atividades											X	

ANOS 03- atividades executadas durante o período do projeto

ATIVIDADES	PERÍODO (MÊS)											
	<i>J</i>	<i>F</i>	<i>M</i>	<i>A</i>	<i>M</i>	<i>J</i>	<i>J</i>	<i>A</i>	<i>S</i>	<i>O</i>	<i>N</i>	<i>D</i>
<i>Serviços para Terceiros</i>												
Determinações físico-químicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Determinações microbiológicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Consultoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Assessoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Treinamentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Serviços Internos</i>	<i>J</i>	<i>F</i>	<i>M</i>	<i>A</i>	<i>M</i>	<i>J</i>	<i>J</i>	<i>A</i>	<i>S</i>	<i>O</i>	<i>N</i>	<i>D</i>
Treinamentos internos do corpo técnico do Laboratório		X						X				
Revisão de procedimentos			X					X				
Validação de metodologias			X					X				
Manutenção preventiva de equipamentos			X				X				X	
Calibração de equipamentos			X				X				X	
Relatórios parciais de atividades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relatórios anuais	X											
Planejamento anual de atividades											X	

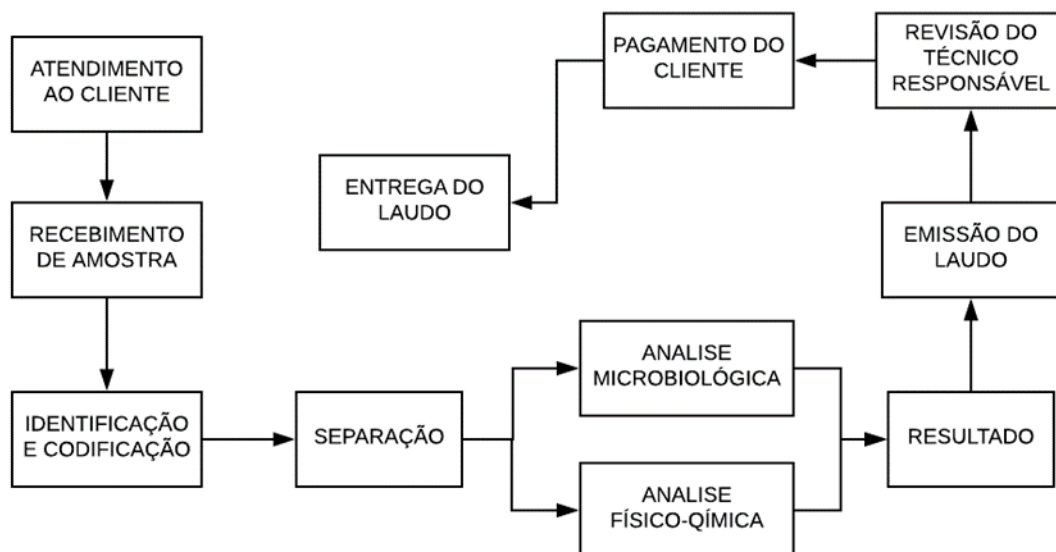
ANOS 04- atividades executadas durante o período do projeto

ATIVIDADES	PERÍODO (MÊS)											
	<i>J</i>	<i>F</i>	<i>M</i>	<i>A</i>	<i>M</i>	<i>J</i>	<i>J</i>	<i>A</i>	<i>S</i>	<i>O</i>	<i>N</i>	<i>D</i>
<i>Serviços para Terceiros</i>												
Determinações físico-químicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Determinações microbiológicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Consultoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Assessoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Treinamentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Serviços Internos</i>	<i>J</i>	<i>F</i>	<i>M</i>	<i>A</i>	<i>M</i>	<i>J</i>	<i>J</i>	<i>A</i>	<i>S</i>	<i>O</i>	<i>N</i>	<i>D</i>
Treinamentos internos do corpo técnico do Laboratório		X						X				
Revisão de procedimentos			X					X				
Validação de metodologias			X					X				
Manutenção preventiva de equipamentos			X				X				X	
Calibração de equipamentos			X				X				X	
Relatórios parciais de atividades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relatórios anuais	X											
Planejamento anual de atividades											X	

ANOS 05 - atividades executadas durante o período do projeto

ATIVIDADES	PERÍODO (MÊS)											
	<i>J</i>	<i>F</i>	<i>M</i>	<i>A</i>	<i>M</i>	<i>J</i>	<i>J</i>	<i>A</i>	<i>S</i>	<i>O</i>	<i>N</i>	<i>D</i>
<i>Serviços para Terceiros</i>												
Determinações físico-químicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Determinações microbiológicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Consultoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Assessoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Treinamentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Serviços Internos</i>	<i>J</i>	<i>F</i>	<i>M</i>	<i>A</i>	<i>M</i>	<i>J</i>	<i>J</i>	<i>A</i>	<i>S</i>	<i>O</i>	<i>N</i>	<i>D</i>
Treinamentos internos do corpo técnico do Laboratório		X						X				
Revisão de procedimentos			X					X				
Validação de metodologias			X					X				
Manutenção preventiva de equipamentos			X				X				X	
Calibração de equipamentos			X				X				X	
Relatórios parciais de atividades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relatórios anuais	X											
Planejamento anual de atividades											X	

Fluxograma do processo de análises desenvolvidas no laboratório de alimentos



Plano de Trabalho Individual (para cada participante, exceto para estudantes):

Coordenador será responsável por:

Responsável pela preparação, submissão da proposta e pela coordenação da extensão e administrativa do programa;
Verificará relatórios técnicos e prestações de Contas dentro dos prazos previstos;
Tomará todas as providências necessárias para garantir o sucesso do programa;
Garantirá que sejam disponibilizados em repositório institucional de trabalhos técnicos e textos completos de artigos de extensão ou outros tipos de comunicação que resultem, total ou parcialmente, do programa e que sejam publicados em periódicos nacionais e internacionais;
Verificará se a execução do programa produz ou poderá produzir resultados com potencial, no todo ou em parte, para serem objetos de desenvolvimento tecnológico inovador e de extensão;
Compromete-se ainda a zelar pelo adequado gerenciamento dos dados produzidos durante o programa.

Técnico de Nível Superior será responsável por:

Atividades de gestão do laboratório;
Assinatura dos Relatórios de Ensaio emitidos;
Atendimento de Clientes;
Consultas técnicas;
Coordenação dos trabalhos de desenvolvimento de técnicas de análise;
Verificação das técnicas utilizadas;
Verificação das resoluções publicadas pela Agência de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;
Autorização das compras, pagamentos de materiais e serviços;
Revisão e atualização dos custos dos serviços;
Zelar pela implantação das boas práticas de laboratório.

Bolsistas graduados serão responsáveis por:

Execução das análises, limpeza dos equipamentos utilizados nas análises; Emissão de ordens de serviço para manutenção e reparo dos equipamentos do laboratório;
Conferência e manutenção do estoque de reagente e material de vidro utilizado nas análises;
Atendimento ao cliente, orientações sobre coleta de amostras e formas de pagamento;
Recebimento de amostras para análise;
Emissão de relatório de ensaio para os clientes por meio eletrônico;
Encaminhar para FAUEL recibos de depósito bancário, solicitações de emissão de Notas Fiscais, relatórios de ensaio para encaminhamento para clientes;

Bolsistas graduandos serão responsáveis por:

Limpeza do material de vidro utilizado nas análises;
Preparação de soluções e meios de cultivo utilizados nas análises;
Manter estoque de material de vidro limpo utilizados nas análises;
Acompanhar a execução das análises;
Limpeza geral dos laboratórios;
Descarte de resíduo e lixo gerados.

Disseminação dos Resultados:

Os resultados serão disseminados pela publicação de artigos em periódicos nacionais e internacionais, de trabalho de conclusão de curso, iniciação extensionista, dissertação de mestrado e tese de doutorado.

Participação em eventos nacionais e internacionais, jornadas, simpósios, congressos, seminário;

Divulgação dos resultados do programa por meio de trabalhos completos publicados em anais e resumos simples ou expandidos.

Organização de seminários, congressos, simpósios, cursos, minicursos e oficinas.

Disseminar os conhecimentos por meio de palestras e treinamentos técnicos, mesa redonda, entrevistas, reportagens em órgãos de difusão jornais, revistas, rádio, televisão e mídias sociais.

RECURSOS HUMANOS:

a) DOCENTES

Nome	Depto/Centro	Chapa Funcional	RT	Carga Horária Semanal destinada ao programa	Função no programa
Thais de Souza Rocha	DCTA CCA	2003836	SIM	4	Colaborador
Wilma Aparecida Spinosa	DCTA CCA	2302894	SIM	8	Coordenador

b) DISCENTES

Número Aproximado de discentes	Curso	Carga Horária Semanal	Função
2	Pós-graduação em Ciência de Alimentos	20	Colaborador Bolsista Suporte técnico
8	Química ou Biologia ou Biotecnologia ou Nutrição ou Farmácia ou Agronomia ou Zootecnia ou Medicina Veterinária.	20	Bolsista estagiário

c) TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

Nome	Depto Centro	Chapa Funcional	RT	Carga Horária Semanal destinada ao programa (*)	Função no programa(**)	Horário para execução das atividades no programa
Natália Harumi Niguma	CCA	1407478	sim	08	Vice Coordenador	2ª a 6ª das 18 às 20 H
Vitor Almeida Marengo	CCA	2207887	sim	04	Suporte técnico de manutenção	2ª a 6ª das 18 às 20 H

(*) Carga Horária Semanal destinada ao projeto: não poderá exceder a 20% (vinte por cento) da carga horária contratual, nem tampouco causar prejuízos às demais atividades que lhes são atribuídas nos respectivos Órgãos e Unidades de lotação, não podendo gerar expansão da carga horária de servidores envolvidos no projeto, bem como não poderá ser contratado ou nomeado pessoal especificamente para essa finalidade.

(**) Função: Colaborador ou Consultor (sem carga horária).

Quanto à participação do servidor técnico-administrativo, sem remuneração ou, com remuneração e respectivo lançamento de percentual no Campo “Critérios de Distribuição de Valores entre os Integrantes”, deverá ser observado em qual situação abaixo o mesmo se enquadra:

1ª. – Exercer, dentro de seu horário contratual, as mesmas funções para as quais foi contratado, com carga horária, desde que, autorizado pela Chefia sendo VEDADA a REMUNERAÇÃO do mesmo, com a exclusão do servidor do Campo “Critérios de Distribuição de Valores”. Neste caso o servidor será inserido no campo acima e excluído do Campo Critérios de Distribuição de Valores.

2ª. - Exercer, dentro de seu horário contratual, funções que não sejam as mesmas para as quais foi contratado, com carga horária, desde que autorizado pela Chefia, sendo PERMITIDA a REMUNERAÇÃO do servidor e a sua inclusão no Campo “Critérios de Distribuição de Valores”. Neste caso no campo Plano de Trabalho deverá constar os dias da semana e o horário que o servidor prestará serviço ao projeto. O servidor não é inserido no campo Técnico-Administrativo e deverá ser incluído após a aprovação do projeto, na condição de Colaborador Externo;

3ª. – Exercer, fora de seu horário contratual, as mesmas funções para as quais foi contratado ou funções que não sejam as mesmas de contrato, com carga horária, sendo PERMITIDA a REMUNERAÇÃO do servidor e a sua inclusão no Campo “Critérios de Distribuição de Valores”. Adotar as mesmas orientações constantes do 2º. item quanto ao Plano de Trabalho e inclusão como Colaborador Externo, após a aprovação do projeto.

Bibliografia Básica:

AACC, 2001. American Association of Cereal Chemists. Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists, 11 ed. St Paul, Minnesota.

AOAC, 2012. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, 19 th. ed. AOAC International, Gaithersburg, Maryland.

JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

SILVA, N., JUNQUEIRA, V. C. A., SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H., SANTOS, R. F. S., GOMES, R. A. R., OKAZAKI, M. M. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos, 4ª ed. Logomarca Varela, São Paulo, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Resolução PORTARIA N.º 1469, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2000. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. Publicada em 02 de janeiro de 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001 - Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, 10 jan.2001. Seção 1, p. 45-87.

BRASIL. Ministério da Saúde. Dados epidemiológicos - DTA período de 2000 a 2011. Brasília: SVS, 2011. Disponível em:
<http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/10_passos_para_investigacao_surtos.pdf>.

BRASIL. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, 23 de outubro de 2003

BRASIL. Resolução - RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva. Diário Oficial da União. Brasília, 08 de janeiro de 2003.

<http://www.codexalimentarius.org/codex-home>

<http://www.fao.org>

<http://www.anvisa.gov.br>

<http://www.agricultura.gov.br/>

DEMONSTRATIVO DE RECEITAS E DESPESAS

A presente proposta de atendimento a comunidade é caracterizada como ação de fluxo contínuo. É executada conforme solicitação dos usuários dos serviços junto ao Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, do CCA, da UEL, por intermédio da FUNCETIC. Assim, não há possibilidade de previsão exata da receita e despesa, pois se trata de demanda espontânea da comunidade externa, sendo motivada por fatores e necessidades às vezes, imprevisíveis.

	Receitas (anual)	Despesas (anual)	Res. CA 074/2023	Valor R\$
Análise Físico-Química	R\$ 20.600,00	Percentuais estabelecidos em Resolução (*)		
Análise Microbiológica	R\$ 20.600,00	Ressarcimentos custos indiretos UEL	7,5%	4.830,00
Análise Sensorial	R\$ 12.600,00	Repasse a FAEPE/UEL	4,0%	2.576,00
Desenvolvimento de Produto	R\$ 6.600,00	Repasse a Fundação FUNCETIC	7,5%	4.830,00
Consultoria Assessoria	R\$ 2.500,00	Repasse unidade - CCA	3,0%	1.932,00
Treinamentos	R\$ 1.500,00	Repasse subunidade - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos	3,0%	1.932,00
		Repasse a título pró-labore servidores Universidade	20,0%	12.880,00
		Material de Consumo	10,0%	6.440,00
		Serviço de Terceiros		0,00
		. Passagens / Diárias / Hospedagem / Alimentação	1,0%	644,00
		. Despesas Bancárias	1,0%	644,00
		. Outros Serviços de Terceiros (Pessoa Física)	1,2%	772,80
		. Outros Serviços de Terceiros (Pessoa Jurídica)	1,2%	772,80
		. Taxa Submissão / Anuidade / Publicação / Tradução	1,0%	644,00
		. Estagiário (a)	28,0%	18.032,00
		Equipamentos e Material Permanentes	5,8%	3.735,20
		Infraestrutura (Material de Consumo/Manutenção/Obras)	5,8%	3.735,20
Total	R\$ 64.400,00	Total	100,0%	64.400,00

(*) Resoluções que regulamentam as porcentagens a serem aplicadas Resolução CA nº 008/2012 e CA nº 074/2023

*Resoluções que regulamentam as porcentagens a serem aplicadas Resolução CA nº 008/2012 e CA nº 074/2023

**Serviços são realizados conforme solicitação do cliente, razão pela qual não é possível individualizar valores e atividades desenvolvidas;

Valores baseado na tabela de preço amplamente divulgada. Tabela geral é definida de acordo com custos levantados e posteriormente aprovada em reunião departamental.

SERVIÇOS PRESTADOS E RESPECTIVOS VALORES A SEREM PRATICADOS:

Determinações Físico-Químicas	
Absorção de água	R\$ 40,00
Acidez álcool-solúvel	R\$ 60,00
Acidez fixa	R\$ 60,00
Acidez total	R\$ 60,00
Acidez volátil	R\$ 60,00
Ácido ascórbico (Vitamina C)	R\$ 90,00
Açúcares redutores	R\$ 80,00
Açúcares totais	R\$ 80,00
Alcalinidade das cinzas	R\$ 80,00
Alcalinidade total	R\$ 80,00
Amido (qualitativo)	R\$ 40,00
Amido (quantitativo)	R\$ 70,00
Atividade de água	R\$ 50,00
Beta-caroteno	R\$ 60,00
Brix	R\$ 40,00
Cafeína	R\$ 80,00
Carboidratos totais	R\$ 50,00
Caseína	R\$ 80,00
Cloretos (em cloreto de sódio)	R\$ 80,00
Cloro residual livre	R\$ 80,00
Cloro residual total	R\$ 80,00
Colesterol (farinhas e macarrão)	R\$ 80,00
Cor (ICUMSA)	R\$ 80,00
Corantes (qualitativo)	R\$ 50,00
Densidade (picnômetro)	R\$ 40,00
Dureza em água	R\$ 80,00
Extrato alcoólico	R\$ 50,00
Extrato aquoso	R\$ 50,00
Fermentos diastásicos (qualitativo no mel)	R\$ 80,00
Fibra alimentar solúvel	R\$ 300,00
Fibra alimentar total (solúvel + insolúvel)	R\$ 600,00
Fibra insolúvel	R\$ 300,00
Glúten (somente em farinhas)	R\$ 100,00
Gordura total (Lipídio)	R\$ 80,00
Granulometria	R\$ 50,00
Índice de absorção de água	R\$ 50,00
Índice de acidez	R\$ 60,00
Índice de iodo	R\$ 60,00
Índice de peróxido	R\$ 60,00
Índice de refração	R\$ 40,00
Índice de saponificação	R\$ 60,00
Índice de solubilidade	R\$ 80,00

Determinações Físico-Químicas	
Insolúveis totais em água	R\$ 90,00
Insolúveis totais em álcool	R\$ 60,00
Insolúveis totais em éter de petróleo	R\$ 60,00
Matéria seca	R\$ 40,00
Matéria seca desaparecida	R\$ 100,00
Nitrato	R\$ 200,00
Nitrito	R\$ 200,00
Pectina	R\$ 100,00
Peroxidase	R\$ 50,00
Peso específico	R\$ 40,00
Peso líquido	R\$ 40,00
Peso médio unitário	R\$ 40,00
Peso/Volume	R\$ 40,00
pH	R\$ 40,00
Proteína bruta/Nitrogênio total	R\$ 80,00
Proteína solúvel (Lowry)	R\$ 80,00
Prova de cocção (macarrão)	R\$ 50,00
Prova de filtração	R\$ 50,00
Prova de solubilidade	R\$ 150,00
Rancidez (Reação de Kreiss)	R\$ 60,00
Ratio (Brix/Acidez em ácido cítrico)	R\$ 60,00
Reação de Fiehe (Hidroximetilfurfural)	R\$ 60,00
Relação peso sólido/Peso líquido (conservas)	R\$ 40,00
Relação sólidos solúveis/Acidez	R\$ 60,00
Resíduo mineral fixo (cinzas)	R\$ 40,00
Resíduo mineral insolúvel em água	R\$ 60,00
Resíduo mineral insolúvel em HCl	R\$ 60,00
Resíduo mineral solúvel em água	R\$ 60,00
Resíduo seco	R\$ 40,00
Retenção em peneira 12 Mesh (14 ASTM)	R\$ 60,00
Sacarose	R\$ 80,00
Sólidos em suspensão	R\$ 100,00
Sólidos insolúveis em água	R\$ 60,00
Sólidos totais	R\$ 100,00
Solubilidade	R\$ 100,00
Substâncias voláteis (105 °C)	R\$ 40,00
Tempo de cozimento	R\$ 80,00
Teor alcoólico	R\$ 60,00
Teste de cocção	R\$ 50,00
Teste de cocção (macarrão cozido de boa qualidade)	R\$ 50,00
Teste de filtração (carne)	R\$ 50,00
Umidade (105 °C)	R\$ 40,00
Umidade, teor (infra-vermelho)	R\$ 40,00
Valor calórico total	R\$ 240,00
Tabela Nutricional*	R\$ 380,00
*exceto Na e Gordura Trans	

Determinações Microbiológicas	
<i>Bacillus cereus</i>	R\$ 120,00
Clostrídios sulfito redutores	R\$ 120,00
<i>Clostridium perfringens</i>	R\$ 120,00
Coliformes termotolerantes	R\$ 120,00
Coliformes totais à 35 °C	R\$ 120,00
Contagem total de bactérias lácticas	R\$ 120,00
Contagem total de bactérias mesófilas	R\$ 120,00
Contagem total de bolores e leveduras	R\$ 120,00
<i>Cronobacter spp</i>	R\$ 120,00
<i>Enterobacteriaceae</i>	R\$ 120,00
<i>Escherichia coli</i>	R\$ 150,00
Coliformes termotolerantes + <i>Escherichia coli</i>	R\$ 200,00
Estafilococo coagulase positiva	R\$ 120,00
<i>Listeria monocytogenes</i>	R\$ 120,00
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	R\$ 120,00
<i>Salmonella Enteritidis</i>	R\$ 150,00
<i>Salmonella spp.</i>	R\$ 150,00
<i>Salmonella Typhimurium</i>	R\$ 150,00

Composição proximal	
Carboidratos	R\$ 0,00
Lipídios	R\$ 80,00
Proteína total	R\$ 80,00
Resíduo mineral fixo (cinzas)	R\$ 40,00
Umidade (105 °C)	R\$ 40,00
TOTAL	R\$ 240,00

Avaliação Sensorial *- Parâmetros avaliados
Aceitação Global
Aparência
Intenção de compra
Odor
Sabor
Textura
*Preço sob consulta

Determinações Macroscópicas e Microscópicas	
Elementos histológicos de identificação da composição, milho (amido)	R\$ 150,00
Impurezas totais (sedimentos + cascas e paus)	R\$ 180,00
Partículas metálicas	R\$ 150,00
Pesquisa de sujidade por digestão enzimática	R\$ 150,00
Sujidades, larvas, parasitas, insetos e fragmentos	R\$ 150,00

**CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DOS RECURSOS:
ANOS 01, 02, 03, 04, 05**

Elementos de Despesa	PERÍODO												
	(MÊS)/R\$												
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	TOTAL
Ressarcimentos custos indiretos UEL, 7,5%	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	4.830,00
Repasse a FAEPE/UEL, 4%	214,67	214,67	214,67	214,67	214,67	214,67	214,67	214,67	214,67	214,67	214,67	214,67	2.576,00
Repasse a Fundação -FUNCETIC, 7,5%	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	402,50	4.830,00
Repasse unidade - CCA,3%	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	1.932,00
Repasse subunidade - DCTA, 3%	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	161,00	1.932,00
Repasse a título pró-labore servidores Universidade	1.073,33	1.073,33	1.073,33	1.073,33	1.073,33	1.073,33	1.073,33	1.073,33	1.073,33	1.073,33	1.073,33	1.073,33	12.880,00
Material de Consumo	536,67	536,67	536,67	536,67	536,67	536,67	536,67	536,67	536,67	536,67	536,67	536,67	6.440,00
Passagens, diárias, hospedagem e alimentação despesas Bancárias	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	644,00
Despesas bancárias	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	644,00
Outros serviços de terceiros PF (pessoa física)	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	772,80
Outros serviços de terceiros PJ (pessoa jurídica)	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40	772,80
Taxa submissão/anuidade/publicação/tradução	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	53,67	644,00
Estagiário	1.502,67	1.502,67	1.502,67	1.502,67	1.502,67	1.502,67	1.502,67	1.502,67	1.502,67	1.502,67	1.502,67	1.502,67	18.032,00
Equipamentos e materiais permanentes	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	3.735,20
Infraestrutura (material de consumo, manutenção e obras)	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	311,27	3.735,20
Total	5.366,67	5.366,67	5.366,67	5.366,67	5.366,67	5.366,67	5.366,67	5.366,67	5.366,67	5.366,67	5.366,67	5.366,67	64.400,00

Critérios de Distribuição de Valores entre os Integrantes:

Integrante	Função	Valor em R\$	%
Wilma Aparecida Spinosa	Coordenação	1.159,20	9
Natália Harumi Niguma	Vice coordenação	772,80	6
Vitor Almeida Marengo	Técnico de nível superior	322,00	2,5
Thais de Souza Rocha	Colaborador	322,00	2,5
TOTAL DE VALORES A DISTRIBUIR:		2.576,00	20

Londrina, PR, 23 _/ 10 _/ 2024 _

Sistematização das Áreas Temáticas:

1. Todas as atividades de extensão deverão sempre ser classificadas também segundo **linha de extensão**. Propõe-se que as atividades sejam classificadas em uma única linha de extensão.
2. A finalidade da classificação é a sistematização dessas atividades de maneira a favorecer os estudos e relatórios sobre a produção da extensão universitária brasileira, segundo agrupamentos, bem como a articulação de indivíduos ou de grupos que atuam numa mesma linha.
3. No sentido de facilitar a classificação das atividades de extensão segundo linhas de extensão, as **definições** constantes da Tabela 3 **deverão ser consideradas**:

Linha de Extensão: Denominação de linhas programáticas e respectivas definições, para classificação de ações de extensão.

No.	Linha de Extensão	Descrição
1	Alfabetização, leitura e escrita	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltados para a discussão, planejamento, implementação e avaliação de processos de alfabetização e letramento de crianças, jovens e adultos, visando sua inserção social e construção da cidadania; formação do leitor e do produtor de textos; incentivo à leitura; literatura; desenvolvimento de metodologias de ensino da leitura e da escrita e sua inclusão nos projetos político-pedagógicos das escolas; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e de material didático na área; memória, produção e difusão cultural e artística.

2	Artes Cênicas (dança, teatro, técnicas circenses e performance)	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações em torno das Artes Cênicas (dança, teatro, técnicas circenses, performance); formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área; memória, produção e difusão cultural e artística.
3	Artes integradas	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações multi-culturais, envolvendo as diversas áreas da produção e da prática artística em um único programa integrado; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações e conhecimentos na área; produção de material didático; memória, produção e difusão cultural e artística.
4	Artes plásticas (escultura, pintura, desenho, gravura, instalação, apropriação)	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações em torno das artes plásticas (escultura, pintura, desenho, gravura instalação, apropriação); formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam nessas áreas; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área; memória, produção e difusão cultural e artística.
5	Artes visuais (gráficas, fotografia, cinema, vídeo)	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações em torno das artes visuais (gráficas, fotografia, cinema, vídeo); formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam nessas áreas; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área; memória, produção e difusão cultural e artística.
6	Comunicação estratégica	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações visando a elaboração, implementação e avaliação de planos estratégicos de comunicação; realização de assessorias e consultorias para organizações de natureza diversa em atividades de publicidade, propaganda e de relações públicas; suporte de comunicação a programas e projetos de mobilização social, a organizações governamentais e da sociedade civil; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
7	Desenvolvimento de produtos	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltados à produção de origem animal, vegetal, mineral e laboratorial; manejo, transformação, manipulação, dispensação, conservação e comercialização de produtos e subprodutos; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático relacionados ao tema; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área.

8	Desenvolvimento Regional	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para a elaboração de diagnóstico e de propostas de planejamento regional (urbano e rural) envolvendo práticas destinadas a elaboração de planos diretores, à soluções, tratamento de problemas e melhoria da qualidade de vida da população local, tendo em vista sua capacidade produtiva e potencial de incorporação na implementação das ações; participação em fóruns Desenvolvimento Local Integrado e Sustentável - DLIS; participação e assessoria a conselhos regionais, estaduais e locais de desenvolvimento e a fóruns de municípios e associações afins; elaboração de matrizes e estudos sobre desenvolvimento regional integrado, tendo como base recursos locais renováveis e práticas sustentáveis; discussão sobre permacultura; definição de indicadores e métodos de avaliação de desenvolvimento, crescimento e sustentabilidade; formação, capacitação e qualificação de pessoas envolvidas na temática; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
9	Desenvolvimento rural e questão agrária	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações relacionadas à constituição e ou manutenção de iniciativas de reforma agrária; matrizes produtivas locais ou regionais e de políticas de desenvolvimento rural; assistência técnica; planejamento do desenvolvimento rural sustentável; organização rural; comercialização; agroindústria; gestão de propriedades e/ou organizações; arbitragem de conflitos de reforma agrária; educação para o desenvolvimento rural; definição de critérios e de políticas de fomento para o meio rural; avaliação de impactos de políticas de desenvolvimento rural; produção de material didático; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático relacionados ao tema; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área.
10	Desenvolvimento tecnológico	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações relativas a processos de investigação e produção de novas tecnologias, técnicas, processos produtivos, padrões de consumo e produção (inclusive tecnologias sociais, práticas e protocolos de produção de bens e serviços); serviços tecnológicos; estudos de viabilidade técnica, financeira e econômica; adaptação de tecnologias; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
11	Desenvolvimento urbano	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para o planejamento, implementação e avaliação de processos e metodologias visando proporcionar soluções e o tratamento de problemas das comunidades urbanas; urbanismo; formação, capacitação e qualificação de pessoas envolvidas na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.

12	Direitos individuais e coletivos	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para o apoio a organizações e ações de memória social, defesa, proteção e promoção de direitos humanos; direito agrário e fundiário; assistência jurídica e judiciária individual e coletiva, à instituições e organizações; bioética médica e jurídica; ações educativas e preventivas para garantia de direitos humanos; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área.
13	Educação profissional	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltados a processos de formação técnica profissional, visando a valorização, aperfeiçoamento, promoção do acesso aos direitos trabalhistas e inserção no mercado de trabalho; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área, produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
14	Empreendedorismo	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria e realização de eventos relativos à constituição e gestão de empresas juniores, pré-incubadoras, incubadoras de empresas, parques e pólos tecnológicos, cooperativas e empreendimentos solidários e outras ações voltadas para a identificação, aproveitamento de novas oportunidades e recursos de maneira inovadora, com foco na criação de empregos e negócios estimulando a pró-atividade, formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
15	Emprego e renda	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para a defesa, proteção, promoção e apoio a oportunidades de trabalho, emprego e renda para desempregados, empregados, empreendedores, setor informal, proprietários rurais, formas cooperadas/associadas de produção, empreendimentos produtivos solidários, economia solidária, agricultura familiar, dentre outros; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático relacionados ao tema; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área.
16	Endemias e epidemias	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações visando o planejamento, implementação e avaliação de metodologias de intervenção e de investigação tendo como tema o perfil epidemiológico de endemias e epidemias e a transmissão de doenças no meio rural e urbano; previsão e prevenção de novas endemias; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático relacionados ao tema.

17	Espaços de ciência	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para a difusão e divulgação de conhecimentos científicos e tecnológicos em espaços de ciência, como museus, observatórios, planetários, estações marinhas, entre outros; organização desses espaços; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático relacionados ao tema.
18	Esporte e lazer	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para as práticas esportivas, experiências culturais, atividades físicas e vivências de lazer para crianças, jovens e adultos, como princípios de cidadania, inclusão, participação social e promoção da saúde; esportes e lazer nos projetos político-pedagógico das escolas; desenvolvimento de metodologias e inovações pedagógicas no ensino da Educação Física, Esportes e Lazer; iniciação e prática esportiva; detecção e fomento de talentos esportivos; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
19	Estilismo	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações em torno do estilismo; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e de material didático; memória, produção e difusão cultural e artística.
20	Fármacos e medicamentos	Desenvolvimento de programas, projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para a promoção do uso correto de medicamentos e para a assistência à saúde em seus processos que envolvem a farmacoterapia; farmácia nuclear; diagnóstico laboratorial; análises químicas, físico-químicas, biológicas, microbiológicas e toxicológicas de fármacos, insumos farmacêuticos, medicamentos e fitoterápicos; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
21	Formação Docente	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltados à processos de formação docente, envolvendo a discussão de fundamentos e estratégias para a organização do trabalho pedagógico, tendo em vista o aprimoramento profissional, a valorização, a garantia de direitos trabalhistas e a inclusão no mercado de trabalho formal; capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e de material didático relacionados ao tema.

22	Gestão do trabalho urbano e rural	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para o planejamento, implementação e avaliação de estratégias de administração; ambiente empresarial; relações de trabalho (formas associadas de produção, trabalho informal, incubadoras de cooperativas populares, agronegócios, agroindústria, práticas e produções caseiras, dentre outros); produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático relacionados ao tema; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área.
23	Gestão informacional	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações visando ao planejamento, implementação e avaliação de sistemas de fornecimento e divulgação de informações econômicas, financeiras, físicas e sociais das instituições públicas, privadas e do terceiro setor; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático relacionados ao tema; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área.
24	Gestão institucional	Desenvolvimento de programas, projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações visando o planejamento, implantação, implementação e acompanhamento de estratégias administrativas e organizacionais em órgãos e instituições públicas, privadas e do terceiro setor, governamentais e não governamentais; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
25	Gestão pública	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações visando ao planejamento, implantação, implementação, acompanhamento e avaliação de sistemas regionais e locais de políticas públicas; análise do impacto dos fatores sociais, econômicos e demográficos nas políticas públicas (movimentos populacionais, geográficos e econômicos, setores produtivos); formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam nos sistemas públicos (atuais ou potenciais); produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
26	Grupos sociais vulneráveis	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para o planejamento, implementação e avaliação de processos de atenção (educação, saúde, assistência social, etc), de emancipação, de respeito à identidade e inclusão desses grupos; promoção, defesa e garantia de direitos; desenvolvimento de metodologias de intervenção, tendo como objeto questões de gênero, de etnia, de orientação sexual, de diversidade cultural, de credos religiosos, dentre outros; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam com esses segmentos; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.

27	Infância e adolescência	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para o planejamento, implementação e avaliação de processos de atenção (educação, saúde, assistência social, etc); promoção, defesa e garantia de direitos; ações especiais de prevenção e erradicação do trabalho infantil; desenvolvimento de metodologias de intervenção, tendo como objeto focado na ação crianças (0 a 12 anos), adolescentes (13 a 18 anos) e suas famílias; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam com esses segmentos; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
28	Inovação tecnológica	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações que compreendem a introdução de produtos ou processos tecnologicamente novos e melhorias significativas a serem implementadas em produtos ou processos existentes nas diversas áreas do conhecimento. Considera-se uma inovação tecnológica de produto ou processo aquela que tenha sido implementada e introduzida no mercado (inovação de produto) ou utilizada no processo de produção (inovação de processo). Formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
29	Jornalismo	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltados à processos de produção e edição de notícias para mídias impressas e eletrônicas; assessorias e consultorias para órgãos de imprensa em geral; crítica de mídia; treinamento e qualificação de profissional para a imprensa; capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção de material didático e divulgação de informações, conhecimentos e material didático relacionados ao tema.
30	Jovens e adultos	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações visando o planejamento, implementação e avaliação de processos de atenção (saúde, assistência social, etc), de emancipação e inclusão; educação formal e não formal; promoção, defesa e garantia de direitos; desenvolvimento de metodologias de intervenção, tendo como objeto focado pela ação os jovens (19 a 24 anos) e adultos (de 25 a 59 anos); formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam com esse segmento; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.

31	Línguas Estrangeiras	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltados para a discussão, planejamento, implementação e avaliação de processos de ensino/aprendizagem de línguas estrangeiras e sua inclusão nos projetos político-pedagógicos das escolas; desenvolvimento de processos de formação em línguas estrangeiras; literatura; tradução; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área; memória, produção e difusão cultural e artística.
32	Metodologias e estratégias de ensino/aprendizagem	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultorias, realização de eventos e outras ações visando a discussão de metodologias e estratégias específicas de ensino/aprendizagem, como a educação à distância e o ensino presencial e de processos de formação inicial, educação continuada e formação profissional; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e de material didático na área.
33	Mídia artes (mídias contemporâneas, multimídia, web-arte, arte digital)	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações em torno das mídia artes (mídias contemporâneas, multimídia, web-arte, arte digital); formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam nessas áreas; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área; memória, produção e difusão cultural e artística.
34	Mídias	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações visando a produção e difusão de informações e conhecimentos através de veículos comunitários e universitários, impressos e eletrônicos (boletins, rádio, televisão, jornal, revistas, internet, etc); promoção do uso didático dos meios de comunicação e de ações educativas sobre as mídias; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área para o trato com a mídia em geral; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
35	Música	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações em torno da música (apreciação, criação e performance); formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área; memória, produção e difusão cultural e artística.
36	Organizações da sociedade civil e movimentos sociais e populares	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para o apoio à formação, organização e desenvolvimento de comitês, comissões, fóruns, associações, ONGs, OSCIPs, redes, cooperativas populares, sindicatos, dentre outros; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático relacionados ao tema; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área.

37	Patrimônio cultural, histórico, natural e imaterial	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações visando a preservação, recuperação, promoção e difusão de patrimônio artístico, cultural e histórico (bens culturais móveis e imóveis, obras de arte, arquitetura, espaço urbano, paisagismo, música, literatura, teatro, dança, artesanato, folclore, manifestações religiosas populares), natural (natureza, meio ambiente) e imaterial (culinária, costumes do povo), mediante formação, organização, manutenção, ampliação e equipamento de museus, bibliotecas, centros culturais, arquivos e outras organizações culturais, coleções e acervos; restauração de bens móveis e imóveis de reconhecido valor cultural; proteção e promoção do folclore, do artesanato, das tradições culturais e dos movimentos religiosos populares; valorização do patrimônio; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
38	Pessoas com deficiências, incapacidades, e necessidades especiais	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para o planejamento, implementação e avaliação de processos de atenção (educação, saúde, assistência social, etc) de emancipação e inclusão de pessoas com deficiências, incapacidades físicas, sensoriais e mentais, síndromes, doenças crônicas, altas habilidades, dentre outras; promoção, defesa e garantia de direitos; desenvolvimento de metodologias de intervenção individual e coletiva, tendo como objeto focado na ação essas pessoas e suas famílias; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam com esses segmentos; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
39	Propriedade intelectual e patentes	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para processos de identificação, regulamentação e registro de direitos autorais e outros sobre propriedade intelectual e patentes; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
40	Questões Ambientais	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para a questão ecológica e o planejamento, implementação e avaliação de processos de educação ambiental e de redução da poluição do ar, águas e solo; discussão da Agenda 21; discussão de impactos ambientais de empreendimentos e de planos básicos ambientais; questões florestais; meio ambiente e qualidade de vida; cidadania e meio ambiente; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.

41	Recursos hídricos	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para o planejamento de microbacias, preservação de mata ciliar e dos recursos hídricos, gerenciamento de recursos hídricos e Bacias Hidrográficas; prevenção e controle da poluição; arbitragem de conflitos; participação em agências e comitês estaduais e nacionais; assessoria técnica a conselhos estaduais, comitês e consórcios municipais de recursos hídricos; produção e divulgação de conhecimentos, informações e de material didático na área; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área.
42	Resíduos sólidos	Desenvolvimento de programas, projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações visando: orientação para desenvolvimento de ações normativas, operacionais, financeiras e de planejamento com base em critérios sanitários, ambientais e econômicos, para coletar, segregar, tratar e dispor o lixo; orientação para elaboração e desenvolvimento de projetos de planos de gestão integrada de resíduos sólidos urbanos, coleta seletiva, instalação de manejo de RSU reaproveitáveis (compostagem e reciclagem), destinação final de RSU (aterros sanitários e controlados), remediação de lixo a céu aberto; orientação à organização de catadores de lixo; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e de material didático na área.
43	Saúde animal	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para o planejamento, implementação e avaliação de processos e metodologias visando a assistência à saúde animal: prevenção, diagnóstico e tratamento; prestação de serviços institucionais em laboratórios, clínicas e hospitais veterinários universitários; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático relacionados ao tema; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área.
44	Saúde da família	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para o planejamento, implementação e avaliação de processos assistenciais e metodologias de intervenção para a saúde da família; produção e divulgação de informações, conhecimentos e de material didático relacionados ao tema; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área.

45	Saúde e proteção no trabalho	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para o planejamento, implementação e avaliação de processos assistenciais, metodologias de intervenção, ergonomia, educação para a saúde e vigilância epidemiológica ambiental, tendo como alvo ambientes de trabalho e trabalhadores urbanos e rurais; produção e divulgação de informações, conhecimentos e de material didático relacionados ao tema; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área.
46	Saúde Humana	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltados à promoção da saúde das pessoas, famílias e comunidades; humanização dos serviços; prestação de serviços institucionais em ambulatórios, laboratórios, clínicas e hospitais universitários; assistência à saúde de pessoas em serviços especializados de diagnóstico, análises clínicas e tratamento; clínicas odontológicas, de psicologia, dentre outras; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção de material didático, informações e conhecimentos na área.
47	Segurança alimentar	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltados para o incentivo à produção de alimentos básicos, auto abastecimento, agricultura urbana, hortas escolares e comunitárias, nutrição, educação para o consumo, regulação do mercado de alimentos, promoção e defesa do consumo alimentar; capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área; produção e divulgação de informações, conhecimentos e de material didático relacionados ao tema.
48	Segurança pública e defesa social	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para o planejamento, implementação e avaliação de processos e metodologias, dentro de uma compreensão global do conceito de segurança pública, visando proporcionar soluções e o tratamento de problemas relacionados; orientação e assistência jurídica, judiciária, psicológica e social à população carcerária e familiares; assessoria a projetos de educação, saúde e trabalho aos apenados e familiares; questão penitenciária; violência; mediação de conflitos; atenção à vítimas de crimes violentos; proteção a testemunhas; policiamento comunitário; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático relacionados ao tema; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área.
49	Tecnologia da informação	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações visando ao desenvolvimento de competência informacional - para identificar, localizar, interpretar, relacionar, analisar, sintetizar, avaliar e comunicar informação em fontes impressas ou eletrônicas; inclusão digital; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático relacionados ao tema; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área.

50	Temas específicos	Realização de eventos, processos de formação e capacitação relativos a temas das diversas áreas do conhecimento (ciências humanas, biológicas, sociais aplicadas, exatas e da terra, da saúde, ciências agrárias, engenharias, lingüística, letras e artes), visando a reflexão discussão, atualização e aperfeiçoamento nessas áreas; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático relacionados ao tema.
51	Terceira Idade	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para o planejamento, implementação e avaliação de processos de atenção (educação, saúde, assistência social, etc), de emancipação e inclusão; promoção, defesa e garantia de direitos; desenvolvimento de metodologias de intervenção, tendo como objeto enfocado na ação pessoas idosas e suas famílias; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam com esse segmento; produção e divulgação de informações, conhecimentos e material didático na área.
52	Turismo e desenvolvimento sustentável	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações visando subsidiar o planejamento e implementação do turismo (ecológico, cultural, de lazer, de negócios, religioso, etc) como setor gerador de emprego e renda para os municípios; desenvolvimento de novas tecnologias para avaliações de potencial turístico; produção e divulgação de imagens em acordo com as especificidades culturais das populações locais; formação, capacitação e qualificação de pessoas para o turismo; produção e divulgação de informações, conhecimentos e de material didático relacionados ao tema.
53	Uso de drogas e dependência química	Desenvolvimento de programas e projetos, assessoria, consultoria, realização de eventos e outras ações voltadas para prevenção e limitação da incidência e do consumo de drogas; tratamento de dependentes; assistência e orientação a usuários de drogas; recuperação e reintegração social; produção e divulgação de informações, conhecimentos e de material didático relacionados ao tema; formação, capacitação e qualificação de pessoas que atuam na área.

Justificativa para Submissão Fora do Prazo

À Pró-Reitora de Extensão – PROEX,

Venho, por meio deste, comunicar que a nova proposta do “Programa de Atendimento à Sociedade Externa na Área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos – Fase IV”, desenvolvido pelo Departamento de Ciências e Tecnologia de Alimentos (DCTA), do Centro de Ciências Agrárias (CCA), da Universidade Estadual de Londrina, foi devidamente submetida à FUNCETIC e encontra-se em fase de elaboração de um “Acordo de Cooperação”, em conformidade com as Resoluções CA nº 008/2012 e CA nº 074/2023.

Contudo, cabe esclarecer que o projeto PAS 02432, sob minha coordenação, deveria ter sido submetido aos órgãos competentes com a antecedência de 6 (seis) meses do seu término, conforme preveem os procedimentos regulares. Por razões alheias à minha vontade, incluindo uma sobrecarga de atividades e a decisão de transferir a interveniente, não foi possível cumprir o prazo estabelecido.

Compreendo a importância do cumprimento dos trâmites institucionais, mas solicito, com veemência, a compreensão desta Pró-reitora para que possamos dar continuidade às atividades do programa. Tal medida é essencial para evitar prejuízos aos nossos clientes, alunos e demais participantes após a data de encerramento formal do projeto, prevista para 01/01/2025.

Coloco-me à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais e reafirmo meu compromisso com a excelência e regularidade dos procedimentos futuros.

Atenciosamente,

Wilma Aparecida Spinosa

Coordenador(a) do Projeto PAS 02432

Departamento de Ciências e Tecnologia de Alimentos (DCTA)

Centro de Ciências Agrárias (CCA)

Universidade Estadual de Londrina



MINUTA

**ACORDO DE COOPERAÇÃO QUE CELEBRAM
ENTRE SI A UNIVERSIDADE ESTADUAL DE
LONDRINA E A FUNDAÇÃO DE FOMENTO À
CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA –
FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL**

A **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**, pessoa jurídica de direito público interno, constituída sob a forma de Autarquia, nos termos das Leis Estaduais nº 9.663 de 16 de julho de 1991 e 21.352 de 01 de janeiro de 2023, inscrita no CNPJ/MF sob nº 78.640.489/0001-53, com sede na Rodovia Celso Garcia Cid, PR-445, Km 380, Campus Universitário, Londrina - Paraná, neste ato representada legalmente por sua Magnífica Reitora, Profa. Dra. **MARTA REGINA GIMENEZ FAVARO**, inscrito no CPF/MF sob o nº 869.949.999-04, nomeada pelo Decreto Estadual nº 11.322 de 07 de junho de 2022, no uso das competências que lhe são asseguradas no Estatuto da Universidade e demais normativas internas, doravante denominada **Universidade**, e a **FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA – FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 47.347.477/0001-01, com sede na Avenida Presidente Castelo Branco, nº 655, Sala 03, Jardim Presidente, CEP 86.061-335, na cidade de Londrina, Estado do Paraná, doravante denominada **FUNCETIC** neste ato representada por seu Diretor-Presidente, **Prof. Dr. FERNANDO FERNANDES**, inscrito no CPF/MF sob o nº 020.011.648-74, ambas denominadas PARTÍCIPEs, resolvem firmar o presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, com fulcro na Lei Estadual nº 20.537/2021 e seu Decreto Regulamentador de nº 8.796/2021 e, subsidiariamente, naquilo que não conflitar com suas disposições pela Lei Estadual nº 15.608/2007; Lei Federal nº 14.133/2021 e, ainda, de acordo com as Resoluções nº 008/2012 - C.A/Uel, 089/2019 - C.U/Uel, 046/2020-C.A/Uel, 074/2023 - C.A/Uel e 088/2023 - CEPE/Uel e todas do Conselho de Administração da **UNIVERSIDADE** e o estipulado nas cláusulas seguintes:

Cláusula Primeira – Do Objeto

O presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** tem por objeto a cooperação entre as partícipes, visando à execução do Projeto de Prestação de Serviços/**Programa de Atendimento à Sociedade** denominado “**PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE**



PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS”, a ser desenvolvido pelo Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias – CCA desta Universidade.

Parágrafo primeiro: Integra o presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** o Plano de Trabalho que se destina a identificar o objeto, definir as metas e fases de execução, balizar as aplicações financeiras no decorrer do Projeto de Prestação de Serviços/Programa de Atendimento à Sociedade, e atender as demais prescrições das legislações pertinentes.

Parágrafo segundo: O Plano de Trabalho e este **ACORDO DE COOPERAÇÃO** são complementares e integrantes entre si, de forma que qualquer detalhe ou condição que se mencione em um e se omita em outro serão considerados especificados e válidos, obrigando as partes em todos os termos.

Cláusula Segunda – Das Atividades

O projeto de Prestação de Serviços/Programa de Atendimento à Sociedade previsto na Cláusula Primeira compreenderá as atividades constantes no Plano de Trabalho, anexo deste instrumento.

Cláusula Terceira – Dos Recursos Financeiros

Os recursos financeiros necessários à execução do Projeto de Prestação de Serviços/Programa de Atendimento à Sociedade serão providos através de pagamento pelos usuários dos serviços, recolhidos e gerenciados por intermédio da **FUNCETIC**, credenciada junto a Universidade nos termos da Resolução CA nº 46/2020, respeitados os valores estipulados pelo Coordenador do Programa, conforme previsto no plano de trabalho.

Parágrafo primeiro: No decorrer da vigência do Projeto de Prestação de Serviços/Programa de Atendimento à Sociedade, os valores praticados poderão ser corrigidos anualmente, de acordo com os índices legais aplicáveis, visando o equilíbrio financeiro do projeto.

Parágrafo segundo: Os recursos financeiros arrecadados com o pagamento pelos usuários dos serviços, a **FUNCETIC**, serão depositados no Banco Itaú, agência n.º 4113, na conta corrente n.º 18229-1, de titularidade da Fundação, mas em unidade exclusiva para o Projeto, e serão utilizados exclusivamente à consecução do objeto deste **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, descrito na Cláusula Primeira, observado o Plano de Trabalho.



Parágrafo terceiro: A **FUNCETIC** poderá reter 7,5% (sete vírgula cinco por cento) do valor apurado, na forma do inciso III do Art. 4º da Resolução CA n.º 008/2012 e alterações advindas da Resolução CA n.º 074/2023, destinada ao ressarcimento de despesas de ordem administrativa e financeira, e encargos sociais, conforme estipulado no Plano de Trabalho, anexo deste instrumento.

Parágrafo quarto: Os recursos financeiros vinculados à consecução do objeto deste **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, enquanto não utilizados, deverão ser aplicados em instituição financeira.

Parágrafo quinto: As receitas auferidas, decorrentes de aplicações financeiras, serão computadas a crédito do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, e serão utilizadas exclusiva e integralmente à execução de seu objeto e finalidade.

Parágrafo sexto: Existindo saldo financeiro remanescente, bem como saldo financeiro decorrente de aplicações financeiras realizadas no decorrer da execução do objeto deste **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, permanecerão os mesmos depositados na conta corrente informada no parágrafo segundo da presente cláusula, observadas as disposições da Cláusula Nona.

Cláusula Quarta – Da Destinação dos Recursos

A destinação dos recursos ocorrerá de acordo com as solicitações da Coordenação do Projeto para pagamento de despesas provenientes de sua execução (serviços de terceiros, material de promoção, material de consumo, bolsas de estudo, remuneração técnica, etc.) serão pagos pela **FUNCETIC**, de acordo com a previsão orçamentária e disponibilidade financeira.

Parágrafo Único – O pagamento de despesas inerentes ao Projeto mediante a utilização de recursos aportados pela Universidade, ou por ente de direito público, deverá observar as diretrizes da Lei Estadual nº 20.537/2021.

Cláusula Quinta – Das Atribuições da UNIVERSIDADE

Compete à Universidade, por intermédio da Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade, do Centro de Ciências Agrárias – CCA e do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos:

- a) Apoiar as ações da Coordenação do Programa;
- b) Acompanhar o desenvolvimento do Programa, assegurando a consecução de seus objetivos;



- c) Providenciar as instalações físicas e os equipamentos necessários à execução dos serviços, relativos ao Programa, de acordo com as possibilidades do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos e ciência da Direção de Centro;
- d) Fornecer, caso haja necessidade, materiais de consumo necessários à execução do Programa, mediante assinatura de comprovante de entrega e recebimento, com ressarcimento dos respectivos valores pela **FUNCETIC**.

Cláusula Sexta – Das Atribuições da FUNCETIC

- a) Realizar a gestão financeira e administrativa do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**;
- b) Apoiar as ações da Universidade, necessárias à realização do objeto descrito na Cláusula Primeira;
- c) Apoiar a Coordenação do Programa;
- d) Acompanhar o desenvolvimento do Programa, assegurando a consecução de seus objetivos;
- e) Promover a divulgação do Programa;
- f) Efetuar o pagamento das despesas decorrentes da execução dos trabalhos relativos ao Programa (serviços de terceiros, material de promoção, material de consumo, bolsas de estudo, remuneração técnica, etc.), quando solicitado pelo Coordenador do Programa, de acordo com a previsão orçamentária e disponibilidade financeira, conforme estipulado na cláusula quarta;
- g) Providenciar o reparo dos equipamentos fornecidos pela Universidade e utilizados pelo Programa, em decorrência de problemas de funcionamento ou manutenção verificados no decorrer das atividades, com receita oriunda do Programa e anuência da Coordenação;
- h) Receber o pagamento dos usuários do Programa, de acordo com o disposto na Cláusula Terceira;
- i) Repassar à Universidade a importância correspondente a 7,5% (sete vírgula cinco por cento) do valor arrecadado, na forma do Art. 4º, inciso I da Resolução CA N.º 008/2012, alterada pela Resolução CA nº 074/2023, trimestralmente, durante a vigência do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**;
- j) Repassar à UEL a importância correspondente a 4% (quatro por cento) do valor arrecadado, destinada ao Fundo de Apoio ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão da UEL, na

forma do Art. 4º, inciso II da Resolução CA N.º 008/2012, alterada pela Resolução CA nº 074/2023, trimestralmente, durante a vigência do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**;

- k) Destinar 6% (seis por cento) do valor arrecadado às unidades e subunidades envolvidas no Projeto, na forma do Art. 4º, inciso IV da Resolução CA nº 008/2012, alterada pela Resolução CA nº 074/2023, trimestralmente em conta específica;
- l) Responsabilizar-se pela contratação de profissionais necessários para o desenvolvimento das atividades relacionadas ao Projeto, bem como responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, sociais e fiscais decorrentes das contratações;
- m) Encaminhar anualmente à Pró-Reitoria de Planejamento da Universidade balancete e relatório financeiro parcial das atividades em desenvolvimento, na forma do Art. 8º da Resolução CA n.º 008/2012;
- n) Ceder à Universidade, sob a forma de Comodato, os bens adquiridos com recursos provenientes da receita do Programa, cujos bens serão incorporados ao patrimônio da UEL mediante doação ao final da vigência do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, na forma do Art. 11 da Resolução CA n.º 008/2012;
- o) Aplicar no mercado financeiro, por meio de instituições oficiais, os recursos administrados com base neste instrumento, devendo posteriormente empregá-los junto com o respectivo rendimento, exclusivamente na execução do objeto de que trata a Cláusula Primeira deste **ACORDO DE COOPERAÇÃO**.

Cláusula Sétima – Da Participação de Servidores

Os servidores da Universidade poderão participar das atividades relacionadas ao Projeto desde que devidamente autorizados pelo responsável pelo órgão ao qual estão lotados, observando, além do disposto na Resolução CA nº 008/2012, as diretrizes constantes na Lei Estadual nº 20.537/2021 e demais legislações aplicáveis à natureza da relação jurídica.

Parágrafo primeiro: A participação dos servidores não poderá ultrapassar 20% da sua carga horária de trabalho, nem causar prejuízos às demais atividades que lhe são atribuídas no órgão em que estiverem lotados.



Parágrafo Segundo: As Atividades desenvolvidas no Projeto não poderão gerar expansão de carga horária e nem hora extra dos servidores envolvidos no Projeto, bem como não poderá ser contratado ou nomeado pessoal especificamente para essa finalidade.

Parágrafo Terceiro: Os servidores que desenvolverem atividades no Projeto poderão ser remunerados, desde que observado o disposto no Art. 6º da Resolução CA nº 008/2012 e seu parágrafo único.

Cláusula Oitava – Da Gestão, Coordenação e Fiscalização do Instrumento

As figuras do Gestor, Coordenador e Fiscal do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** serão nomeados formalmente em Portaria(s) própria(s), emitida(s) pela Reitoria da Universidade e anexada(s) ao Processo Administrativo referente à tramitação do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**.

Cláusula Nona – Do Saldo Operacional

Ao término da vigência do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** o saldo operacional do Programa, bem como o saldo financeiro decorrente das aplicações financeiras realizadas no decorrer do objeto da execução deste **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, observado o disposto no Art. 7º da Resolução CA nº 008/2012, serão aplicados na(s) conta(s) corrente(s) informada(s) no parágrafo segundo da Cláusula Terceira.

Cláusula Décima – Do Relatório Final

O Coordenador do Projeto terá um prazo de 30 (trinta) dias após o término da vigência do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, para encaminhar à **FUNCETIC** o relatório final das atividades executadas, na forma do Art. 12 da Resolução CA nº 008/2012.

Parágrafo primeiro: A **FUNCETIC** terá o prazo de 90 (noventa) dias, após o término da vigência do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, para apresentar à Pró-Reitoria de Planejamento relatório financeiro final instruído com o relatório de atividades executadas, devidamente assinados, inclusive pelo fiscal do projeto.

Parágrafo segundo: A Pró-Reitoria de Planejamento analisará o relatório financeiro final emitindo parecer sobre o mesmo para posterior envio ao Conselho de Administração para apreciação, pronunciamento e aprovação.

Parágrafo terceiro: A Pró-Reitoria de Planejamento encaminhará o processo instruído com o relatório financeiro final aprovado pelo Conselho de Administração e o relatório de atividades



executadas ao Centro de Estudos, Departamento e Conselho Diretor respectivos, para ciência, visando aprimorar os futuros planos de trabalho.

Parágrafo quarto: A **FUNCETIC**, disponibilizará ao(s) fiscal(is) deste instrumento jurídico, relatórios periódicos de acompanhamento das atividades desenvolvidas, podendo os fiscais, solicitarem informações complementares a qualquer tempo.

Cláusula Décima Primeira – Da Publicação

A publicação resumida deste instrumento será efetuada, por extrato, no Diário Oficial do Estado e nos sites da Universidade e **FUNCETIC**, nos termos do Art. 10 da Lei Estadual nº 20.537/2021.

Cláusula Décima Segunda – Da Vigência

O presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** vigorará no período de 60 (sessenta) meses, a partir da data de assinatura do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, podendo ser alterado a qualquer tempo, por entendimento entre as partes, formalizado por meio de termo de aditamento.

Cláusula Décima Terceira – Da Extinção

O presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** será regularmente extinto quando atingir seu termo final, podendo ser denunciado a qualquer tempo, por quaisquer dos partícipes, independentemente de descumprimento de qualquer cláusula do presente instrumento, mediante notificação escrita, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, firmando-se para tanto, “Termo de Encerramento”.

Parágrafo único: O “Termo de Encerramento” a que se refere o *caput* da presente cláusula deve prever as resoluções entre as partes para conclusão do Projeto em andamento, sem prejuízo às atividades pendentes.

Cláusula Décima Quarta – Dos Casos Omissos

Os casos omissos serão resolvidos entre as partícipes preferencialmente pela via administrativa aplicando-se as disposições constantes no Estatuto, Regimento Geral e demais



Normativas Internas da Universidade e, se necessário, a Teoria Geral dos Negócios Jurídicos e as normas constantes no Art. 37 da Lei Estadual nº 20.537/2021.

Cláusula Décima Quinta – Da transição

A aplicação das normativas internas da **UNIVERSIDADE**, especialmente das Resoluções CA nº 008/2012 e alterações advindas da Resolução CA nº 74/2023, ocorrerá somente naquilo que não conflitar com a Lei Estadual nº 20.537/2021.

Cláusula Décima Sexta – Do Foro

Eventuais dúvidas e controvérsias decorrentes do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** não elucidadas nos termos da Cláusula Décima Quarta serão dirimidas no Foro da Comarca de Londrina, Estado do Paraná.

E por estarem conformes, as partes assinam o presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** em duas vias de igual teor.

Londrina, _____ de _____ de _____.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA

Profa. Dra. Marta Regina Gimenez Favaro

Reitora

Fundação de Fomento à Ciência, Tecnologia, Inovação e

Cultura – FUNCETIC - Gestora de Fundo Patrimonial

Prof. Dr. Fernando Fernandes

Diretor-Presidente



UNIVERSIDADE
ESTADUAL DE LONDRINA

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO, CULTURA E SOCIEDADE
DIRETORIA DE PROJETOS, PROGRAMAS E INICIAÇÃO EXTENSIONISTA
DIVISÃO DE PROJETOS E INICIAÇÃO EXTENSIONISTA

Telefones: (43) 3371-4572 ou 3371-4172

**PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE (PAS):
PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE
PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

IDENTIFICAÇÃO DO(A) COORDENADOR(A):

Nome: Wilma Aparecida Spinosa

Centro: de Ciências Agrárias (CCA)

Departamento: de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA)

E-mail: wilma.spinosa@uel.br

Telefone para Contato: (43) 3371-4585

II - Programa de Atendimento à Sociedade (PAS)/Prestação de Serviço– Resolução CA nº. 008/2012, 074/2023 e Lei Estadual n. 20.537/2021.

FORMA DE REPASSE DOS RECURSOS FINANCEIROS NESTA MODALIDADE:

- I) até 10% (dez por cento) sobre o valor arrecadado à UEL, como forma de ressarcimento de custos indiretos;
- II) 4% (quatro por cento) sobre o valor arrecadado ao Fundo de Apoio ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão da UEL (FAEPE/UEL);
- III) Repasse do valor correspondente a até 10% (dez por cento) sobre o valor arrecadado à Fundação de Apoio;
- IV) 6% (seis por cento) sobre o valor arrecadado às unidades e subunidades envolvidas no PAS;
- V) no mínimo a 75% (setenta e cinco por cento) sobre o valor arrecadado ao próprio PAS, sendo que atividades não contempladas na previsão orçamentária e no demonstrativo de custos, devem ser aprovadas pelo Conselho de Administração mediante adequação do Plano de Trabalho;
- VI) A aplicação dos percentuais previstos nos incisos I e III não poderá, em seu resultado final, ser maior que 15% (quinze por cento).
- VII) **os percentuais estabelecidos nesta modalidade não se aplicam** aos convênios fomentados com recursos oriundos de fundos públicos, devendo o orçamento e a execução do convênio observar o plano de aplicação aprovado pela instituição financiadora, e nem aos convênios, independente da natureza da fonte de custeio, financiados com recursos estritamente vinculados à execução do objeto conveniado.
- VIII) Na hipótese de ser definido um percentual de repasse a título de ressarcimento de despesas de ordem administrativa e financeira à Fundação de Apoio, desde que autorizado no plano de aplicação aprovado pela instituição financiadora, idêntico percentual de repasse deverá ser atribuído à UEL, observado o percentual máximo definido no inciso VI;
- IX) **Os servidores** que efetivamente participarem das atividades do PAS **poderão ser remunerados, a título de pró-labore**, cuja despesa, inclusive de coordenação, deverá integrar o plano de aplicação e não poderá ultrapassar a 20% (vinte por cento) do valor arrecadado, obedecido a legislação vigente;
- X) Os vencimentos recebidos pelos componentes do **PAS** estarão limitados a 100% (cem por cento) do valor de seu salário básico, mensal e individual acrescido de TIDE e Titulação se houver.

Motivação: (no caso de vinculação à Resolução CA no. 008/2012 ou 009/2012)

A experiência de mais de 25 anos de trabalho na prestação de serviços de análises laboratoriais na área de ciência e tecnologia de alimentos tem demonstrado a necessidade de agente parceiro, seja para atender à exigência legal da Universidade perante órgãos fiscalizadores diversos, seja para atender às necessidades de clientes que exigem a emissão de nota fiscal para justificar o pagamento por serviços prestados.

A participação de um organismo externo tem sido uma parceria nessa trajetória e deve atuar como administradora do recurso gerado com capacidade de gestão demonstrada, agilidade e transparência nas atividades de suporte ao Laboratório de Análise de Alimentos do DCTA/CCA. Toda atividade será norteadas pela RESOLUÇÃO CU Nº 80/97 que aprova as diretrizes gerais e regulamenta as Atividades de Prestação de Serviços e Resolução CA nº008/2012 que estabelece normas para execução de Programas de Atendimento à Sociedade-PAS. Será celebrado de acordo com a Resolução CA nº 008/2012 um termo Convênio entre Universidade Estadual de Londrina e a Fundação de Fomento à Ciência, Tecnologia, Inovação e Cultura – FUNCETIC - Gestora de Fundo Patrimonial.

TIPOS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS (assinale com “X”):

X	Desenvolvimento de Produto.
X	Desenvolvimento de Processo.
X	Desenvolvimento de Sistemas.
X	Desenvolvimento de Tecnologias.
X	Assessoria.
X	Consultoria.
X	Orientações.
X	Treinamento de Pessoal.
X	Outras atividades de natureza acadêmica, técnico-científica ou cultural.

Título do Projeto: PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Duração: 5 anos (60 meses)	Início: 01/02/2025	Fim: 31/12/2030
-----------------------------------	---------------------------	------------------------

Área Temática: Tecnologia e Produção	Código: 7
---	------------------

Linha de Extensão: Desenvolvimento Regional	Código: 8
--	------------------

Palavras-Chave:

1 - ALIMENTO	2 – INOVAÇÃO	3 - DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTO
4 - ROTULAGEM NUTRICIONAL	5 - NUTRIÇÃO	6 - QUALIDADE

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável – ODS/OMS

03 - Saúde e Bem-Estar	09 - Indústria, Inovação e Infraestrutura	08 - Trabalho Decente e Crescimento Econômico
------------------------	---	---

TABELA - 17 OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

01 - Erradicação da Pobreza -Acabar com a pobreza em todas as suas formas, em todos os lugares.	02 - Fome Zero e Agricultura Sustentável -Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição, e promover a agricultura sustentável.	03 - Saúde e Bem-Estar -Assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades.
---	---	--

04 - Educação de Qualidade -Garantir educação inclusiva e equitativa de qualidade, e promover oportunidades de aprendizado ao longo da vida para todos.	05 - Igualdade de Gênero -Alcançar igualdade de gênero e empoderar todas as mulheres e meninas.	06 - Água Potável e Saneamento -Garantir disponibilidade e manejo sustentável da água e saneamento para todos.
07 - Energia Acessível e Limpa -Garantir acesso à energia barata, confiável, sustentável e moderna para todos.	08 - Trabalho Decente e Crescimento Econômico -Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo, e trabalho decente para todos.	09 - Indústria, Inovação e Infraestrutura -Construir infraestrutura resiliente, promover a industrialização inclusiva e sustentável, e fomentar a inovação.
10 - Redução de Desigualdades -Reduzir a desigualdade entre os países e dentro deles.	11 - Cidades e Comunidades Sustentáveis -Tornar as cidades e os assentamentos humanos inclusivos, seguros, resilientes e sustentáveis.	12 - Consumo e Produção Responsáveis -Assegurar padrões de consumo e produção sustentável.
13 - Ação contra a Mudança Global do Clima -Tomar medidas urgentes para combater a mudança do clima e seus impactos.	14 - Vida na Água -Conservar e promover o uso sustentável dos oceanos, mares e recursos marinhos para o desenvolvimento sustentável.	15 – Vida na Terrestre -Proteger, recuperar e promover o uso sustentável dos ecossistemas terrestres, gerir de forma sustentável as florestas, combater a desertificação, bem como deter e reverter a degradação do solo e a perda da biodiversidade.
16 - Paz, Justiça e Instituições Eficazes -Promover sociedades pacíficas e inclusivas para o desenvolvimento sustentável, proporcionar o acesso à justiça para todos e construir instituições eficazes, responsáveis e inclusivas em todos os níveis.		17 - Parcerias e Meios de Implementação - Fortalecer os mecanismos de implementação e revitalizar a parceria global para o desenvolvimento sustentável

Resumo (máximo ½ página de A4):

Este projeto objetiva a consolidação do papel do Laboratório de Análise de Alimentos, do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UEL, como prestador de serviços na área de qualidade de alimentos, incluindo não apenas avaliação isolada de produtos (análises físico-químicas e microbiológicas), mas diversos aspectos do processo produtivo, como boas práticas de fabricação, armazenamento e atendimento às questões normativas, rotulagem nutricional, consultoria e assessoria para indústria de alimentos. Nesse sentido, o público que se pretende atender são pessoas jurídicas e físicas. Espera-se o fortalecimento da atividade de extensão por parte da UEL, bem como a geração de conhecimento aplicado pertinente à formação acadêmica. Trata-se ainda de atividade de extensão com potencial de visibilidade proporcionada à UEL em seu papel reflexivo e indutor.

Órgãos Envolvidos:**Execução:**

Laboratório de Análise de Alimentos; Laboratório de Microbiologia de Alimentos; Laboratório de Análise Instrumental; Laboratório de Análise Sensorial; Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA).

Apoio:

Pró-reitora de Extensão, Cultura e Sociedade - PROEX
Fundação de Fomento à Ciência, Tecnologia, Inovação e Cultura – FUNCETIC - Gestora de Fundo Patrimonial

Localização:

Universidade Estadual de Londrina - UEL;
Centro de Ciências Agrárias - CCA;
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos - DCTA;
Laboratório de Análise de Alimentos.

População/Segmento-Alvo:

O público que se pretende atender são pessoas físicas e jurídicas. Entre elas indústrias de alimentos, cozinhas industriais, restaurante, agroindústrias, farmácias de manipulação, condomínios residenciais de Londrina e região, departamentos de instituições públicas como o Setor de Merenda Escolar de Prefeituras e o Poder Judiciário do Estado do Paraná com a realização de perícias técnicas. Há também interesse dos seguintes organismos: 1) Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná – IDR - Paraná, empresa pública do governo de apoio a produtores e trabalhadores rurais; 2) Instituto de Tecnologia e Desenvolvimento Econômico e Social – ITEDES, instituição com o propósito de colaborar com instituições públicas e privadas e com objetivos de apoio de desenvolvimento regional; 3) Agência de Inovação Tecnológica da UEL - AINTEC, que tem por objetivo transferir as criações geradas na universidade para a sociedade e 4) SEBRAETEC SEBRAE PR que objetiva apoiar pequenos negócios inovadores através de um programa completo que ajudará a empresa a otimizar processos, produtos e serviços visando promover a estruturação, o desenvolvimento tecnológico, o crescimento e o acesso a mercados e a investimentos.

A comunidade universitária e alunos de graduação e pós-graduação também são beneficiados com o programa proposto. São atendidos alunos graduandos e pós-graduandos dos cursos de agronomia, biologia, biotecnologia, farmácia, medicina veterinária, nutrição, química, zootecnia e pós-graduação em ciência de alimentos. Acatando a Resolução CEPE 088/2023 que trata das atividades de extensão como processo interdisciplinar, político educacional, social, cultural, científico, tecnológico, de inovação, capazes de promover a interação transformadora entre a UEL e outros setores da sociedade.

Justificativa:

Considerando a importância do setor de alimentos para o estado do Paraná que de acordo com dados da Federação das Indústrias do Estado do Paraná - FIEP, o setor de alimentos foi a atividade que mais ganhou participação na indústria do estado e aumentou 6,3 pontos percentuais entre 2011 e 2021. O percentual do setor de alimentos dos segmentos indústrias extrativa e de transformação, o Paraná representa 18,9%, na região Sul é de 17,9% e 11,2% no Brasil

O Laboratório de Análise de Alimentos conta com estrutura física e recursos humanos bastante consistentes para atender essa demanda do setor agroalimentar. As instalações prediais do Laboratório de Prestação de Serviço de Análise de Alimentos contam com uma área construída de 250m² e desde 1999, o Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias oferece à comunidade os serviços de Análise de Alimentos, voltados ao setor produtivo e às pessoas físicas envolvidas com qualidade de matérias-primas e de alimentos processados, do ponto de vista de composição química e de qualidade microbiológica.

Organismos deliberativos da UEL e da Fundação Araucária, ao longo de 25 anos têm centrado esforços para legitimar esta proposta, para construir e para fazer funcionar o Laboratório de Análise de Alimentos, cuja missão principal está na prestação de serviços à sociedade. Há uma cultura cada vez mais consolidada no que diz respeito à preocupação com a produção de alimento inócuo, funcional e nutracêutico. Tendo em vista a cultura estabelecida e o potencial produtivo da região, acredita-se ser altamente viável o incremento de atividades da instituição em termos laboratoriais, para maior inserção da UEL na comunidade, para atender os universos empresarial e acadêmico, e o das políticas públicas. O presente programa propõe então dar continuidade aos serviços de análises e à ampliação das atividades e ao desenvolvimento do setor de serviços especializados.

A iniciativa reforçará o pioneirismo da UEL na região, em termos de auxílio tecnológico à cadeia produtiva, consolidando seu papel de liderança. Por outro lado, tais serviços acabarão por gerar transferência de tecnologia, muitas vezes necessário e de difícil acesso ao empresário, e contribuirá para o incentivo a uma formação mais qualificada, tanto por parte dos estudantes como para os próprios professores.

Objetivos

Gerais: Prestar serviços na área de análise de alimentos e dar suporte para desenvolvimento da indústria de alimentos e apoio técnico ao desenvolvimento de novos produtos, para a solução de problemas na cadeia produtiva, na área de legislação voltada à produção de alimentos e na orientação sobre ferramentas voltadas para a gestão da qualidade e rotulagem nutricional. Tais atividades devem ainda gerar conhecimento aplicado, pertinente para a própria vida acadêmica.

Específicos:

Contribuir com a comunidade para a garantia da segurança e qualidade dos produtos, incrementar a produção, produtividade e competitividade, além de atender à legislação pertinente à saúde pública.

Aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos, distribuídos e comercializados no município de Londrina e região, abarcando, em parceria com a Prefeitura Municipal, o maior número possível de agentes diretos das áreas de bares e restaurantes, mercados e supermercados, e comércio ambulante de alimentos.

Atender à legislação em vigor sobre a questão dos procedimentos operacionais aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, além da normatização oficial acerca de boas práticas de fabricação, distribuição e comercialização de alimentos.

Desenvolver instrumentos individuais e coletivos para o enfrentamento da questão da segurança alimentar nos setores envolvidos, fomentando-se cultura colaborativa, envolvendo os setores público e privado.

Auxiliar na melhoria da cultura social acerca da qualidade em termos de alimentos, constituindo-se uma cadeia que envolva os setores da produção, de transporte, de distribuição, de comercialização e de consumo.

Auxiliar, por meio da parceria com prefeituras, a consolidação do trabalho de vigilância sanitária nos municípios, no setor de alimentação.

Auxiliar por meio da parceria com o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias familiares e de pequeno porte.

Serviços de análise físico-química e microbiológica de água e alimentos para a indústria de bebidas, panificação, carnes, leite, entre outras.

Implantação de boas práticas para a indústria, supermercados, cozinhas industriais e restaurantes e rotulagem nutricional para produtos alimentícios.

Consultoria técnica, por professores e estudantes monitorados, para a área de alimentos e agronegócio. Serão oferecidos os seguintes serviços de assessoria técnica:

1-Desenvolvimento de novos produtos;

2-Determinação de prazo de validade de alimentos;

3-Análise sensorial;

4-Embalagens e ou rotulagem;

5-Ferramentas de Qualidade para a indústria de alimentos tais como: BPF, APPCC, ISO. Tanto na implantação como implementação ou acompanhamento da equipe;

6- Atividades de consultoria e assessoria para pequenos e microempresários;

7- Orientações para interessados em certificação Orgânico, Vegano, Kosher, IFS, ISO 22000;

8-Orientações para elaboração de documentos da qualidade;

9-Treinamento para auditores internos da qualidade;

10-Ministrar cursos *in-company* ou nas dependências do Laboratório. Curso estes de capacitação e treinamentos com conteúdo inerentes as áreas de ciência e tecnologia de alimentos.

Os serviços listados sugerem a abordagem de boa parte do conjunto da atividade da indústria de alimentos, observando-se desde a produção em si até a análise do produto, bem como as questões relacionadas ao desenvolvimento, à atividade produtiva, à gestão e à legislação.

Proporcionando que boa parte dos problemas que o empresário enfrenta na área técnica, no setor de alimentos, pode ser resolvida ou encaminhada numa só agência.

Metodologia:

Para a execução de serviços de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais serão empregadas metodologias analíticas e equipamentos laboratoriais compatíveis com a acuidade (relevância) necessária. Os métodos analíticos usados são os preconizados pela literatura científica da área. Entre outros, citem-se Métodos Oficiais de Análise de Alimentos preconizados pelo Instituto Adolfo Lutz, principalmente, AOAC (Official Method of Analysis), Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes – LANARA. Consideram-se também Resoluções da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais legislação pertinente ao setor de alimentos (INMETRO).

RESULTADOS ESPERADOS, METAS E RESPECTIVOS INDICADORES

RESULTADOS ESPERADOS	METAS	INDICADORES
Contribuir com produtores de alimentos para a garantia da segurança e qualidade dos produtos, incrementar a produção, produtividade e competitividade, além de atender à legislação pertinente à saúde pública.	Melhorar a cultura social acerca da qualidade em termos de alimentos, constituindo-se uma cadeia que envolva os setores da produção, de transporte, de distribuição, de comercialização e de consumo.	Números de clientes atendidos e seu nível de satisfação com o serviço prestado. Quantidade de amostras avaliadas quanto a qualidade higiênico sanitária, composição nutricional e avaliação sensorial. O nível de satisfação será avaliado pela aplicação de formulários eletrônicos.
Atender à legislação em vigor sobre a questão dos procedimentos operacionais aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, além da normatização oficial acerca de boas práticas de fabricação, distribuição e comercialização de alimentos.	Aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos, distribuídos e comercializados no município de Londrina e região, abarcando, em parceria com a Prefeitura Municipal, o maior número possível de agentes diretos das áreas de bares e restaurantes, mercados e supermercados, e comércio ambulante de alimentos.	Número de amostras recebidas para determinações de acordo com a RDC nº 724/22 e a Instrução Normativa IN nº 161/22, com padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação e as RDC 275/2002; RDC nº 216/2004, Portaria 46/98 (APPCC), Portaria 1428/93 (BPP, PIQ, APPCC).
Auxiliar, por meio da parceria com prefeituras, restaurantes universitários e hospitais a consolidação do trabalho de vigilância sanitária nos municípios, no setor de alimentação.	Desenvolver instrumentos individuais e coletivos para o enfrentamento da questão da segurança alimentar nos setores envolvidos, fomentando-se cultura colaborativa envolvendo os setores	Número de atendimentos às unidades de alimentação e nutrição (UAN), cozinhas hospitalares e restaurantes universitários e avaliação do grau de satisfação dos usuários por meio de pesquisa por formulário eletrônico

RESULTADOS ESPERADOS	METAS	INDICADORES
	públicos.	
Auxiliar por meio da parceria com o IDR o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias familiares e de pequeno porte.	Produção de alimentos de alta qualidade de forma ágil e eficiente.	Número de agricultores familiares atendidos e quantidade de análises de água e alimentos.
Auxiliar por meio da parceria com a AINTEC o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias	Transferir criações geradas na universidade para a sociedade e o mercado e atender suas demandas tecnológicas.	Número de atendimentos a empresas de Londrina e região
Auxiliar por meio da parceria com o SEBRAETEC, SEBRAE PR o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias familiares e de pequeno porte.	Com ideias inovadoras e os diferenciais competitivos o negócio poderá se destacar por soluções ainda mais eficientes, com alta qualidade e melhor aproveitamento de tempo, mão de obra e recursos.	Contratos de atendimento feito com micro e pequenos empresários.

ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS E OS RESPECTIVOS CRITÉRIOS E PARÂMETROS A SEREM APLICADOS

ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS	CRITÉRIOS E PARÂMETROS A SEREM APLICADOS
Acompanhamento e avaliação será medido por levantamento a partir dos relatórios gerados com as quantidades de serviço executado pelo total e tipo de amostra e parâmetro avaliado quer seja físico-químico, microbiológico ou sensorial. Avaliações de desempenho realizadas pelos clientes. Os resultados obtidos com o programa serão apresentados em reuniões departamentais, no Encontro Anual de Extensão Universitária e Simpósio de Extensão da UEL “POR EXTENSO” e divulgados em meios de comunicação interna da UEL e de organismos externos (jornal, TV, rádio, blogs e sítios). Estes resultados também serão disponibilizados no sítio http://www.uel.br/cca/dcta/pages/laboratorio-de-analise-de-alimentos.php. Este endereço eletrônico está vinculado a página do DCTA, Centro de Ciências Agrárias (CCA), da	Critérios e parâmetros aplicados são os que constam nas normas de qualidade para laboratórios de ensaios (BPL, normas de qualidade ISO séries 9000, 17025 e 22000).

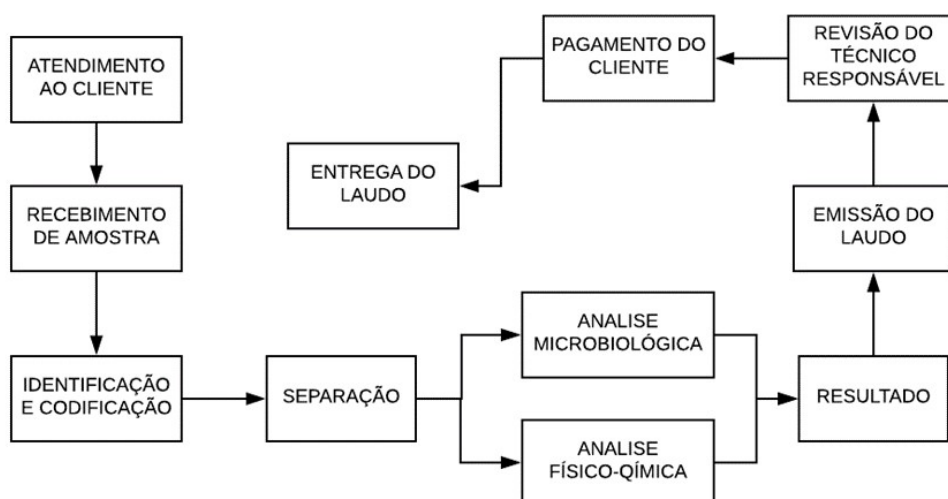
Universidade Estadual de Alimentos (UEL). https://analisedealimentos1.wixsite.com/labuel Os resultados das determinações laboratoriais e dados levantados em consultorias e assessorias são confidenciais e de exclusivo conhecimento do cliente.	
• A avaliação de resultados obtidos durante a execução do projeto, no cumprimento de metas de desempenho e observância de prazos pelas Fundações de Apoio, será usada para o aprimoramento de pessoal e melhorias estratégicas na atuação perante a população e as IEES, HUs, visando ao melhor aproveitamento dos recursos a elas destinados).	

CRONOGRAMA: (máximo de sessenta meses)

ANOS 01, 02, 03, 04, 05 - atividades executadas durante o período do projeto

		PERÍODO (MÊS)											
	ATIVIDADES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Serviços para Terceiros	Determinações físico-químicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Determinações microbiológicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Consultoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Assessoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Treinamentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Serviços Internos	Treinamentos internos do corpo técnico do Laboratório		X						X				
	Revisão de procedimentos			X					X				
	Validação de metodologias			X					X				
	Manutenção preventiva de equipamentos			X				X				X	
	Calibração de equipamentos			X				X				X	
	Relatórios parciais de atividades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Relatórios anuais	X											
	Planejamento anual de atividades											X	
OBS.: A proposta em questão é caracterizada como uma ação de fluxo contínuo, conforme solicitação pelos usuários dos serviços junto aos Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA).													

Fluxograma do processo de análises desenvolvidas no laboratório de alimentos



Plano de Trabalho Individual (para cada participante, exceto para estudantes):

Coordenador será responsável por:

Responsável pela preparação, submissão da proposta e pela coordenação da extensão e administrativa do programa;
 Verificará relatórios técnicos e prestações de Contas dentro dos prazos previstos;
 Tomará todas as providências necessárias para garantir o sucesso do programa;
 Garantirá que sejam disponibilizados em repositório institucional de trabalhos técnicos e textos completos de artigos de extensão ou outros tipos de comunicação que resultem, total ou parcialmente, do programa e que sejam publicados em periódicos nacionais e internacionais;
 Verificará se a execução do programa produz ou poderá produzir resultados com potencial, no todo ou em parte, para serem objetos de desenvolvimento tecnológico inovador e de extensão;
 Compromete-se ainda a zelar pelo adequado gerenciamento dos dados produzidos durante o programa.

Técnico de Nível Superior será responsável por:

Atividades de gestão do laboratório;
 Assinatura dos Relatórios de Ensaio emitidos;
 Atendimento de Clientes;
 Consultas técnicas;
 Coordenação dos trabalhos de desenvolvimento de técnicas de análise;
 Verificação das técnicas utilizadas;

Verificação das resoluções publicadas pela Agência de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;
Autorização das compras, pagamentos de materiais e serviços;
Revisão e atualização dos custos dos serviços;
Zelar pela implantação das boas práticas de laboratório.

Bolsistas graduados serão responsáveis por:

Execução das análises, limpeza dos equipamentos utilizados nas análises; Emissão de ordens de serviço para manutenção e reparo dos equipamentos do laboratório;
Conferência e manutenção do estoque de reagente e material de vidro utilizado nas análises;
Atendimento ao cliente, orientações sobre coleta de amostras e formas de pagamento;
Recebimento de amostras para análise;
Emissão de relatório de ensaio para os clientes por meio eletrônico;
Encaminhar para FAUEL recibos de depósito bancário, solicitações de emissão de Notas Fiscais, relatórios de ensaio para encaminhamento para clientes;

Bolsistas graduandos serão responsáveis por:

Limpeza do material de vidro utilizado nas análises;
Preparação de soluções e meios de cultivo utilizados nas análises;
Manter estoque de material de vidro limpo utilizados nas análises;
Acompanhar a execução das análises;
Limpeza geral dos laboratórios;
Descarte de resíduo e lixo gerados.

Disseminação dos Resultados:

Os resultados serão disseminados pela publicação de artigos em periódicos nacionais e internacionais, de trabalho de conclusão de curso, iniciação extensionista, dissertação de mestrado e tese de doutorado.
Participação em eventos nacionais e internacionais, jornadas, simpósios, congressos, seminário;
Divulgação dos resultados do programa por meio de trabalhos completos publicados em anais e resumos simples ou expandidos.
Organização de seminários, congressos, simpósios, cursos, minicursos e oficinas.
Disseminar os conhecimentos por meio de palestras e treinamentos técnicos, mesa redonda, entrevistas, reportagens em órgãos de difusão jornais, revistas, rádio, televisão e mídias sociais.

RECURSOS HUMANOS:

a) DOCENTES

Nome	Depto/Centro	Chapa Funcional	RT	Carga Horária Semanal destinada ao programa	Função no programa
Thais de Souza Rocha	DCTA CCA		SIM	4	Colaborador
Wilma Aparecida Spinosa	DCTA CCA	2302894	SIM	8	Coordenador

b) DISCENTES

Número Aproximado de discentes	Curso	Carga Horária Semanal	Função
2	Pós-graduação em Ciência de Alimentos	20	Colaborador Bolsista Suporte técnico
8	Química ou Biologia ou Biotecnologia ou Nutrição ou Farmácia ou Agronomia ou Zootecnia ou Medicina Veterinária.	20	Bolsista estagiário

c) TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

Nome	Depto Centro	Chapa Funcional	RT	Carga Horária Semanal destinada ao programa (*)	Função no programa(**)	Horário para execução das atividades no programa
Natália Harumi Niguma	CCA	1407478	sim	08	Vice Coordenador	2ª a 6ª das 18 às 20 H
Vitor Almeida Marengo	CCA	2207887	sim	04	Suporte técnico de manutenção	2ª a 6ª das 18 às 20 H

Bibliografia Básica:

AACC, 2001. American Association of Cereal Chemists. Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists, 11 ed. St Paul, Minnesota.

AOAC, 2012. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, 19 th. ed. AOAC International, Gaithersburg, Maryland.

JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

SILVA, N., JUNQUEIRA, V. C. A., SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H., SANTOS, R. F. S., GOMES, R. A. R., OKAZAKI, M. M. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos, 4ª ed. Logomarca Varela, São Paulo, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Resolução PORTARIA N.º 1469, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2000. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. Publicada em 02 de janeiro de 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001 - Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, 10 jan.2001. Seção 1, p. 45-87.

BRASIL. Ministério da Saúde. Dados epidemiológicos - DTA período de 2000 a 2011. Brasília: SVS, 2011. Disponível em:
<http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/10_passos_para_investigacao_surtos.pdf>.

BRASIL. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, 23 de outubro de 2003

BRASIL. Resolução - RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva. Diário Oficial da União. Brasília, 08 de janeiro de 2003.

<http://www.codexalimentarius.org/codex-home>

<http://www.fao.org>

<http://www.anvisa.gov.br>

<http://www.agricultura.gov.br/>

DEMONSTRATIVO DE RECEITAS E DESPESAS

Receitas	Preço Unitário R\$	Quantidade	Valor Total R\$	Despesas	Res. CA 074/2023	Valor R\$
Determinações Físico-Químicas (**)	48.800,00	1	48.800,00	Percentuais estabelecidos em Resolução (*)	25,0%	29.331,00
Determinações Microbiológicas (**)	14.160,00	1	14.160,00	Ressarcimentos custos indiretos UEL	7,5%	4.888,50
Composição proximal (**)	1.440,00	1	1.440,00	Repasse a FAEPE/UEL	4,0%	2.607,20
Determinações Macroscópicas e Microscópicas (**)	780,00	1	780,00	Repasse a Fundação FUNCETIC	7,5%	4.888,50
				Repasse unidade - CCA	3,0%	1.955,40
				Repasse subunidade - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos	3,0%	1.955,40
				Repasse a título pró-labore servidores Universidade	20,0%	13.036,00
				Material de Consumo		7.429,00
				Serviço de Terceiros		25.420,00
				. Passagens / Diárias / Hospedagem / Alimentação		1.500,00
				. Despesas Bancárias		1.500,00
				. Outros Serviços de Terceiros (P. Física)		2.000,00
				. Outros Serviços de Terceiros (P. Jurídica)		3.000,00
				. Taxa Submissão / Anuidade / Publicação / Tradução		5.000,00
				. Estagiário (a)		12.420,00
				Equipamentos e Material Permanentes		1.500,00

Receitas	Preço Unitário R\$	Quantidade	Valor Total R\$	Despesas	Res. CA 074/2023	Valor R\$
				Infraestrutura (Material de Consumo/Manutenção/Obras)		1.500,00
Total		4	65.180,00	Total		65.180,00

(*) Resoluções que regulamentam as porcentagens a serem aplicadas Resolução CA nº 008/2012 e CA nº 074/2023

(**) Descrição das análises, preço unitário e quantidade, estão descrito na TABELA DE SERVIÇOS PRESTADOS E RESPECTIVOS VALORES A SEREM PRATICADOS.

OBS.: A presente proposta de atendimento a comunidade é caracterizada como ação de fluxo contínuo, portanto realizada conforme solicitações pelos usuários dos serviços junto ao Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UEL; por intermédio da FUNCETIC. Assim, não há possibilidade de previsão exata da receita e despesa, pois se trata de demanda espontânea da comunidade externa, sendo motivada por fatores e necessidades às vezes, imprevisíveis.

SERVIÇOS PRESTADOS E RESPECTIVOS VALORES A SEREM PRATICADOS:

	Tipo de Serviço	Preço Unitário	Quantidade	Valor Total R\$	Total
Determinações Físico-Químicas	Absorção de água	R\$ 40,00	15	R\$ 600,00	R\$ 48.800,00
	Acidez álcool-solúvel	R\$ 60,00	8	R\$ 480,00	
	Acidez fixa	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
	Acidez total	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
	Acidez volátil	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
	Ácido ascórbico (Vitamina C)	R\$ 90,00	7	R\$ 630,00	
	Açúcares redutores	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Açúcares totais	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Alcalinidade das cinzas	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Alcalinidade total	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Amido (qualitativo)	R\$ 40,00	7	R\$ 280,00	
	Amido (quantitativo)	R\$ 70,00	7	R\$ 490,00	
	Atividade de água	R\$ 50,00	7	R\$ 350,00	
	Beta-caroteno	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
	Brix	R\$ 40,00	7	R\$ 280,00	
	Cafeína	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Carboidratos totais	R\$ 50,00	7	R\$ 350,00	
	Caseína	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Cloretos (em cloreto de sódio)	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Cloro residual livre	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Cloro residual total	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Colesterol (farinhas e macarrão)	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Cor (ICUMSA)	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Corantes (qualitativo)	R\$ 50,00	7	R\$ 350,00	
	Densidade (picnômetro)	R\$ 40,00	7	R\$ 280,00	
	Dureza em água	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	

Tipo de Serviço	Preço Unitário	Quantidade	Valor Total R\$	Total
Extrato alcoólico	R\$ 50,00	7	R\$ 350,00	
Extrato aquoso	R\$ 50,00	7	R\$ 350,00	
Fermentos diastásicos (qualitativo no mel)	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
Fibra alimentar solúvel	R\$ 300,00	7	R\$ 2.100,00	
Fibra alimentar total (solúvel + insolúvel)	R\$ 600,00	7	R\$ 4.200,00	
Fibra insolúvel	R\$ 300,00	7	R\$ 2.100,00	
Glúten (somente em farinhas)	R\$ 100,00	7	R\$ 700,00	
Gordura total (Lipidio)	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
Granulometria	R\$ 50,00	7	R\$ 350,00	
Índice de absorção de água	R\$ 50,00	7	R\$ 350,00	
Índice de acidez	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
Índice de iodo	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
Índice de peróxido	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
Índice de refração	R\$ 40,00	7	R\$ 280,00	
Índice de saponificação	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
Índice de solubilidade	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
Insolúveis totais em água	R\$ 90,00	7	R\$ 630,00	
Insolúveis totais em álcool	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
Insolúveis totais em éter de petróleo	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
Matéria seca	R\$ 40,00	7	R\$ 280,00	
Matéria seca desaparecida	R\$ 100,00	7	R\$ 700,00	
Nitrato	R\$ 200,00	7	R\$ 1.400,00	
Nitrito	R\$ 200,00	6	R\$ 1.200,00	
Pectina	R\$ 100,00	6	R\$ 600,00	
Peroxidase	R\$ 50,00	6	R\$ 300,00	
Peso específico	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
Peso líquido	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
Peso médio unitário	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	

Tipo de Serviço	Preço Unitário	Quantidade	Valor Total R\$	Total
Peso/Volume	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
pH	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
Proteína bruta/Nitrogênio total	R\$ 80,00	6	R\$ 480,00	
Proteína solúvel (Lowry)	R\$ 80,00	6	R\$ 480,00	
Prova de cocção (macarrão)	R\$ 50,00	6	R\$ 300,00	
Prova de filtração	R\$ 50,00	6	R\$ 300,00	
Prova de solubilidade	R\$ 150,00	6	R\$ 900,00	
Rancidez (Reação de Kreiss)	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Ratio (Brix/Acidez em ácido cítrico)	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Reação de Fiehe (Hidroximetilfurfural)	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Relação peso sólido/Peso líquido (conservas)	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
Relação sólidos solúveis/Acidez	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Resíduo mineral fixo (cinzas)	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
Resíduo mineral insolúvel em água	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Resíduo mineral insolúvel em HCl	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Resíduo mineral solúvel em água	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Resíduo seco	R\$ 40,00	7	R\$ 280,00	
Retenção em peneira 12 Mesh (14 ASTM)	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Sacarose	R\$ 80,00	6	R\$ 480,00	
Sólidos em suspensão	R\$ 100,00	6	R\$ 600,00	
Sólidos insolúveis em água	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Sólidos totais	R\$ 100,00	6	R\$ 600,00	
Solubilidade	R\$ 100,00	6	R\$ 600,00	
Substâncias voláteis (105 °C)	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
Tempo de cozimento	R\$ 80,00	6	R\$ 480,00	
Teor alcoólico	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Teste de cocção	R\$ 50,00	6	R\$ 300,00	

	Tipo de Serviço	Preço Unitário	Quantidade	Valor Total R\$	Total
	Teste de cocção (macarrão cozido de boa qualidade)	R\$ 50,00	8	R\$ 400,00	
	Teste de filtração (carne)	R\$ 50,00	6	R\$ 300,00	
	Umidade (105 °C)	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
	Umidade, teor (infra-vermelho)	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
	Valor calórico total	R\$ 240,00	6	R\$ 1.440,00	
	Tabela Nutricional (exceto Na e Gordura Trans)	R\$ 380,00	6	R\$ 2.280,00	
	<i>Bacillus cereus</i>	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	Clostrídios sulfito redutores	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	<i>Clostridium perfringens</i>	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	Coliformes termotolerantes	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	Coliformes totais à 35 °C	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	Contagem total de bactérias lácticas	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	Contagem total de bactérias mesófilas	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	Contagem total de bolores e leveduras	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	<i>Cronobacter spp</i>	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	<i>Enterobacteriaceae</i>	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	<i>Escherichia coli</i>	R\$ 150,00	6	R\$ 900,00	
	Coliformes termotolerantes + <i>Escherichia coli</i>	R\$ 200,00	6	R\$ 1.200,00	
	Estafilococo coagulase positiva	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	<i>Salmonella Enteritidis</i>	R\$ 150,00	6	R\$ 900,00	
	<i>Salmonella spp.</i>	R\$ 150,00	6	R\$ 900,00	
Determinações Microbiológicas	<i>Salmonella Typhimurium</i>	R\$ 150,00	6	R\$ 900,00	R\$ 14.160,00
	Carboidratos	R\$ 0,00	0	R\$ 0,00	
	Lipídios	R\$ 80,00	6	R\$ 480,00	
Composição proximal	Proteína total	R\$ 80,00	6	R\$ 480,00	R\$ 1.440,00

	Tipo de Serviço	Preço Unitário	Quantidade	Valor Total R\$	Total
	Resíduo mineral fixo (cinzas)	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
	Umidade (105 °C)	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
Determinações Macroscópicas e Microscópicas	Elementos histológicos de identificação da composição, milho (amido)	R\$ 150,00	1	R\$ 150,00	
	Impurezas totais (sedimentos + cascas e paus)	R\$ 180,00	1	R\$ 180,00	
	Partículas metálicas	R\$ 150,00	1	R\$ 150,00	
	Pesquisa de sujidade por digestão enzimática	R\$ 150,00	1	R\$ 150,00	
	Sujidades, larvas, parasitas, insetos e fragmentos	R\$ 150,00	1	R\$ 150,00	
	Total		719	R\$ 65.180,00	R\$ 780,00

Avaliação Sensorial *- Parâmetros avaliados
Aceitação Global
Aparência
Intenção de compra
Odor
Sabor
Textura

*Preço sob consulta

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DOS RECURSOS:

ANO 1	PERÍODO (MÊS)												
Elementos de Despesa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Ressarcimentos custos indiretos UEL (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse a FAEPE/UEL (4%)	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	521,40
Repasse a Fundação FUNCETIC (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse unidade - CCA (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse subunidade - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse a título pró-labore servidores Universidade	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	2.607,24
Material de Consumo	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,42	1.485,44
Passagens / Diárias / Hospedagem / Alimentação	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Despesas Bancárias	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Outros Serviços de Terceiros (P. Física)	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	399,96
Outros Serviços de Terceiros (P. Jurídica)	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
Taxa Submissão / Anuidade / Publicação / Tradução	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	999,96
Estagiário (a)	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	2.484,00
Equipamentos e Material Permanentes	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Infraestrutura (Material de Consumo/Manutenção/Obras)	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
TOTAL	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.085,94	13.035,68

ANO 2	PERÍODO (MÊS)												
Elementos de Despesa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Ressarcimentos custos indiretos UEL (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse a FAEPE/UEL (4%)	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	521,40
Repasse a Fundação FUNCETIC (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse unidade - CCA (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse subunidade - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse a título pró-labore servidores Universidade	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	2.607,24
Material de Consumo	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	1.485,84
Passagens / Diárias / Hospedagem / Alimentação	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Despesas Bancárias	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Outros Serviços de Terceiros (P. Física)	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	399,96
Outros Serviços de Terceiros (P. Jurídica)	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
Taxa Submissão / Anuidade / Publicação / Tradução	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	999,96
Estagiário (a)	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	2.484,00
Equipamentos e Material Permanentes	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Infraestrutura (Material de Consumo/Manutenção/Obras)	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
TOTAL	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	13.036,08

ANO 3	PERÍODO (MÊS)												
Elementos de Despesa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Ressarcimentos custos indiretos UEL (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse a FAEPE/UEL (4%)	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	521,40
Repasse a Fundação FUNCETIC (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse unidade - CCA (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse subunidade - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse a título pró-labore servidores Universidade	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	2.607,24
Material de Consumo	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	1.485,84
Passagens / Diárias / Hospedagem / Alimentação	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Despesas Bancárias	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Outros Serviços de Terceiros (P. Física)	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	399,96
Outros Serviços de Terceiros (P. Jurídica)	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
Taxa Submissão / Anuidade / Publicação / Tradução	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	999,96
Estagiário (a)	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	2.484,00
Equipamentos e Material Permanentes	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Infraestrutura (Material de Consumo/Manutenção/Obras)	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
TOTAL	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	13.036,08

ANO 4	PERÍODO (MÊS)												
Elementos de Despesa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Ressarcimentos custos indiretos UEL (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse a FAEPE/UEL (4%)	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	521,40
Repasse a Fundação FUNCETIC (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse unidade - CCA (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse subunidade - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse a título pró-labore servidores Universidade	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	2.607,24
Material de Consumo	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	1.485,84
Passagens / Diárias / Hospedagem / Alimentação	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Despesas Bancárias	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Outros Serviços de Terceiros (P. Física)	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	399,96
Outros Serviços de Terceiros (P. Jurídica)	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
Taxa Submissão / Anuidade / Publicação / Tradução	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	999,96
Estagiário (a)	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	2.484,00
Equipamentos e Material Permanentes	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Infraestrutura (Material de Consumo/Manutenção/Obras)	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
TOTAL	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	13.036,08

ANO 5	PERÍODO (MÊS)												
Elementos de Despesa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Ressarcimentos custos indiretos UEL (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse a FAEPE/UEL (4%)	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	521,40
Repasse a Fundação FUNCETIC (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse unidade - CCA (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse subunidade - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse a título pró-labore servidores Universidade	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	2.607,24
Material de Consumo	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	1.485,84
Passagens / Diárias / Hospedagem / Alimentação	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Despesas Bancárias	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Outros Serviços de Terceiros (P. Física)	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	399,96
Outros Serviços de Terceiros (P. Jurídica)	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
Taxa Submissão / Anuidade / Publicação / Tradução	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	999,96
Estagiário (a)	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	2.484,00
Equipamentos e Material Permanentes	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Infraestrutura (Material de Consumo/Manutenção/Obras)	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
TOTAL	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	13.036,08

Critérios de Distribuição de Valores entre os Integrantes:

Integrante	Função	Valor em R\$	%
Wilma Aparecida Spinosa	Coordenação	R\$ 5.866,20	9%
Natália Harumi Niguma	Vice coordenação	R\$ 3.910,80	6%
Vitor Almeida Marengo	Técnico de nível superior	R\$ 1.629,50	2,5%
Thais de Souza Rocha	Colaborador	R\$ 1.629,50	2,5%
TOTAL DE VALORES A DISTRIBUIR:		R\$ 13.036,00	20%

Londrina, PR, ____/____/____

Wilma Aparecida Spinosa
Coordenadora



RELATÓRIO DE CADASTRO

Nº Ordem: 02962 - PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Coordenador: 2302894 - WILMA APARECIDA SPINOSA

E_Mail: wilma.spinosa@uel.br

Depto Coord.: CCA-DCTA - DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Ramal:

Tipo Cadastro: PRESTAÇÃO DE SERVIÇO (PAS) - RES. CA N. 008/2012

Protocolo: /2024

Situação Projeto: EM TRAMITAÇÃO

Início: **Previsão Inicial:** 60 meses

Término Previsto:

Área Temática

07- Tecnologia e Produção

Área do SEURS

Linha Extensão

Desenvolvimento regional

Área do CNPQ

Situação do Projeto

Início	Fim	Situação	Motivo
20/12/2024		EM TRAMITAÇÃO	INÍCIO: 01/02/2025

Prorrogação

Processo	Ano	Data Solicitação	Tempo	Aprovado
----------	-----	------------------	-------	----------

Parcerias: FUNCETIC

Órgão Aprov.: UEL/FUNCETIC

Data Aprov.:

Resumo: ESTE PROJETO OBJETIVA A CONSOLIDAÇÃO DO PAPEL DO LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS, DO DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DA UEL, COMO PRESTADOR DE SERVIÇOS NA ÁREA DE QUALIDADE DE ALIMENTOS, INCLUINDO NÃO APENAS AVALIAÇÃO ISOLADA DE PRODUTOS (ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS), MAS DIVERSOS ASPECTOS DO PROCESSO PRODUTIVO, COMO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, ARMAZENAMENTO E ATENDIMENTO ÀS QUESTÕES NORMATIVAS, ROTULAGEM NUTRICIONAL, CONSULTORIA E ASSESSORIA PARA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. NESSE SENTIDO, O PÚBLICO QUE SE PRETENDE ATENDER SÃO PESSOAS JURÍDICAS E FÍSICAS. ESPERA-SE O FORTALECIMENTO DA ATIVIDADE DE EXTENSÃO POR PARTE DA UEL, BEM COMO A GERAÇÃO DE CONHECIMENTO APLICADO PERTINENTE À FORMAÇÃO ACADÊMICA. TRATA-SE AINDA DE ATIVIDADE DE EXTENSÃO COM POTENCIAL DE VISIBILIDADE PROPORCIONADA À UEL EM SEU PAPEL REFLEXIVO E INDUTOR.

Objetivo: GERAIS: PRESTAR SERVIÇOS NA ÁREA DE ANÁLISE DE ALIMENTOS E DAR SUPORTE PARA DESENVOLVIMENTO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E APOIO TÉCNICO AO DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS, PARA A SOLUÇÃO DE PROBLEMAS NA CADEIA PRODUTIVA, NA ÁREA DE LEGISLAÇÃO VOLTADA À PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E NA ORIENTAÇÃO SOBRE FERRAMENTAS VOLTADAS PARA A GESTÃO DA QUALIDADE E ROTULAGEM NUTRICIONAL. TAIS ATIVIDADES DEVEM AINDA GERAR CONHECIMENTO APLICADO, PERTINENTE PARA A PRÓPRIA VIDA ACADÊMICA.

ESPECÍFICOS:

CONTRIBUIR COM A COMUNIDADE PARA A GARANTIA DA SEGURANÇA E QUALIDADE DOS PRODUTOS, INCREMENTAR A PRODUÇÃO, PRODUTIVIDADE E COMPETITIVIDADE, ALÉM DE ATENDER À LEGISLAÇÃO PERTINENTE À SAÚDE PÚBLICA.



RELATÓRIO DE CADASTRO

AUMENTAR A SEGURANÇA E A QUALIDADE DOS ALIMENTOS PRODUZIDOS, DISTRIBUÍDOS E COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE LONDRINA E REGIÃO, ABARCANDO, EM PARCERIA COM A PREFEITURA MUNICIPAL, O MAIOR NÚMERO POSSÍVEL DE AGENTES DIRETOS DAS ÁREAS DE BARES E RESTAURANTES, MERCADOS E SUPERMERCADOS, E COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS.

ATENDER À LEGISLAÇÃO EM VIGOR SOBRE A QUESTÃO DOS ROCEDIMENTOS OPERACIONAIS APLICADOS AOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS, ALÉM DA NORMATIZAÇÃO OFICIAL ACERCA DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS.

DESENVOLVER INSTRUMENTOS INDIVIDUAIS E COLETIVOS PARA O ENFRENTAMENTO DA QUESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR NOS SETORES ENVOLVIDOS, FOMENTANDO-SE CULTURA COLABORATIVA, ENVOLVENDO OS SETORES PÚBLICO E PRIVADO.

AUXILIAR NA MELHORIA DA CULTURA SOCIAL ACERCA DA QUALIDADE EM TERMOS DE ALIMENTOS, CONSTITUINDO-SE UMA CADEIA QUE ENVOLVA OS SETORES DA PRODUÇÃO, DE TRANSPORTE, DE DISTRIBUIÇÃO, DE COMERCIALIZAÇÃO E DE CONSUMO.

AUXILIAR, POR MEIO DA PARCERIA COM PREFEITURAS, A CONSOLIDAÇÃO DO TRABALHO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS MUNICÍPIOS, NO SETOR DE ALIMENTAÇÃO.

AUXILIAR POR MEIO DA PARCERIA COM O DESENVOLVIMENTO REGIONAL E PROMOÇÃO SOCIOECONÔMICA DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES E DE PEQUENO PORTE.

SERVIÇOS DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ÁGUA E ALIMENTOS PARA A INDÚSTRIA DE BEBIDAS, PANIFICAÇÃO, CARNES, LEITE, ENTRE OUTRAS.

IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS PARA A INDÚSTRIA, SUPERMERCADOS, COZINHAS INDUSTRIAIS E RESTAURANTES E ROTULAGEM NUTRICIONAL PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.

CONSULTORIA TÉCNICA, POR PROFESSORES E ESTUDANTES MONITORADOS, PARA A ÁREA DE ALIMENTOS E AGRONEGÓCIO. SERÃO OFERECIDOS OS SEGUINTE SERVIÇOS DE ASSESSORIA TÉCNICA:

1-DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS;

2-DETERMINAÇÃO DE PRAZO DE VALIDADE DE ALIMENTOS;

3-ANÁLISE SENSORIAL;

4-EMBALAGENS E OU ROTULAGEM;

5-FERRAMENTAS DE QUALIDADE PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS TAIS COMO: BPF, APPCC, ISO. TANTO NA IMPLANTAÇÃO COMO IMPLEMENTAÇÃO OU ACOMPANHAMENTO DA EQUIPE;

6- ATIVIDADES DE CONSULTORIA E ASSESSORIA PARA PEQUENOS E MICROEMPRESÁRIOS;

7- ORIENTAÇÕES PARA INTERESSADOS EM CERTIFICAÇÃO ORGÂNICO, VEGANO, KOSHER, IFS, ISO 22000;

8-ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE DOCUMENTOS DA QUALIDADE;

9-TREINAMENTO PARA AUDITORES INTERNOS DA QUALIDADE;

10-MINISTRAR CURSOS IN-COMPANY OU NAS DEPENDÊNCIAS DO LABORATÓRIO. CURSO ESTES DE CAPACITAÇÃO E TREINAMENTOS COM CONTEÚDO INERENTES AS ÁREAS DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE

ALIMENTOS.

OS SERVIÇOS LISTADOS SUGEREM A ABORDAGEM DE BOA PARTE DO CONJUNTO DA ATIVIDADE DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, OBSERVANDO-SE DESDE A PRODUÇÃO EM SI ATÉ A ANÁLISE DO PRODUTO, BEM COMO AS QUESTÕES RELACIONADAS AO DESENVOLVIMENTO, À ATIVIDADE PRODUTIVA, À GESTÃO E À LEGISLAÇÃO.

PROPORCIONANDO QUE BOA PARTE DOS PROBLEMAS QUE O EMPRESÁRIO ENFRENTA NA ÁREA TÉCNICA, NO SETOR DE ALIMENTOS, PODE SER RESOLVIDA OU ENCAMINHADA NUMA SÓ AGÊNCIA.

População Alvo: O PÚBLICO QUE SE PRETENDE ATENDER SÃO PESSOAS FÍSICAS E JURÍDICAS. ENTRE ELAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS, COZINHAS INDUSTRIAIS, RESTAURANTE, AGROINDÚSTRIAS, FARMÁCIAS DE MANIPULAÇÃO, CONDOMÍNIOS RESIDENCIAIS DE LONDRINA E REGIÃO, DEPARTAMENTOS DE INSTITUIÇÕES PÚBLICAS COMO O SETOR DE MERENDA ESCOLAR DE PREFEITURAS E O PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO PARANÁ COM A REALIZAÇÃO DE PERÍCIAS TÉCNICAS. HÁ TAMBÉM INTERESSE DOS SEGUINTE ORGANISMOS: 1) INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DO PARANÁ – IDR - PARANÁ, EMPRESA PÚBLICA DO GOVERNO DE APOIO A PRODUTORES E TRABALHADORES RURAIS; 2) INSTITUTO DE TECNOLOGIA E



RELATÓRIO DE CADASTRO

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL – ITEDES, INSTITUIÇÃO COM O PROPÓSITO DE COLABORAR COM INSTITUIÇÕES PÚBLICAS E PRIVADAS E COM OBJETIVOS DE APOIO DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL; 3) AGÊNCIA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UEL - AINTEC, QUE TEM POR OBJETIVO TRANSFERIR AS CRIAÇÕES GERADAS NA UNIVERSIDADE PARA A SOCIEDADE E 4) SEBRAETEC SEBRAE PR QUE OBJETIVA APOIAR PEQUENOS NEGÓCIOS INOVADORES ATRAVÉS DE UM PROGRAMA COMPLETO QUE AJUDARÁ A EMPRESA A OTIMIZAR PROCESSOS, PRODUTOS E SERVIÇOS VISANDO PROMOVER A ESTRUTURAÇÃO, O DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO, O CRESCIMENTO E O ACESSO A MERCADOS E A INVESTIMENTOS. A COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA E ALUNOS DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO TAMBÉM SÃO BENEFICIADOS COM O PROGRAMA PROPOSTO. SÃO ATENDIDOS ALUNOS GRADUANDOS E PÓS-GRADUANDOS DOS CURSOS DE AGRONOMIA, BIOLOGIA, BIOTECNOLOGIA, FARMÁCIA, MEDICINA VETERINÁRIA, NUTRIÇÃO, QUÍMICA, ZOOTECNIA E PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS. ACATANDO A RESOLUÇÃO CEPE 088/2023 QUE TRATA DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO COMO PROCESSO INTERDISCIPLINAR, POLÍTICO EDUCACIONAL, SOCIAL, CULTURAL, CIENTÍFICO, TECNOLÓGICO, DE INOVAÇÃO, CAPAZES DE PROMOVER A INTERAÇÃO TRANSFORMADORA ENTRE A UEL E OUTROS SETORES DA SOCIEDADE.

Relatórios do Projeto

Período Inicial	Período Final	Data Recebimento	Aprovado
-----------------	---------------	------------------	----------

População Atendida

Ano	Qtde.	Descrição do Segmento	Localização do Segmento	Cidade
-----	-------	-----------------------	-------------------------	--------

Disseminações

Ano	Categoria	Sub Categoria	Descrição
-----	-----------	---------------	-----------

Participantes do Projeto

Docente

Nome	Depto.	C.H.	Dat. Inic.	Dat. Fin.	Função	Situação	Tram
THAIS DE SOUZA ROCHA	DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	0000			Colaborador		
WILMA APARECIDA SPINOSA	DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	0000			Coordenador		

Agente universitário de nível superior

Nome	Depto.	C.H.	Dat. Inic.	Dat. Fin.	Função	Situação	Tram
NATALIA HARUMI NIGUMA	DIRETORIA GERAL	0000			Colaborador		
VITOR ALMEIDA MARENGO	DIRETORIA GERAL	0000			Colaborador		

PARECER N. 076/2024

Unidade: Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade

eProtocolo: 23.248.430-6

À

Pró-Reitoria de Planejamento

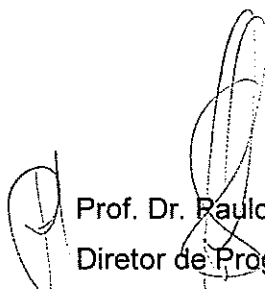
PROPLAN

O presente processo refere-se à submissão de projeto de prestação de serviços – Programa de Atendimento à Sociedade, intitulado: “**PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**”, cadastrado (fls. 76-78) na PROEX sob número 02962, por meio de Acordo de Cooperação entre a UEL e a FUNCETIC, com duração de 60 (sessenta) meses e vigência a partir de 01/02/2025, sob coordenação da Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa, docente vinculada ao Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos/CCA.

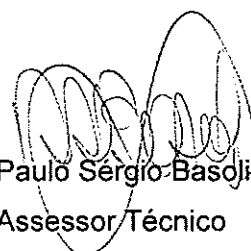
A minuta do Acordo de Cooperação e o Plano de Trabalho/projeto de prestação de serviços/PAS estão anexados, respectivamente, às folhas 40-47 e 48-75 deste processo.

Em atendimento à Instrução de Serviço conjunta PROEX/PROPLAN – 001/2023 encaminhamos o presente processo para análise e parecer pelas instâncias dessa Pró-Reitoria de Planejamento e solicitamos o seu retorno a esta Divisão de Projetos e Iniciação Extensionista, para os demais trâmites junto às instâncias de avaliação.

Em, 20/12/2024.



Prof. Dr. Paulo Antonio Liboni Filho
Diretor de Programas, Projetos e
Iniciação Extensionista



Paulo Sérgio Basoli
Assessor Técnico
Divisão de Projetos e Iniciação
Extensionista

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA

DIRETORIA DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO ADMINISTRATIVO

Protocolo: 23.248.430-6

Assunto: Acordo de Cooperação Programa de Atendimento à Sociedade: PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CCA/Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa- Período: 60 (sessenta) meses

Interessado: FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL

Data: 08/01/2025 15:55

DESPACHO

À FUNCETIC

Segue em anexo (modo rascunho) "Modelo de Acordo de Cooperação PAS. docx", emitido pela Procuradoria Jurídica para os Programas de Atendimento à Sociedade.

Solicitamos que esse modelo seja referencial para a elaboração do Acordo de Cooperação já encartado às folhas 40-47.

Cordialmente

Luciano Barroso Zanluchi
PROPLAN

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA
FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA

Protocolo: 23.248.430-6
Assunto: Acordo de Cooperação Programa de Atendimento à Sociedade: PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CCA/Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa- Período: 60 (sessenta) meses FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA,
Interessado: INOVAÇÃO E CULTURA FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL
Data: 15/01/2025 15:00

DESPACHO

À
PROPLAN/DPDA

A/C Luciano Barroso Zanluchi

Conforme solicitado na fl. 80, segue minuta de Acordo de Cooperação devidamente atualizada.

Atenciosamente,

FUNCETIC

**ACORDO DE COOPERAÇÃO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UEL E A
FUNCETIC PARA A REALIZAÇÃO DE PROGRAMA DE
ATENDIMENTO À SOCIEDADE (PAS)**

A **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**, pessoa jurídica de direito público, na qualidade de Autarquia, nos termos da Lei Estadual n. 21.352/2023, inscrita no CNPJ/MF sob n. 78.640.489/0001-53, com sede no Campus Universitário localizado na Rodovia Celso Garcia Cid, PR-445, Km 380 - Londrina, Estado do Paraná, doravante denominada **UNIVERSIDADE**, neste ato representada legalmente e, na forma de seu Estatuto e demais normativas internas, por sua Magnífica Reitora, Profa. Dra Marta Regina Gimenez Favaro, brasileira, professora universitária, residente e domiciliada na cidade de Londrina, Estado do Paraná, portadora do Registro Geral (RG) nº 4.043.909-9 e inscrita no CPF nº 869.949.999-04, nomeada pelo Decreto 11.322 de 07 de junho de 2022, **FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA – FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL**, pessoa jurídica de direito privado sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ/MF sob o n. 47.347.477/0001-01, com sede na Avenida Presidente Castelo Branco, nº 655, Sala 03, Jardim Presidente, CEP n. 86.061-335, na cidade de Londrina, Estado do Paraná, doravante denominada **FUNCETIC**, por seu Diretor-Presidente, Prof. Dr. **Fernando Fernandes**, RG n. 8.458.478, CPF n. 020.011.648-74, ambas as pessoas jurídicas denominadas conjuntamente **PARTÍCIPES**, têm entre si acordado o presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, celebrado com fulcro na Lei Estadual n. 20.537/2021 e seu Decreto Regulamentador n. 8.796/2021 e, subsidiariamente, naquilo que não conflitar com suas disposições, na Lei Estadual n.15.608/2007 e seu Decreto Regulamentador n. 10.086/2022; Lei Federal nº 14.133/2021 e, ainda, nas Resoluções 46/2020 C.A/Uel, 089/2019 - C.U/Uel, 088/2023 - CEPE/Uel, 008/2012 C.A/Uel 074/2023 C.A/Uel, além do estipulado nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** tem por objeto a cooperação entre as partes, visando à execução do projeto de Prestação de Serviços/**Programa de Atendimento à Sociedade** denominado “**PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**”, a ser desenvolvido pelo Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA) do Centro de Ciências Agrárias – CCA da Universidade Estadual de Londrina.

Parágrafo primeiro: Integra o presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** o **PLANO DE TRABALHO** que se destina a identificar o objeto, definir as metas e fases de execução, balizar as aplicações financeiras no decorrer do Curso.

Parágrafo segundo: O **PLANO DE TRABALHO** e este **ACORDO DE COOPERAÇÃO** são complementares e integrantes entre si, de forma que qualquer detalhe ou condição que se mencione em um e se omita em outro serão considerados válidos, obrigando as partes em todos os termos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ATIVIDADES

O projeto de prestação de serviços/Programa de Atendimento à Sociedade previsto na **CLÁUSULA PRIMEIRA** compreenderá as atividades constantes no **PLANO DE TRABALHO**, anexo deste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos financeiros necessários à execução do Projeto de Prestação de Serviços/Programa de Atendimento à Sociedade serão providos através de pagamento pelos usuários dos serviços, recolhidos e gerenciados por intermédio da **FUNCETIC**, respeitados os valores estipulados pelo Coordenador do Programa, conforme previsto no **PLANO DE TRABALHO**.

Parágrafo primeiro: No decorrer da vigência do Projeto de Prestação de Serviços/Programa de Atendimento à Sociedade, os valores praticados poderão ser corrigidos anualmente, de acordo com os índices legais aplicáveis, visando o equilíbrio financeiro do projeto.

Parágrafo segundo: – Os recursos financeiros arrecadados com o pagamento pelos usuários dos serviços, a **FUNCETIC**, serão depositados no Banco Itaú, agência n. 4113, na conta corrente n. 18229-1 de titularidade da **FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA – FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL**, mas em unidade exclusiva para o Projeto, e serão utilizados exclusivamente à consecução do objeto deste **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, descrito na **CLÁUSULA PRIMEIRA**, observado o **PLANO DE TRABALHO**.

Parágrafo terceiro: – A **FUNCETIC** poderá reter 7,5% (sete vírgula cinco por cento) do valor apurado, na forma do inciso III do Art. 4º da Resolução CA n. 008/2012 e alterações advindas da Resolução CA 074/2023, destinada ao ressarcimento de despesas de ordem administrativa e financeira, e encargos sociais, conforme estipulado no **PLANO DE TRABALHO**, anexo deste instrumento.

Parágrafo quarto: Os recursos financeiros vinculados à consecução do objeto deste **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, enquanto não utilizados, deverão ser aplicados em instituição financeira.

Parágrafo quinto: As receitas auferidas, decorrentes de aplicações financeiras, serão computadas a crédito do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, e serão utilizadas exclusiva e integralmente à execução de seu objeto e finalidade.

Parágrafo sexto: Existindo saldo financeiro remanescente, bem como saldo financeiro decorrente de aplicações financeiras realizadas no decorrer da execução do objeto deste **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, permanecerão os mesmos depositados na conta corrente informada no parágrafo segundo da presente Cláusula, observadas as disposições da **CLÁUSULA NONA**.

CLÁUSULA QUARTA – DA DESTINAÇÃO DOS RECURSOS

A destinação dos recursos ocorrerá de acordo com as solicitações da Coordenação do Projeto para pagamento de despesas provenientes de sua execução (serviços de terceiros, material de promoção, material de consumo, bolsas de estudo, remuneração técnica, etc.) serão pagos pela **FUNCETIC**, de acordo com a previsão orçamentária e disponibilidade financeira.

Parágrafo Único: O pagamento de despesas inerentes ao Projeto mediante a utilização de recursos aportados pela Universidade Estadual de Londrina, ou por pessoa jurídica de direito público, deverá observar as diretrizes da Lei Estadual n. 20.537/2021.

CLÁUSULA QUINTA – DAS ATRIBUIÇÕES DA UNIVERSIDADE

5. Compete à UEL, por intermédio da **Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade, do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA) do Centro de Ciências Agrárias – CCA:**

- a) Apoiar as ações da Coordenação do Programa;
- b) Acompanhar o desenvolvimento do Programa, assegurando a consecução de seus objetivos;
- c) Providenciar as instalações físicas e os equipamentos necessários à execução dos serviços, relativos ao Programa, de acordo com as possibilidades do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA) e ciência da Direção de Centro;
- d) Fornecer, caso haja necessidade, materiais de consumo necessários à execução do Programa, mediante assinatura de comprovante de entrega e recebimento, com ressarcimento dos respectivos valores pela **FUNCETIC** da Universidade Estadual de Londrina;

CLÁUSULA SEXTA – DAS ATRIBUIÇÕES DA FUNDAÇÃO DE APOIO

6. Compete à **FUNCETIC:**

- a) Realizar a gestão financeira e administrativa do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**;
- b) Apoiar as ações da Universidade Estadual de Londrina, necessárias à realização do objeto descrito na **CLÁUSULA PRIMEIRA**;
- c) Apoiar a Coordenação do Programa;
- d) Acompanhar o desenvolvimento do Programa, assegurando a consecução de seus objetivos;
- e) Promover a divulgação do Programa;
- f) Efetuar o pagamento das despesas decorrentes da execução dos trabalhos relativos ao Programa (serviços de terceiros, material de promoção, material de consumo, bolsas de estudo, remuneração técnica, etc.), quando solicitado pelo Coordenador do Programa, de acordo com a previsão orçamentária e disponibilidade financeira, conforme estipulado na **CLÁUSULA QUARTA**;

- g) Providenciar o reparo dos equipamentos fornecidos pela UEL e utilizados pelo Programa, em decorrência de problemas de funcionamento ou manutenção verificados no decorrer das atividades, com receita oriunda do Programa e anuência da Coordenação do mesmo;
- h) Receber o pagamento dos usuários do Programa, de acordo com o disposto na **CLÁUSULA TERCEIRA**;
- i) Repassar à UEL a importância correspondente a 7,5% (sete e meio por cento) do valor arrecadado, na forma do Art. 4º, I, da Resolução CA n. 008/2012, alterada pela Resolução CA n. 074/2023, em periodicidade trimestral;
- j) Repassar à UEL a importância correspondente a 4% do valor arrecadado, destinada ao Fundo de Apoio ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão da UEL, na forma do Art. 4º, inciso II da Resolução CA n. 008/2012, alterada pela Resolução CA n. 074/2023, em periodicidade trimestral;
- k) Destinar 6% do valor arrecadado às unidades e subunidades envolvidas no Projeto, na forma do Art. 4º, inciso IV da Resolução CA n. 008/2012, alterada pela Resolução CA n. 074/2023, em periodicidade trimestral;
- l) Responsabilizar-se pela contratação de profissionais necessários para o desenvolvimento das atividades relacionadas ao Projeto, bem como responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, sociais e fiscais decorrentes destas contratações;
- m) Encaminhar anualmente à Pró-Reitoria de Planejamento da UEL balancete e relatório financeiro parcial das atividades em desenvolvimento, na forma do Art. 8º da Resolução CA n. 008/2012;
- n) Ceder à UEL, sob a forma de Comodato, os bens adquiridos com recursos provenientes da receita do Programa, cujos bens serão incorporados ao patrimônio da UEL mediante doação ao final da vigência do Acordo de Cooperação, na forma do Art. 11 da Resolução CA n. 008/2012;
- o) Aplicar no mercado financeiro, por meio de instituições oficiais, os recursos administrados com base neste instrumento, devendo posteriormente empregá-los junto com o respectivo rendimento, exclusivamente na execução do objeto de que trata a Cláusula Primeira deste Acordo de Cooperação.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA PARTICIPAÇÃO DE SERVIDORES

Os servidores da UEL poderão participar das atividades relacionadas ao Projeto desde que devidamente autorizados pelo responsável pelo órgão ao qual estão lotados, observando, além do disposto na Resolução n. 008/2012, às diretrizes constantes na Lei Estadual n. 20.537/2021 e demais legislações aplicáveis à natureza da relação jurídica

Parágrafo primeiro: A participação dos servidores não poderá ultrapassar 20% da sua carga horária de trabalho, nem causar prejuízos às demais atividades que lhe são atribuídas no órgão em que estiverem lotados.

Parágrafo segundo:- As Atividades desenvolvidas no Projeto não poderão gerar expansão de carga horária e nem hora extra dos servidores envolvidos no Projeto, bem como não poderá ser contratado ou nomeado pessoal especificamente para essa finalidade.

Parágrafo terceiro- Os servidores que desenvolverem atividades no Projeto poderão ser remunerados, desde que observado o disposto no Art. 6º da Resolução CA nº 008/2012e nas demais normativas internas da UEL aplicáveis ao caso concreto.

CLÁUSULA OITAVA – DA GESTÃO, COORDENAÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO INSTRUMENTO

As figuras do Gestor, Coordenador e Fiscal do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** serão nomeados formalmente em Portaria(s) própria(s), emitida(s) pela Reitoria da Universidade Estadual de Londrina - UEL e anexada(s) ao Processo Administrativo referente à tramitação do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**.

CLÁUSULA NONA – DO SALDO OPERACIONAL

Ao término da vigência do presente Acordo de Cooperação o saldo operacional do Programa, bem como o saldo financeiro decorrente das aplicações financeiras realizadas no decorrer do objeto da execução deste Acordo de Cooperação, observado o disposto no Art. 7º da Resolução CA n. 008/2012, serão aplicados na(s) conta(s) corrente(s) informada(s) no parágrafo segundo da **CLÁUSULA TERCEIRA**.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO RELATÓRIO FINAL

O Coordenador do Projeto terá um prazo de 30 (trinta) dias após o término da vigência do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, para encaminhar à Fundação o relatório final das atividades executadas, na forma do Art. 12 da Resolução CA n. 008/2012.

Parágrafo primeiro:- A **FUNCETIC** terá o prazo de 90 (noventa) dias, após o término da vigência do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, para apresentar à Pró-Reitoria de Planejamento relatório financeiro final instruído com o relatório de atividades executadas, devidamente assinados, inclusive pelo fiscal do projeto.

Parágrafo segundo: A Pró-Reitoria de Planejamento analisará o relatório financeiro final emitindo parecer sobre o mesmo para posterior envio ao Conselho de Administração para apreciação, pronunciamento e aprovação.

Parágrafo terceiro: A Pró-Reitoria de Planejamento encaminhará o processo instruído com o relatório financeiro final aprovado pelo Conselho de Administração e o relatório de atividades executadas ao

Centro de Estudos, Departamento e Conselho Diretor respectivos, para ciência, visando aprimorar os futuros planos de trabalho.

Parágrafo quarto: A Fundação, disponibilizará ao(s) fiscal(is) deste instrumento jurídico, relatórios periódicos de acompanhamento das atividades desenvolvidas, podendo os fiscais, solicitarem informações complementares a qualquer tempo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA

O presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** vigorará a partir da data de sua assinatura até ____/____/____.

Parágrafo único: Ficam convalidadas as atividades e atos praticados no estrito cumprimento do objeto do Acordo de Cooperação, executados desde ____/____/20____.

O presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** vigorará no período de 60 (sessenta) meses, a partir da data de assinatura do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, podendo ser alterado a qualquer tempo, por entendimento entre as partes, formalizado por meio de termo de aditamento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

A publicação resumida deste instrumento será efetuada, por extrato, no Diário Oficial do Estado e nos sites da UEL e **FUNCETIC**, nos termos do Art. 10 da Lei Estadual n. 20.537/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS ALTERAÇÕES

Eventual alteração do presente instrumento jurídico e seu **PLANO DE TRABALHO** será formalizada pôr Termo Aditivo, sujeito às tramitações internas desta Universidade, e somente será realizada para aprimorar as atividades acadêmicas do Projeto/Programa e dar-lhe continuidade

Parágrafo único: Fica vedada a alteração do objeto do instrumento jurídico.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO

O presente Acordo de Cooperação será regularmente extinto quando atingir seu termo final, podendo ser denunciado a qualquer tempo, por quaisquer dos partícipes, independentemente de descumprimento de qualquer cláusula do presente instrumento, mediante notificação escrita, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, firmando-se para tanto, “Termo de Encerramento”.

Parágrafo único: O “Termo de Encerramento” a que se refere o *caput* da presente cláusula deve prever as resoluções entre as partes para conclusão do Projeto em andamento, sem prejuízo às atividades pendentes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos entre as partícipes preferencialmente pela via administrativa aplicando-se as disposições constantes no Estatuto, Regimento Geral e demais Normativas Internas da Universidade Estadual de Londrina - UEL e, se necessário, a Teoria Geral dos Negócios Jurídicos e as normas constantes no Art. 37 da Lei Estadual n. 20.537/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

Eventuais dúvidas e controvérsias decorrentes do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, quando não solucionadas pela via administrativa, serão dirimidas no Foro da Comarca de Londrina, Estado do Paraná.

E por estarem conformes, as **PARTÍCIPIES** assinam o presente Acordo de Cooperação em duas vias de igual teor.

Londrina, ____ de ____ de 2025.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA
Profª. Drª. Marta Regina Gimenez Favaro
Reitora

**FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO
E CULTURA – FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL**
Prof. Dr. Fernando Fernandes
Diretor-Presidente

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA

DIRETORIA DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO ADMINISTRATIVO

Protocolo: 23.248.430-6

Assunto: Acordo de Cooperação Programa de Atendimento à Sociedade: PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CCA/Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa- Período: 60 (sessenta) meses

Interessado: FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL

Data: 16/01/2025 16:04

DESPACHO

À FUNCETIC

A minuta encartada às folhas 82 - 88 segue o modelo anexado, porém solicitamos que aCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA seja revisada, constando apenas qual será o tempo de vigência adotado.

Cordialmente,

Camila Biagio
PROPLAN/DPDA/DRI



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA
FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA

Protocolo: 23.248.430-6
Assunto: Acordo de Cooperação Programa de Atendimento à Sociedade: PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CCA/Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa- Período: 60 (sessenta) meses FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL
Interessado:
Data: 20/01/2025 13:47

DESPACHO

A
PROPLAN/DPDA
Conforme solicitado na fl. 89, segue Minuta Acordo de Cooperação devidamente corrigida.
Atenciosamente,
FUNCETIC

MINUTA

**ACORDO DE COOPERAÇÃO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UEL E A
FUNCETIC PARA A REALIZAÇÃO DE PROGRAMA DE
ATENDIMENTO À SOCIEDADE (PAS)**

A **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**, pessoa jurídica de direito público, na qualidade de Autarquia, nos termos da Lei Estadual n. 21.352/2023, inscrita no CNPJ/MF sob n. 78.640.489/0001-53, com sede no Campus Universitário localizado na Rodovia Celso Garcia Cid, PR-445, Km 380 - Londrina, Estado do Paraná, doravante denominada **UNIVERSIDADE**, neste ato representada legalmente e, na forma de seu Estatuto e demais normativas internas, por sua Magnífica Reitora, Profa. Dra Marta Regina Gimenez Favaro, brasileira, professora universitária, residente e domiciliada na cidade de Londrina, Estado do Paraná, portadora do Registro Geral (RG) nº 4.043.909-9 e inscrita no CPF nº 869.949.999-04, nomeada pelo Decreto 11.322 de 07 de junho de 2022, **FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA – FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL**, pessoa jurídica de direito privado sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ/MF sob o n. 47.347.477/0001-01, com sede na Avenida Presidente Castelo Branco, nº 655, Sala 03, Jardim Presidente, CEP n. 86.061-335, na cidade de Londrina, Estado do Paraná, doravante denominada **FUNCETIC**, por seu Diretor-Presidente, Prof. Dr. **Fernando Fernandes**, RG n. 8.458.478, CPF n. 020.011.648-74, ambas as pessoas jurídicas denominadas conjuntamente **PARTÍCIPIES**, têm entre si acordado o presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, celebrado com fulcro na Lei Estadual n. 20.537/2021 e seu Decreto Regulamentador n. 8.796/2021 e, subsidiariamente, naquilo que não conflitar com suas disposições, na Lei Estadual n.15.608/2007 e seu Decreto Regulamentador n. 10.086/2022; Lei Federal nº 14.133/2021 e, ainda, nas Resoluções 46/2020 C.A/Uel, 089/2019 - C.U/Uel, 088/2023 - CEPE/Uel, 008/2012 C.A/Uel 074/2023 C.A/Uel, além do estipulado nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** tem por objeto a cooperação entre as partícipes, visando à execução do projeto de Prestação de Serviços/**Programa de Atendimento à Sociedade** denominado “**PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**”, a ser desenvolvido pelo Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA) do Centro de Ciências Agrárias – CCA da Universidade Estadual de Londrina.

Parágrafo primeiro: Integra o presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** o **PLANO DE TRABALHO** que se destina a identificar o objeto, definir as metas e fases de execução, balizar as aplicações financeiras no decorrer do Curso.

Parágrafo segundo: O **PLANO DE TRABALHO** e este **ACORDO DE COOPERAÇÃO** são complementares e integrantes entre si, de forma que qualquer detalhe ou condição que se mencione em um e se omita em outro serão considerados válidos, obrigando as partícipes em todos os termos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ATIVIDADES

O projeto de prestação de serviços/Programa de Atendimento à Sociedade previsto na **CLÁUSULA PRIMEIRA** compreenderá as atividades constantes no **PLANO DE TRABALHO**, anexo deste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos financeiros necessários à execução do Projeto de Prestação de Serviços/Programa de Atendimento à Sociedade serão providos através de pagamento pelos usuários dos serviços, recolhidos e gerenciados por intermédio da **FUNCETIC**, respeitados os valores estipulados pelo Coordenador do Programa, conforme previsto no **PLANO DE TRABALHO**.

Parágrafo primeiro: No decorrer da vigência do Projeto de Prestação de Serviços/Programa de Atendimento à Sociedade, os valores praticados poderão ser corrigidos anualmente, de acordo com os índices legais aplicáveis, visando o equilíbrio financeiro do projeto.

Parágrafo segundo: – Os recursos financeiros arrecadados com o pagamento pelos usuários dos serviços, a **FUNCETIC**, serão depositados no Banco Itaú, agência n. 4113, na conta corrente n. 18229-1 de titularidade da **FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA – FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL**, mas em unidade exclusiva para o Projeto, e serão utilizados exclusivamente à consecução do objeto deste **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, descrito na **CLÁUSULA PRIMEIRA**, observado o **PLANO DE TRABALHO**.

Parágrafo terceiro: – A **FUNCETIC** poderá reter 7,5% (sete vírgula cinco por cento) do valor apurado, na forma do inciso III do Art. 4º da Resolução CA n. 008/2012 e alterações advindas da Resolução CA 074/2023, destinada ao ressarcimento de despesas de ordem administrativa e financeira, e encargos sociais, conforme estipulado no **PLANO DE TRABALHO**, anexo deste instrumento.

Parágrafo quarto: Os recursos financeiros vinculados à consecução do objeto deste **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, enquanto não utilizados, deverão ser aplicados em instituição financeira.

Parágrafo quinto: As receitas auferidas, decorrentes de aplicações financeiras, serão computadas a crédito do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, e serão utilizadas exclusiva e integralmente à execução de seu objeto e finalidade.

Parágrafo sexto: Existindo saldo financeiro remanescente, bem como saldo financeiro decorrente de aplicações financeiras realizadas no decorrer da execução do objeto deste **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, permanecerão os mesmos depositados na conta corrente informada no parágrafo segundo da presente Cláusula, observadas as disposições da **CLÁUSULA NONA**.

CLÁUSULA QUARTA – DA DESTINAÇÃO DOS RECURSOS

A destinação dos recursos ocorrerá de acordo com as solicitações da Coordenação do Projeto para pagamento de despesas provenientes de sua execução (serviços de terceiros, material de promoção, material de consumo, bolsas de estudo, remuneração técnica, etc.) serão pagos pela **FUNCETIC**, de acordo com a previsão orçamentária e disponibilidade financeira.

Parágrafo Único: O pagamento de despesas inerentes ao Projeto mediante a utilização de recursos aportados pela Universidade Estadual de Londrina, ou por pessoa jurídica de direito público, deverá observar as diretrizes da Lei Estadual n. 20.537/2021.

CLÁUSULA QUINTA – DAS ATRIBUIÇÕES DA UNIVERSIDADE

5. Compete à UEL, por intermédio da Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade, do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA) do Centro de Ciências Agrárias – CCA:

- a) Apoiar as ações da Coordenação do Programa;
- b) Acompanhar o desenvolvimento do Programa, assegurando a consecução de seus objetivos;
- c) Providenciar as instalações físicas e os equipamentos necessários à execução dos serviços, relativos ao Programa, de acordo com as possibilidades do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA) e ciência da Direção de Centro;
- d) Fornecer, caso haja necessidade, materiais de consumo necessários à execução do Programa, mediante assinatura de comprovante de entrega e recebimento, com ressarcimento dos respectivos valores pela **FUNCETIC** da Universidade Estadual de Londrina;

CLÁUSULA SEXTA – DAS ATRIBUIÇÕES DA FUNDAÇÃO DE APOIO

6. Compete à **FUNCETIC**:

- a) Realizar a gestão financeira e administrativa do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**;
- b) Apoiar as ações da Universidade Estadual de Londrina, necessárias à realização do objeto descrito na **CLÁUSULA PRIMEIRA**;
- c) Apoiar a Coordenação do Programa;
- d) Acompanhar o desenvolvimento do Programa, assegurando a consecução de seus objetivos;
- e) Promover a divulgação do Programa;
- f) Efetuar o pagamento das despesas decorrentes da execução dos trabalhos relativos ao Programa (serviços de terceiros, material de promoção, material de consumo, bolsas de estudo, remuneração técnica, etc.), quando solicitado pelo Coordenador do Programa, de acordo com a previsão orçamentária e disponibilidade financeira, conforme estipulado na **CLÁUSULA QUARTA**;

- g) Providenciar o reparo dos equipamentos fornecidos pela UEL e utilizados pelo Programa, em decorrência de problemas de funcionamento ou manutenção verificados no decorrer das atividades, com receita oriunda do Programa e anuência da Coordenação do mesmo;
- h) Receber o pagamento dos usuários do Programa, de acordo com o disposto na **CLÁUSULA TERCEIRA**;
- i) Repassar à UEL a importância correspondente a 7,5% (sete e meio por cento) do valor arrecadado, na forma do Art. 4º, I, da Resolução CA n. 008/2012, alterada pela Resolução CA n. 074/2023, em periodicidade trimestral;
- j) Repassar à UEL a importância correspondente a 4% do valor arrecadado, destinada ao Fundo de Apoio ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão da UEL, na forma do Art. 4º, inciso II da Resolução CA n. 008/2012, alterada pela Resolução CA n. 074/2023, em periodicidade trimestral;
- k) Destinar 6% do valor arrecadado às unidades e subunidades envolvidas no Projeto, na forma do Art. 4º, inciso IV da Resolução CA n. 008/2012, alterada pela Resolução CA n. 074/2023, em periodicidade trimestral;
- l) Responsabilizar-se pela contratação de profissionais necessários para o desenvolvimento das atividades relacionadas ao Projeto, bem como responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, sociais e fiscais decorrentes destas contratações;
- m) Encaminhar anualmente à Pró-Reitoria de Planejamento da UEL balancete e relatório financeiro parcial das atividades em desenvolvimento, na forma do Art. 8º da Resolução CA n. 008/2012;
- n) Ceder à UEL, sob a forma de Comodato, os bens adquiridos com recursos provenientes da receita do Programa, cujos bens serão incorporados ao patrimônio da UEL mediante doação ao final da vigência do Acordo de Cooperação, na forma do Art. 11 da Resolução CA n. 008/2012;
- o) Aplicar no mercado financeiro, por meio de instituições oficiais, os recursos administrados com base neste instrumento, devendo posteriormente empregá-los junto com o respectivo rendimento, exclusivamente na execução do objeto de que trata a Cláusula Primeira deste Acordo de Cooperação.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA PARTICIPAÇÃO DE SERVIDORES

Os servidores da UEL poderão participar das atividades relacionadas ao Projeto desde que devidamente autorizados pelo responsável pelo órgão ao qual estão lotados, observando, além do disposto na Resolução n. 008/2012, às diretrizes constantes na Lei Estadual n. 20.537/2021 e demais legislações aplicáveis à natureza da relação jurídica

Parágrafo primeiro: A participação dos servidores não poderá ultrapassar 20% da sua carga horária de trabalho, nem causar prejuízos às demais atividades que lhe são atribuídas no órgão em que estiverem lotados.

Parágrafo segundo:- As Atividades desenvolvidas no Projeto não poderão gerar expansão de carga horária e nem hora extra dos servidores envolvidos no Projeto, bem como não poderá ser contratado ou nomeado pessoal especificamente para essa finalidade.

Parágrafo terceiro- Os servidores que desenvolverem atividades no Projeto poderão ser remunerados, desde que observado o disposto no Art. 6º da Resolução CA nº 008/2012e nas demais normativas internas da UEL aplicáveis ao caso concreto.

CLÁUSULA OITAVA – DA GESTÃO, COORDENAÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO INSTRUMENTO

As figuras do Gestor, Coordenador e Fiscal do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** serão nomeados formalmente em Portaria(s) própria(s), emitida(s) pela Reitoria da Universidade Estadual de Londrina - UEL e anexada(s) ao Processo Administrativo referente à tramitação do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**.

CLÁUSULA NONA – DO SALDO OPERACIONAL

Ao término da vigência do presente Acordo de Cooperação o saldo operacional do Programa, bem como o saldo financeiro decorrente das aplicações financeiras realizadas no decorrer do objeto da execução deste Acordo de Cooperação, observado o disposto no Art. 7º da Resolução CA n. 008/2012, serão aplicados na(s) conta(s) corrente(s) informada(s) no parágrafo segundo da **CLÁUSULA TERCEIRA**.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO RELATÓRIO FINAL

O Coordenador do Projeto terá um prazo de 30 (trinta) dias após o término da vigência do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, para encaminhar à Fundação o relatório final das atividades executadas, na forma do Art. 12 da Resolução CA n. 008/2012.

Parágrafo primeiro:- A **FUNCETIC** terá o prazo de 90 (noventa) dias, após o término da vigência do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, para apresentar à Pró-Reitoria de Planejamento relatório financeiro final instruído com o relatório de atividades executadas, devidamente assinados, inclusive pelo fiscal do projeto.

Parágrafo segundo: A Pró-Reitoria de Planejamento analisará o relatório financeiro final emitindo parecer sobre o mesmo para posterior envio ao Conselho de Administração para apreciação, pronunciamento e aprovação.

Parágrafo terceiro: A Pró-Reitoria de Planejamento encaminhará o processo instruído com o relatório financeiro final aprovado pelo Conselho de Administração e o relatório de atividades executadas ao

Centro de Estudos, Departamento e Conselho Diretor respectivos, para ciência, visando aprimorar os futuros planos de trabalho.

Parágrafo quarto: A Fundação, disponibilizará ao(s) fiscal(is) deste instrumento jurídico, relatórios periódicos de acompanhamento das atividades desenvolvidas, podendo os fiscais, solicitarem informações complementares a qualquer tempo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA

O presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** vigorará a partir da data de sua assinatura até 31/12/2030.

Parágrafo único: Ficam convalidadas as atividades e atos praticados no estrito cumprimento do objeto do Acordo de Cooperação, executados desde 01/01/2025.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

A publicação resumida deste instrumento será efetuada, por extrato, no Diário Oficial do Estado e nos sites da UEL e **FUNCETIC**, nos termos do Art. 10 da Lei Estadual n. 20.537/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS ALTERAÇÕES

Eventual alteração do presente instrumento jurídico e seu **PLANO DE TRABALHO** será formalizada pôr Termo Aditivo, sujeito às tramitações internas desta Universidade, e somente será realizada para aprimorar as atividades acadêmicas do Projeto/Programa e dar-lhe continuidade

Parágrafo único: Fica vedada a alteração do objeto do instrumento jurídico.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO

O presente Acordo de Cooperação será regularmente extinto quando atingir seu termo final, podendo ser denunciado a qualquer tempo, por quaisquer dos partícipes, independentemente de descumprimento de qualquer cláusula do presente instrumento, mediante notificação escrita, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, firmando-se para tanto, “Termo de Encerramento”.

Parágrafo único: O “Termo de Encerramento” a que se refere o *caput* da presente cláusula deve prever as resoluções entre as partes para conclusão do Projeto em andamento, sem prejuízo às atividades pendentes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos entre as partícipes preferencialmente pela via administrativa aplicando-se as disposições constantes no Estatuto, Regimento Geral e demais Normativas Internas da Universidade Estadual de Londrina - UEL e, se necessário, a Teoria Geral dos Negócios Jurídicos e as normas constantes no Art. 37 da Lei Estadual n. 20.537/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

Eventuais dúvidas e controvérsias decorrentes do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, quando não solucionadas pela via administrativa, serão dirimidas no Foro da Comarca de Londrina, Estado do Paraná.

E por estarem conformes, as **PARTÍCIPIES** assinam o presente Acordo de Cooperação em duas vias de igual teor.

Londrina, ____ de ____ de 2025.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA
Prof^ª. Dr^ª. Marta Regina Gimenez Favaro
Reitora

FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO
E CULTURA – FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL
Prof. Dr. Fernando Fernandes
Diretor-Presidente

À

Divisão de Convênios e Acompanhamento

Processo: 23.248.430-6

O presente processo trata-se de proposta de celebração de acordo de cooperação entre a Fundação de Fomento à Ciência, Tecnologia, Inovação e Cultura - FUNCETIC e a Universidade Estadual de Londrina - UEL, para desenvolver o Programa de Atendimento à Sociedade - PAS, intitulado *“Programa de Atendimento à Sociedade Externa na Área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos”*, a ser desenvolvido pelo Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias desta Instituição.

Antes de entrarmos no mérito da análise financeira, pertinente às atribuições desta unidade, informamos que a análise não se reporta a questões acadêmicas e administrativas de caracterização do projeto como Programa de Atendimento à Sociedade - PAS, no entanto, sugerimos que os programas sejam complementares às atividades fins a que estão designadas *s.m.j.*.

Dando seguimento a análise do presente protocolado, passamos a fazer as seguintes observações econômico-financeiras.

O protocolo processo está instruído com minuta do termo de cooperação (folhas 91 a 97) e plano de trabalho (folhas 48 a 75). No plano de trabalho (folhas 65 a 69) o programa apresenta os valores unitários dos serviços que o projeto se propõe a executar.

Conforme plano de trabalho apresentado, há a indicação de recolhimentos das percentuais previstos pelo Artigo 4º da Resolução CA nº 074/2023, sendo destinado 4% ao FAEPE, repasse à unidade/subunidade envolvida com o programa, que corresponde o percentual de 6%, e os percentuais igualitários de 7,5% para ressarcimento de custos indiretos *“taxa UEL”* e para taxa da conveniente (folhas 63 e 64).

Sugerimos que as atividades técnicas, elencadas no projeto referente a servidores desta Instituição não devem ser correlatas às atividades fins pelas quais foram contratadas, ou devem estar caracterizadas como serviços extracontrato; pois podem serem caracterizados como dupla remuneração.

Diante do exposto, encaminhamos o presente protocolado a essa unidade para apreciação e providências.

Londrina, 22 de janeiro de 2025.

Cláudio Ferraro
PROPLAN/DPDA/DC

Londrina, 21 de janeiro de 2025.

À
Procuradoria Jurídica

O presente protocolado trata de acordo de cooperação a ser firmado entre a Universidade e a Fundação de Fomento à Ciência, Tecnologia, Inovação e Cultura – Funcetic, visando à execução do Projeto de Prestação de Serviços/Programa de Atendimento à Sociedade denominado “PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS”.

Diante disto segue anexo ao presente as folhas 91 a 97 da minuta de acordo de cooperação, para análise dessa Procuradoria, tendo sido também indicado o fiscal do instrumento à folha 3.

Encaminhamos o presente protocolado para parecer dessa Procuradoria.

Cordialmente

Camila Biagio
PROPLAN/DPDA/DRI

De Acordo:

Profº Drº Sérgio Henrique Gerelus
Pró-Reitor de Planejamento em atividade

Documento: **23.248.4306_PJU_PASTECALIMENTOS.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Sergio Henrique Gerelus (XXX.840.119-XX)** em 22/01/2025 16:54 Local: UEL/PROPLAN/DPA.

Assinatura Simples realizada por: **Camila Biagio Gomes dos Santos (XXX.734.609-XX)** em 22/01/2025 16:22 Local: UEL/PROPLAN/DPDA.

Inserido ao protocolo **23.248.430-6** por: **Camila Biagio Gomes dos Santos** em: 22/01/2025 16:22.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
dc804855bf745c2c5591b057896a63c5.

Parecer PJU n. 022/2025

Unidade: Procuradoria Jurídica.

Processo n.: 23.248.430-6.

Interessado: PROPLAN.

Assunto: Análise de acordo de cooperação a ser celebrado entre a UEL e a FUNCETIC para a execução do Programa de Atendimento à Sociedade denominado “PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS”.

PARECER

Refere-se à tramitação impulsionada pela Fundação de Fomento à Ciência, Tecnologia, Inovação e Cultura, com o protocolo do 030/2024 - FUNCETIC - Dir (fl. n. 02).

Em síntese, no supracitado documento, a FUNCETIC solicita a “celebração do ACORDO DE COOPERAÇÃO referente ao Projeto de Prestação de Serviços/Programa de Atendimento à Sociedade denominado PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, a ser desenvolvido pelo Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias – CCA da Universidade Estadual de Londrina [...]” (fl. n. 02).

E, neste contexto encaminha: a manifestação de interesse de executar o PAS e justificativa para submissão fora do prazo - ambos de autoria da Coordenadora do Projeto (fl. n. 3 e fl. n. 39); a minuta de Acordo de Cooperação Técnica (fls. n. 40 a 47); e o plano de trabalho (fls. n. 48 a 75).

Ao chegar na Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade, esta anexou na tramitação relatório de cadastro do projeto (fls. n. 76 a 78) emitindo, na sequência, Parecer n. 076/2024, no qual informou que o projeto está cadastrado na

PROEX sob n. 02962 “[...] com duração de 60 (sessenta) meses e vigência a partir de 01/02/2025, sob a coordenação da Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa [...]” (fl. n. 79), após, encaminhou o processo para a Pró-Reitoria de Planejamento para análise e emissão de parecer.

Ao chegar na Pró-Reitoria de Planejamento - PROPLAN, o processo foi remetido à FUNCETIC para adequações conforme modelo de Acordo de Cooperação emitido por esta Procuradoria Jurídica (fl. n. 80).

Nesse deslinde, em resposta ao despacho, a FUNCETIC realizou as modificações necessárias, devolvendo o processo para PROPLAN com a nova minuta do acordo de cooperação (fl. n. 82 a 88).

Ao receber o processo, a PROPLAN, por meio da sua Diretoria de Planejamento e Desenvolvimento Administrativo, devolveu o processo novamente à FUNCETIC informando que “a minuta encartada às folhas 82 - 88 segue o modelo anexado, porém solicitamos que a CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA seja revisada, constando apenas qual será o tempo de vigência adotado” (fl. n. 89).

A FUNCETIC, por sua vez, realizou a modificação requerida pela PROPLAN (fl. n. 90), encaminhando a minuta de acordo de cooperação para análise da PROPLAN (fls. n. 91 a 97).

Recebido o documento supracitado, a PROPLAN, por meio de sua Divisão de Custos, manifestou-se observando que no plano de trabalho “[...] há a indicação de recolhimentos das percentuais previstos pelo Artigo 4º da Resolução CA n. 074/2023, sendo destinado 4% ao FAEPE, repasse à unidade/subunidade envolvida com o programa, que corresponde o percentual de 6%, e os percentuais igualitários de 7,5% para ressarcimento de custos indiretos taxa UEL e para taxa da conveniente [...]” (fl. n. 98), enviando, na sequência, o processo para providências da Divisão de Convênios e Acompanhamento.

Por fim, a Divisão de Convênios e Acompanhamento da mesma Pró-Reitoria, encaminhou o processo para a análise desta Procuradoria Jurídica sobre a versão final do instrumento jurídico constante nas fls. n. 91 a 97 (fl. n. 99).

É o relatório. Passamos à análise jurídica.

I. DOS ALICERCES NORMATIVOS

Conforme previsto tanto na Constituição Federal (Art. 207), quanto na Constituição Estadual (Art. 180), “as universidades gozam de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, e obedecerão ao princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão”.

Em complemento, a Lei n. 9.394 de 20 de dezembro de 1996 - a qual estabeleceu as diretrizes e bases da Educação Nacional - dispôs que para o exercício desta autonomia, é assegurado às Universidades “elaborar e reformar os seus estatutos e regimentos”, bem como “firmar contratos, acordos e convênios” (Art. 53, V e VII).

Da leitura do Estatuto da Universidade Estadual de Londrina, se depreende que são, respectivamente, princípio e finalidade desta “a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, assegurado seu compromisso social” e; “gerar, disseminar e socializar o conhecimento em padrões elevados de qualidade e equidade” (Art. 2º, II e Art. 3º, I).

E, neste contexto, a Resolução n. 89/2019 do Conselho Universitário da UEL elucidou que dentre as formas de ofertar as atividades de extensão, encontram-se os programas (Art. 6º, I). Neste contexto, não se pode olvidar que a execução de Programas de Atendimento à Sociedade - PAS, por meio da celebração de instrumentos jurídicos com as Fundações de Apoio, já encontrava-se

recepcionada pelo âmbito normativo interno desta Universidade desde 2012, por meio da Resolução n. 08 do Conselho de Administração.

E, com a superveniência da leitura da Lei Estadual n. 20.537 de 20 de abril de 2012, a qual disciplinou as relações entre as Instituições Estaduais de Ensino Superior do Paraná (IEES) e suas Fundações de Apoio (Art. 1º), materializou-se no ordenamento jurídico do Estado do Paraná a segurança jurídica necessária para a continuidade destas ao permitir a celebração de instrumentos jurídicos, em regime de dispensa de licitação (Art. 2º), para o apoio às atividades de extensão (Art. 5º).

Assim, a celebração de instrumento jurídico visando a constituição de parceria entre a UEL e a FUNCETIC visando definir as responsabilidades destas no âmbito da oferta Programa de Atendimento à Sociedade vem ao encontro destas disposições, revestindo-se de notório interesse público e institucional. Ademais, sob o prisma estritamente jurídico é respaldada tanto externamente, quanto internamente, motivo pelo qual não vislumbramos óbices que impeçam a sua assinatura, nos moldes delineados adiante.

Contudo, ainda que vislumbrados os alicerces normativos que permeiam o objeto da consulta em tela, que tal elucidação, por si só, não contempla todos os aspectos necessários para garantir a segurança jurídica almejada, motivo pelo qual, na sequência, faz-se necessária a análise do instrumento apresentado sob a égide da Teoria Geral dos Negócios Jurídicos.

II. DO NEGÓCIO JURÍDICO

Disserta Azevedo que “plano da existência, plano da validade e plano da eficácia são os três planos nos quais a mente humana deve sucessivamente examinar o negócio jurídico, a fim de verificar se ele obtém plena realização”¹.

Posto isso, no plano da existência, em apertada síntese, pode-se dizer que são quatro os elementos essenciais a serem analisados: o agente, o objeto, a forma e a vontade.

Assim sendo, da leitura da minuta apresentada é possível vislumbrar que os agentes e o objeto foram delineados de forma satisfatória. Já em relação a forma, a espécie do gênero negócio jurídico escolhida para a formalização (**acordo de cooperação**) é adequada à finalidade pretendida - qual seja: o acordo de vontades para definição das responsabilidades para a execução de um objeto uno e indivisível, de interesse mútuo entre ambas as partícipes. E, quanto à vontade, dos documentos encartados à tramitação é possível vislumbrar que tanto a Fundação, quanto o Coordenador do Programa manifestaram suas vontades de consecução da parceria. Já no âmbito institucional, será complementada quando da aprovação do Conselho de Administração.

Trilhando rumo ao plano da validade, os supracitados elementos são complementados. E, mediante a aplicação subsidiária do Código Civil, devem ser analisados nos seguintes termos:

Art. 104. A validade do negócio jurídico requer:

I - agente **capaz**;

II - objeto **lícito, possível, determinado ou determinável**;

III - forma **prescrita ou não defesa em lei**.

¹ AZEVEDO, Antônio Junqueira de. **Negócio Jurídico**: existência, validade e eficácia. 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2002. p. 23

Sobre a capacidade dos agentes, nota-se que ao fim do instrumento encontram-se enquanto signatários a Reitora da Universidade Estadual de Londrina (Profa. Dra. Marta Regina Gimenez Fávaro) e o Diretor Presidente da FUNCETIC (Prof. Dr. Fernando Fernandes). E, naquilo que se refere à Universidade, se entende que a representação da UEL está de acordo com suas normativas internas, motivo pelo qual não são vislumbrados óbices.

Acerca da licitude do objeto, entende-se que os aspectos jurídicos que englobam tal análise já foram contemplados no tópico I deste Parecer, motivo pelo qual, aqui reitera-se o posicionamento já exarado anteriormente - qual seja: pela inexistência de óbices jurídicos.

Seguindo em frente, no que se refere à forma, deve-se trazer à baila a Lei Estadual n. 20.537 de 21 de abril de 2021 e seu respectivo Decreto regulamentador n. 8.796 de 23 de setembro daquele mesmo ano.

A Lei Estadual n. 20.537 de 20 de abril de 2012 ao delinear os instrumentos jurídicos cabíveis no âmbito das hipóteses albergadas por seu escopo (Art. 15) dispôs nos seguintes termos:

§2º Entende-se por contrato, todo e qualquer ajuste entre IEES, HUs ou ICTs e suas Fundações de Apoio em que haja um acordo de vontade para a formação de vínculo e a estipulação de obrigações recíprocas visando à execução do plano de trabalho aprovado pela entidade apoiada

§3º Entende-se por convênio, o acordo ou ajuste que discipline a transferência de recursos financeiros visando à execução de programa de governo, envolvendo a realização de projeto, atividade, serviço, aquisição de bens ou evento de interesse recíproco, em regime de mútua cooperação

§4º Entende-se por acordo de cooperação e ajustes individualizados o instrumento por meio do qual são formalizadas parcerias para a consecução de finalidades de interesse público e recíproco que não envolvam a transferência de recursos financeiros.

Tais definições foram pormenorizadas no Decreto n. 8796 de 23 de setembro de 2021, o qual dispôs que “a gestão das receitas privadas [...] deve ser realizada por Acordo de Cooperação” (Art. 12, §8º).

Seguindo em frente, o Decreto em questão dispõe que a celebração de instrumento jurídico nesta modalidade deve ser precedida da negociação entre os parceiros do plano de trabalho (Art. 12, §1º), do qual deverá constar, obrigatoriamente:

- I - clara descrição do projeto a ser realizado;
- II - recursos envolvidos e adequada definição quanto à repartição de receitas e despesas oriundas dos projetos envolvidos;
- III - obrigações e responsabilidades de cada uma das partes; e
- IV - previsão da concessão de bolsas, auxílios e/ou verbas variáveis quando couber, nos termos estabelecidos no § 3º deste artigo.

Estes elementos complementam aqueles requisitos para a elaboração do plano de trabalho que já haviam sido previstos na Lei Estadual n. 20.537 (Art. 17), são eles:

- I - objeto, projeto básico, prazo de execução limitado no tempo, bem como os resultados esperados, metas e respectivos indicadores;
 - II - a respectiva sistemática de acompanhamento e avaliação, contendo critérios e parâmetros a serem aplicados;
 - III - a previsão de que a avaliação de resultados obtidos, no cumprimento de metas de desempenho e observância de prazos pelas Fundações de Apoio, será usada para o aprimoramento de pessoal e melhorias estratégicas na atuação perante a população e as IEES, HUs e ICTs, visando ao melhor aproveitamento dos recursos a elas destinados;
 - IV - os recursos da instituição apoiada envolvidos, com os ressarcimentos pertinentes, de acordo com o plano de aplicação de cada projeto;
 - V - os participantes vinculados à instituição apoiada e autorizados a participar do projeto, na forma das normas próprias da referida instituição, serão identificados por seus registros funcionais e informados os valores das bolsas concedidas;
 - VI - pagamentos previstos a pessoas físicas e jurídicas, por prestação de serviços.
- § 1º Os projetos devem ser obrigatoriamente aprovados pelos órgãos colegiados competentes da instituição apoiada, segundo as regras e critérios aplicáveis aos projetos institucionais.

E, assim sendo, são estes os requisitos que irão balizar as indicações desta Procuradoria no item III deste Parecer. Além destes, para o alcance da segurança jurídica almejada neste tipo de celebração, recomenda-se que o instrumento jurídico apresente a qualificação das partícipes, a legislação aplicável, a caracterização do objeto, a definição das responsabilidades para a consecução do objeto, prazo determinado de vigência; as formas de rescisão, resolução dos casos omissos e cláusula de foro.

Por fim, sobre o plano da eficácia, inexistentes termos, condições ou encargos e, considerando os documentos presentes neste processo, por ora, tem-se que tal análise é dispensável neste momento, sem quaisquer prejuízos à celebração.

Exauridos os aspectos que solidificam a legalidade do instrumento e, conseqüentemente, sua celebração, adiante adentrar-se-á na análise de seu conteúdo.

III. DO CONTEÚDO:

Em que pese até então inexistirem óbices à formalização do negócio jurídico (fls. n. 91 a 97), ao aproximar o campo de visão para o disposto em suas cláusulas vislumbram-se aperfeiçoamentos necessários, a saber:

I. Primordialmente, sugere-se que por todo o documento na onde lê-se “partes” altere-se para “partícipes”;

II. Na qualificação da UEL, onde são citados os documentos da Magnífica Reitora, considerando a atualização da documentação pessoal da mesma, utilize-se da seguinte redação: “inscrita sob o Registro Geral - CPF de n. 869.949.999-04”

III. Na CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA, a vigência contratual não pode ultrapassar o prazo máximo de 60 (sessenta) meses estabelecido pela legislação (Art. 103, § 1º da Lei Estadual n. 15.608/2007; Art. 106

da Lei Federal n. 14.133/2021) para contratações com a Administração Pública. Nesse sentido, considerando que serão convalidados atos desde 01/01/2025, o prazo máximo de vigência deverá ser 01/01/2030. Ademais, é imperioso observar que o instituto da convalidação deve ser utilizado somente em situações excepcionais, onde a justificativa demonstre o interesse público envolvido.

IV. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS E ORIENTAÇÕES DESTA PROCURADORIA JURÍDICA

Finalmente, esta Procuradoria Jurídica, no uso de sua atuação jurídica preventiva estabelecida pelo Art. 111, inciso XV, do Regimento da Reitoria, recomenda que o processo **seja remetido às instâncias cabíveis para devida análise e aprovação**, conforme trâmite estabelecido no ANEXO I, da Instrução de Serviço PROEX/PROPLAN n. 001/2023 para Projetos de Atendimento à Sociedade/PAS.

Salienta-se que, no caso de **alterações na versão final da minuta encartada nas fls. n. 91 a 97**, além das modificações previamente sugeridas no tópico III deste Parecer Jurídico, a tramitação deverá ser retornada para esta Procuradoria Jurídica para análise e emissão de Parecer Jurídico.

Exauridos os aspectos que impulsionam a presente análise, encaminhamos a tramitação à PROPLAN para ciência do disposto neste Parecer.

Observa-se que a PJU – por analogia ao contido no art. 131 da Constituição Federal de 1988 e ao contido no artigo 110 do Regimento da Reitoria desta Universidade – presta consultoria sob o prisma estritamente jurídico, não lhe competindo adentrar no mérito das decisões. Destarte, o presente parecer se restringe à análise jurídica de legalidade e formalidade dos questionamentos suscitados.

Londrina, 29 de janeiro de 2025.

Tânia Lobo Muniz
Procuradora Jurídica

Ariella Kely Besing Motter
Assessora Especial

Laura Maria Massan Paulino
Residente Técnica

Documento: **PARECERPJUN.22_2025.docx.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Tania Lobo Muniz (XXX.360.199-XX)** em 30/01/2025 09:02 Local: UEL/PJU.

Assinatura Simples realizada por: **Ariella Kely Besing Motter (XXX.785.269-XX)** em 30/01/2025 10:08 Local: UEL/PJU, **Laura Maria Massan Paulino (XXX.361.729-XX)** em 30/01/2025 13:58 Local: UEL/PJU.

Inserido ao protocolo **23.248.430-6** por: **Laura Maria Massan Paulino** em: 30/01/2025 08:41.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
3c7fefe45a7ba6c8c0dcbb08ea71249b.

Londrina, 31 de janeiro de 2024.

À
FUNCETIC

O presente protocolo trata de acordo de cooperação a ser firmado entre a Universidade e a FUNCETIC, visando à execução do Projeto de Prestação de Serviços/Programa de Atendimento à Sociedade denominado “PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS”.

A minuta de Acordo de Cooperação (fl 91 a 97) e o Plano de Trabalho (fl 48 a 75) foram submetidos a análise da PJU que emitiu seu parecer nº 022/2025 (fl 100 a 109). Solicitamos que sejam realizadas as adequações dos termos conforme parecer jurídico supracitado.

Cordialmente

Camila Biagio
PROPLAN/DPDA/DRI

Documento: **23.248.4306_correcaoFUNCETIC_PASTECALIMENTOS.pdf**.

Assinatura Simples realizada por: **Camila Biagio Gomes dos Santos (XXX.734.609-XX)** em 31/01/2025 08:56 Local: UEL/PROPLAN/DPDA.

Inserido ao protocolo **23.248.430-6** por: **Camila Biagio Gomes dos Santos** em: 31/01/2025 08:55.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
f580eee9f19d145cb7ed1bdda7ccf4c9.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA
FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA

Protocolo: 23.248.430-6
Assunto: Acordo de Cooperação Programa de Atendimento à Sociedade: PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CCA/Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa- Período: 60 (sessenta) meses FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL
Interessado:
Data: 05/02/2025 13:14

DESPACHO

A
PROPLAN/DPDA
A/C Luciano Barroso Zanluchi

Conforme solicitado na fl. 110, e em atendimento ao Parecer da Procuradoria Jurídica, segue Minuta de Acordo de Cooperação + Plano de Trabalho devidamente corrigido.

Atenciosamente,
FUNCETIC

MINUTA

**ACORDO DE COOPERAÇÃO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UEL
E A FUNCETIC PARA A REALIZAÇÃO DE PROGRAMA DE
ATENDIMENTO À SOCIEDADE (PAS)**

A **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA**, pessoa jurídica de direito público, na qualidade de Autarquia, nos termos da Lei Estadual n. 21.352/2023, inscrita no CNPJ/MF sob n. 78.640.489/0001-53, com sede no Campus Universitário localizado na Rodovia Celso Garcia Cid, PR-445, Km 380, Jardim Portal de Versalhes, CEP n. 86.055-900, na cidade de Londrina, Estado do Paraná, doravante denominada **UNIVERSIDADE**, neste ato representada legalmente e, na forma de seu Estatuto e demais normativas internas, por sua Magnífica Reitora, Profa. Dra **Marta Regina Gimenez Favaro**, brasileira, professora universitária, residente e domiciliada na cidade de Londrina, Estado do Paraná, inscrita sob o Registro Geral-CPF nº 869.949.999-04, nomeada pelo Decreto 11.322 de 07 de junho de 2022, **FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA – FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL**, pessoa jurídica de direito privado sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ/MF sob o n. 47.347.477/0001-01, com sede na Avenida Presidente Castelo Branco, nº 655, Sala 03, Jardim Presidente, CEP n. 86.061-335, na cidade de Londrina, Estado do Paraná, doravante denominada **FUNCETIC**, por seu Diretor-Presidente, Prof. Dr. **Fernando Fernandes**, portador do Registro Geral (RG) n. 8.458.478, CPF n. 020.011.648-74, ambas as pessoas jurídicas denominadas conjuntamente **PARTÍCIPIES**, têm entre si acordado o presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, celebrado com fulcro na Lei Estadual n. 20.537/2021 e seu Decreto Regulamentador n. 8.796/2021 e, subsidiariamente, naquilo que não conflitar com suas disposições, na Lei Estadual n.15.608/2007 e seu Decreto Regulamentador n. 10.086/2022; Lei Federal nº 14.133/2021 e, ainda, nas Resoluções 46/2020 C.A/Uel, 089/2019 - C.U/Uel, 088/2023 - CEPE/Uel, 008/2012 C.A/Uel 074/2023 C.A/Uel, além do estipulado nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** tem por objeto a cooperação entre as **PARTÍCIPIES**, visando à execução do projeto de Prestação de Serviços/**Programa de Atendimento à Sociedade** denominado “**PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**”, a ser desenvolvido pelo Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA) do Centro de Ciências Agrárias – CCA da Universidade Estadual de Londrina.

Parágrafo primeiro: Integra o presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** o **PLANO DE TRABALHO** que se destina a identificar o objeto, definir as metas e fases de execução, balizar as aplicações financeiras no decorrer do Curso.

Parágrafo segundo: O **PLANO DE TRABALHO** e este **ACORDO DE COOPERAÇÃO** são complementares e integrantes entre si, de forma que qualquer detalhe ou condição que se mencione em um e se omita em outro serão considerados válidos, obrigando os **PARTÍCIPES** em todos os termos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ATIVIDADES

O projeto de prestação de serviços/Programa de Atendimento à Sociedade previsto na **CLÁUSULA PRIMEIRA** compreenderá as atividades constantes no **PLANO DE TRABALHO**, anexo deste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos financeiros necessários à execução do Projeto de Prestação de Serviços/Programa de Atendimento à Sociedade serão providos através de pagamento pelos usuários dos serviços, recolhidos e gerenciados por intermédio da **FUNCETIC**, respeitados os valores estipulados pelo Coordenador do Programa, conforme previsto no **PLANO DE TRABALHO**.

Parágrafo primeiro: No decorrer da vigência do Projeto de Prestação de Serviços/Programa de Atendimento à Sociedade, os valores praticados poderão ser corrigidos anualmente, de acordo com os índices legais aplicáveis, visando o equilíbrio financeiro do projeto.

Parágrafo segundo: – Os recursos financeiros arrecadados com o pagamento pelos usuários dos serviços, a **FUNCETIC**, serão depositados no Banco Itaú, agência n. 4113, na conta corrente n. 18229-1 de titularidade da **FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA – FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL**, mas em unidade exclusiva para o Projeto, e serão utilizados exclusivamente à consecução do objeto deste **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, descrito na **CLÁUSULA PRIMEIRA**, observado o **PLANO DE TRABALHO**.

Parágrafo terceiro: – A **FUNCETIC** poderá reter 7,5% (sete vírgula cinco por cento) do valor apurado, na forma do inciso III do Art. 4º da Resolução CA n. 008/2012 e alterações advindas da Resolução CA 074/2023, destinada ao ressarcimento de despesas de ordem administrativa e financeira, e encargos sociais, conforme estipulado no **PLANO DE TRABALHO**, anexo deste instrumento.

Parágrafo quarto: Os recursos financeiros vinculados à consecução do objeto deste **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, enquanto não utilizados, deverão ser aplicados em instituição financeira.

Parágrafo quinto: As receitas auferidas, decorrentes de aplicações financeiras, serão computadas a crédito do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, e serão utilizadas exclusiva e integralmente à execução de seu objeto e finalidade.

Parágrafo sexto: Existindo saldo financeiro remanescente, bem como saldo financeiro decorrente de aplicações financeiras realizadas no decorrer da execução do objeto deste **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, permanecerão os mesmos depositados na conta corrente informada no parágrafo segundo da presente Cláusula, observadas as disposições da **CLÁUSULA NONA**.

CLÁUSULA QUARTA – DA DESTINAÇÃO DOS RECURSOS

A destinação dos recursos ocorrerá de acordo com as solicitações da Coordenação do Projeto para pagamento de despesas provenientes de sua execução (serviços de terceiros, material de promoção, material de consumo, bolsas de estudo, remuneração técnica, etc.) serão pagos pela **FUNCETIC**, de acordo com a previsão orçamentária e disponibilidade financeira.

Parágrafo Único: O pagamento de despesas inerentes ao Projeto mediante a utilização de recursos aportados pela Universidade Estadual de Londrina, ou por pessoa jurídica de direito público, deverá observar as diretrizes da Lei Estadual n. 20.537/2021.

CLÁUSULA QUINTA – DAS ATRIBUIÇÕES DA UNIVERSIDADE

5. Compete à UEL, por intermédio da Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade, do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA) do Centro de Ciências Agrárias – CCA:

- a)** Apoiar as ações da Coordenação do Programa;
- b)** Acompanhar o desenvolvimento do Programa, assegurando a consecução de seus objetivos;

- c) Providenciar as instalações físicas e os equipamentos necessários à execução dos serviços, relativos ao Programa, de acordo com as possibilidades do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA) e ciência da Direção de Centro;
- d) Fornecer, caso haja necessidade, materiais de consumo necessários à execução do Programa, mediante assinatura de comprovante de entrega e recebimento, com ressarcimento dos respectivos valores pela **FUNCETIC** da Universidade Estadual de Londrina;

CLÁUSULA SEXTA – DAS ATRIBUIÇÕES DA FUNDAÇÃO DE APOIO

6. Compete à FUNCETIC:

- a) Realizar a gestão financeira e administrativa do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**;
- b) Apoiar as ações da Universidade Estadual de Londrina, necessárias à realização do objeto descrito na **CLÁUSULA PRIMEIRA**;
- c) Apoiar a Coordenação do Programa;
- d) Acompanhar o desenvolvimento do Programa, assegurando a consecução de seus objetivos;
- e) Promover a divulgação do Programa;
- f) Efetuar o pagamento das despesas decorrentes da execução dos trabalhos relativos ao Programa (serviços de terceiros, material de promoção, material de consumo, bolsas de estudo, remuneração técnica, etc.), quando solicitado pelo Coordenador do Programa, de acordo com a previsão orçamentária e disponibilidade financeira, conforme estipulado na **CLÁUSULA QUARTA**;
- g) Providenciar o reparo dos equipamentos fornecidos pela UEL e utilizados pelo Programa, em decorrência de problemas de funcionamento ou manutenção verificados no decorrer das atividades, com receita oriunda do Programa e anuência da Coordenação do mesmo;
- h) Receber o pagamento dos usuários do Programa, de acordo com o disposto na **CLÁUSULA TERCEIRA**;
- i) Repassar à UEL a importância correspondente a 7,5% (sete e meio por cento) do valor arrecadado, na forma do Art. 4º, I, da Resolução CA n. 008/2012, alterada pela Resolução CA n. 074/2023, em periodicidade trimestral;
- j) Repassar à UEL a importância correspondente a 4% do valor arrecadado, destinada ao Fundo de Apoio ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão da UEL, na forma do Art. 4º, inciso II da Resolução CA n. 008/2012, alterada pela Resolução CA n. 074/2023, em periodicidade trimestral;

- k) Destinar 6% do valor arrecadado às unidades e subunidades envolvidas no Projeto, na forma do Art. 4º, inciso IV da Resolução CA n. 008/2012, alterada pela Resolução CA n. 074/2023, em periodicidade trimestral;
- l) Responsabilizar-se pela contratação de profissionais necessários para o desenvolvimento das atividades relacionadas ao Projeto, bem como responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, sociais e fiscais decorrentes destas contratações;
- m) Encaminhar anualmente à Pró-Reitoria de Planejamento da UEL balancete e relatório financeiro parcial das atividades em desenvolvimento, na forma do Art. 8º da Resolução CA n. 008/2012;
- n) Ceder à UEL, sob a forma de Comodato, os bens adquiridos com recursos provenientes da receita do Programa, cujos bens serão incorporados ao patrimônio da UEL mediante doação ao final da vigência do Acordo de Cooperação, na forma do Art. 11 da Resolução CA n. 008/2012;
- o) Aplicar no mercado financeiro, por meio de instituições oficiais, os recursos administrados com base neste instrumento, devendo posteriormente empregá-los junto com o respectivo rendimento, exclusivamente na execução do objeto de que trata a Cláusula Primeira deste Acordo de Cooperação.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA PARTICIPAÇÃO DE SERVIDORES

Os servidores da UEL poderão participar das atividades relacionadas ao Projeto desde que devidamente autorizados pelo responsável pelo órgão ao qual estão lotados, observando, além do disposto na Resolução n. 008/2012, às diretrizes constantes na Lei Estadual n. 20.537/2021 e demais legislações aplicáveis à natureza da relação jurídica

Parágrafo primeiro: A participação dos servidores não poderá ultrapassar 20% da sua carga horária de trabalho, nem causar prejuízos às demais atividades que lhe são atribuídas no órgão em que estiverem lotados.

Parágrafo segundo:- As Atividades desenvolvidas no Projeto não poderão gerar expansão de carga horária e nem hora extra dos servidores envolvidos no Projeto, bem como não poderá ser contratado ou nomeado pessoal especificamente para essa finalidade.

Parágrafo terceiro- Os servidores que desenvolverem atividades no Projeto poderão ser remunerados, desde que observado o disposto no Art. 6º da Resolução CA nº 008/2012e nas demais normativas internas da UEL aplicáveis ao caso concreto.

CLÁUSULA OITAVA – DA GESTÃO, COORDENAÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO INSTRUMENTO

As figuras do Gestor, Coordenador e Fiscal do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** serão nomeados formalmente em Portaria(s) própria(s), emitida(s) pela Reitoria da Universidade Estadual de Londrina - UEL e anexada(s) ao Processo Administrativo referente à tramitação do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**.

CLÁUSULA NONA – DO SALDO OPERACIONAL

Ao término da vigência do presente Acordo de Cooperação o saldo operacional do Programa, bem como o saldo financeiro decorrente das aplicações financeiras realizadas no decorrer do objeto da execução deste Acordo de Cooperação, observado o disposto no Art. 7º da Resolução CA n. 008/2012, serão aplicados na(s) conta(s) corrente(s) informada(s) no parágrafo segundo da **CLÁUSULA TERCEIRA**.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO RELATÓRIO FINAL

O Coordenador do Projeto terá um prazo de 30 (trinta) dias após o término da vigência do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, para encaminhar à Fundação o relatório final das atividades executadas, na forma do Art. 12 da Resolução CA n. 008/2012.

Parágrafo primeiro:– A **FUNCETIC** terá o prazo de 90 (noventa) dias, após o término da vigência do **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, para apresentar à Pró-Reitoria de Planejamento relatório financeiro final instruído com o relatório de atividades executadas, devidamente assinados, inclusive pelo fiscal do projeto.

Parágrafo segundo: A Pró-Reitoria de Planejamento analisará o relatório financeiro final emitindo parecer sobre o mesmo para posterior envio ao Conselho de Administração para apreciação, pronunciamento e aprovação.

Parágrafo terceiro: A Pró-Reitoria de Planejamento encaminhará o processo instruído com o relatório financeiro final aprovado pelo Conselho de Administração e o relatório de atividades executadas ao Centro de Estudos, Departamento e Conselho Diretor respectivos, para ciência, visando aprimorar os futuros planos de trabalho.

Parágrafo quarto: A Fundação, disponibilizará ao(s) fiscal(is) deste instrumento jurídico, relatórios periódicos de acompanhamento das atividades desenvolvidas, podendo os fiscais, solicitarem informações complementares a qualquer tempo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA

O presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO** vigorará a partir da data de sua assinatura até 01/01/2030.

Parágrafo único: Ficam convalidadas as atividades e atos praticados no estrito cumprimento do objeto do Acordo de Cooperação, executados desde 01/01/2025.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

A publicação resumida deste instrumento será efetuada, por extrato, no Diário Oficial do Estado e nos sites da UEL e **FUNCETIC**, nos termos do Art. 10 da Lei Estadual n. 20.537/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS ALTERAÇÕES

Eventual alteração do presente instrumento jurídico e seu **PLANO DE TRABALHO** será formalizada pôr Termo Aditivo, sujeito às tramitações internas desta Universidade, e somente será realizada para aprimorar as atividades acadêmicas do Projeto/Programa e dar-lhe continuidade

Parágrafo único: Fica vedada a alteração do objeto do instrumento jurídico.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO

O presente Acordo de Cooperação será regularmente extinto quando atingir seu termo final, podendo ser denunciado a qualquer tempo, por quaisquer dos **PARTÍCIPES**, independentemente de descumprimento de qualquer cláusula do presente instrumento, mediante notificação escrita, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, firmando-se para tanto, “Termo de Encerramento”.

Parágrafo único: O “Termo de Encerramento” a que se refere o *caput* da presente cláusula deve prever as resoluções entre os **PARTÍCIPES** para conclusão do Projeto em andamento, sem prejuízo às atividades pendentes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos entre as **PARTÍCIPIES** preferencialmente pela via administrativa aplicando-se as disposições constantes no Estatuto, Regimento Geral e demais Normativas Internas da Universidade Estadual de Londrina - UEL e, se necessário, a Teoria Geral dos Negócios Jurídicos e as normas constantes no Art. 37 da Lei Estadual n. 20.537/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

Eventuais dúvidas e controvérsias decorrentes do presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO**, quando não solucionadas pela via administrativa, serão dirimidas no Foro da Comarca de Londrina, Estado do Paraná.

E por estarem conformes, as **PARTÍCIPIES** assinam o presente Acordo de Cooperação em duas vias de igual teor.

Londrina, ____ de ____ de 2025.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA
Profª. Drª. Marta Regina Gimenez Favaro
Reitora

**FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO
E CULTURA – FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL**
Prof. Dr. Fernando Fernandes
Diretor-Presidente



**PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO, CULTURA E SOCIEDADE
DIRETORIA DE PROJETOS, PROGRAMAS E INICIAÇÃO EXTENSIONISTA
DIVISÃO DE PROJETOS E INICIAÇÃO EXTENSIONISTA**

Telefones: (43) 3371-4572 ou 3371-4172

**PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE (PAS):
PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE
PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

IDENTIFICAÇÃO DO(A) COORDENADOR(A):

Nome: Wilma Aparecida Spinosa

Centro: de Ciências Agrárias (CCA)

Departamento: de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA)

E-mail: wilma.spinosa@uel.br

Telefone para Contato: (43) 3371-4585

II - Programa de Atendimento à Sociedade (PAS)/Prestação de Serviço– Resolução CA nº. 008/2012, 074/2023 e Lei Estadual n. 20.537/2021.

Motivação: (no caso de vinculação à Resolução CA no. 008/2012 ou 009/2012)

A experiência de mais de 25 anos de trabalho na prestação de serviços de análises laboratoriais na área de ciência e tecnologia de alimentos tem demonstrado a necessidade de agente parceiro, seja para atender à exigência legal da Universidade perante órgãos fiscalizadores diversos, seja para atender às necessidades de clientes que exigem a emissão de nota fiscal para justificar o pagamento por serviços prestados.

A participação de um organismo externo tem sido uma parceria nessa trajetória e deve atuar como administradora do recurso gerado com capacidade de gestão demonstrada, agilidade e transparência nas atividades de suporte ao Laboratório de Análise de Alimentos do DCTA/CCA. Toda atividade será norteadada pela RESOLUÇÃO CU Nº 80/97 que aprova as diretrizes gerais e regulamenta as Atividades de Prestação de Serviços e Resolução CA nº008/2012 que estabelece normas para execução de Programas de Atendimento à Sociedade-PAS. Será celebrado de acordo com a Resolução CA nº 008/2012 um termo Convênio entre Universidade Estadual de Londrina e a Fundação de Fomento à Ciência, Tecnologia, Inovação e Cultura – FUNCETIC - Gestora de Fundo Patrimonial.

TIPOS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS (assinale com “X”):

☒	Desenvolvimento de Produto.
☒	Desenvolvimento de Processo.
☒	Desenvolvimento de Sistemas.
☒	Desenvolvimento de Tecnologias.
☒	Assessoria.
☒	Consultoria.
☒	Orientações.
☒	Treinamento de Pessoal.
☒	Outras atividades de natureza acadêmica, técnico-científica ou cultural.

Título do Projeto: PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Duração: 5 anos (60 meses)	Início: 01/01/2025	Fim: 01/01/2030
-----------------------------------	---------------------------	------------------------

Área Temática: Tecnologia e Produção	Código: 7
---	------------------

Linha de Extensão: Desenvolvimento Regional	Código: 8
--	------------------

Palavras-Chave:

1 - ALIMENTO	2 – INOVAÇÃO	3 - DOENÇA TRANSMITIDA POR ALIMENTO
4 - ROTULAGEM NUTRICIONAL	5 - NUTRIÇÃO	6 - QUALIDADE

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável – ODS/OMS

03 - Saúde e Bem-Estar	09 - Indústria, Inovação e Infraestrutura	08 - Trabalho Decente e Crescimento Econômico
------------------------	---	---

TABELA - 17 OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

01 - Erradicação da Pobreza -Acabar com a pobreza em todas as suas formas, em todos os lugares.	02 - Fome Zero e Agricultura Sustentável -Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição, e promover a agricultura sustentável.	03 - Saúde e Bem-Estar -Assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades.
04 - Educação de Qualidade -Garantir educação inclusiva e equitativa de qualidade, e promover oportunidades de aprendizado ao longo da vida para todos.	05 - Igualdade de Gênero -Alcançar igualdade de gênero e empoderar todas as mulheres e meninas.	06 - Água Potável e Saneamento -Garantir disponibilidade e manejo sustentável da água e saneamento para todos.
07 - Energia Acessível e Limpa -Garantir acesso à energia barata, confiável, sustentável e moderna para todos.	08 - Trabalho Decente e Crescimento Econômico -Promover o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo, e trabalho decente para todos.	09 - Indústria, Inovação e Infraestrutura -Construir infraestrutura resiliente, promover a industrialização inclusiva e sustentável, e fomentar a inovação.
10 - Redução de Desigualdades -Reduzir a desigualdade entre os países e dentro deles.	11 - Cidades e Comunidades Sustentáveis -Tornar as cidades e os assentamentos humanos inclusivos, seguros, resilientes e sustentáveis.	12 - Consumo e Produção Responsáveis -Assegurar padrões de consumo e produção sustentável.
13 - Ação contra a Mudança Global do Clima -Tomar medidas urgentes para combater a mudança do clima e seus impactos.	14 - Vida na Água -Conservar e promover o uso sustentável dos oceanos, mares e recursos marinhos para o desenvolvimento sustentável.	15 – Vida na Terrestre -Proteger, recuperar e promover o uso sustentável dos ecossistemas terrestres, gerir de forma sustentável as florestas, combater a desertificação, bem como deter e reverter a degradação do solo e a perda da biodiversidade.

16 - Paz, Justiça e Instituições Eficazes

-Promover sociedades pacíficas e inclusivas para o desenvolvimento sustentável, proporcionar o acesso à justiça para todos e construir instituições eficazes, responsáveis e inclusivas em todos os níveis.

17 - Parcerias e Meios de Implementação

- Fortalecer os mecanismos de implementação e revitalizar a parceria global para o desenvolvimento sustentável

Resumo (máximo ½ página de A4):

Este projeto objetiva a consolidação do papel do Laboratório de Análise de Alimentos, do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UEL, como prestador de serviços na área de qualidade de alimentos, incluindo não apenas avaliação isolada de produtos (análises físico-químicas e microbiológicas), mas diversos aspectos do processo produtivo, como boas práticas de fabricação, armazenamento e atendimento às questões normativas, rotulagem nutricional, consultoria e assessoria para indústria de alimentos. Nesse sentido, o público que se pretende atender são pessoas jurídicas e físicas. Espera-se o fortalecimento da atividade de extensão por parte da UEL, bem como a geração de conhecimento aplicado pertinente à formação acadêmica. Trata-se ainda de atividade de extensão com potencial de visibilidade proporcionada à UEL em seu papel reflexivo e indutor.

Órgãos Envolvidos:
Execução:

Laboratório de Análise de Alimentos; Laboratório de Microbiologia de Alimentos; Laboratório de Análise Instrumental; Laboratório de Análise Sensorial; Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA).

Apoio:

Pró-reitora de Extensão, Cultura e Sociedade - PROEX
Fundação de Fomento à Ciência, Tecnologia, Inovação e Cultura – FUNCETIC - Gestora de Fundo Patrimonial

Localização:

Universidade Estadual de Londrina - UEL;
Centro de Ciências Agrárias - CCA;
Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos - DCTA;
Laboratório de Análise de Alimentos.

População/Segmento-Alvo:

O público que se pretende atender são pessoas físicas e jurídicas. Entre elas indústrias de alimentos, cozinhas industriais, restaurante, agroindústrias, farmácias de manipulação, condomínios residenciais de Londrina e região, departamentos de instituições públicas como o Setor de Merenda Escolar de Prefeituras e o Poder Judiciário do Estado do Paraná com a realização de perícias técnicas. Há também interesse dos seguintes organismos: 1) Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná – IDR - Paraná, empresa pública do governo de apoio a

produtores e trabalhadores rurais; 2) Instituto de Tecnologia e Desenvolvimento Econômico e Social – ITEDES, instituição com o propósito de colaborar com instituições públicas e privadas e com objetivos de apoio de desenvolvimento regional; 3) Agência de Inovação Tecnológica da UEL - AINTEC, que tem por objetivo transferir as criações geradas na universidade para a sociedade e 4) SEBRAETEC SEBRAE PR que objetiva apoiar pequenos negócios inovadores através de um programa completo que ajudará a empresa a otimizar processos, produtos e serviços visando promover a estruturação, o desenvolvimento tecnológico, o crescimento e o acesso a mercados e a investimentos.

A comunidade universitária e alunos de graduação e pós-graduação também são beneficiados com o programa proposto. São atendidos alunos graduandos e pós-graduandos dos cursos de agronomia, biologia, biotecnologia, farmácia, medicina veterinária, nutrição, química, zootecnia e pós-graduação em ciência de alimentos. Acatando a Resolução CEPE 088/2023 que trata das atividades de extensão como processo interdisciplinar, político educacional, social, cultural, científico, tecnológico, de inovação, capazes de promover a interação transformadora entre a UEL e outros setores da sociedade.

Justificativa:

Considerando a importância do setor de alimentos para o estado do Paraná que de acordo com dados da Federação das Indústrias do Estado do Paraná - FIEP, o setor de alimentos foi a atividade que mais ganhou participação na indústria do estado e aumentou 6,3 pontos percentuais entre 2011 e 2021. O percentual do setor de alimentos dos segmentos indústrias extrativa e de transformação, o Paraná representa 18,9%, na região Sul é de 17,9% e 11,2% no Brasil

O Laboratório de Análise de Alimentos conta com estrutura física e recursos humanos bastante consistentes para atender essa demanda do setor agroalimentar. As instalações prediais do Laboratório de Prestação de Serviço de Análise de Alimentos contam com uma área construída de 250m² e desde 1999, o Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias oferece à comunidade os serviços de Análise de Alimentos, voltados ao setor produtivo e às pessoas físicas envolvidas com qualidade de matérias-primas e de alimentos processados, do ponto de vista de composição química e de qualidade microbiológica.

Organismos deliberativos da UEL e da Fundação Araucária, ao longo de 25 anos têm centrado esforços para legitimar esta proposta, para construir e para fazer funcionar o Laboratório de Análise de Alimentos, cuja missão principal está na prestação de serviços à sociedade. Há uma cultura cada vez mais consolidada no que diz respeito à preocupação com a produção de alimento inócuo, funcional e nutracêutico. Tendo em vista a cultura estabelecida e o potencial produtivo da região, acredita-se ser altamente viável o incremento de atividades da instituição em termos laboratoriais, para maior inserção da UEL na comunidade, para atender os universos empresarial e acadêmico, e o das políticas públicas. O presente programa propõe então dar continuidade aos serviços de análises e à ampliação das atividades e ao desenvolvimento do setor de serviços especializados.

A iniciativa reforçará o pioneirismo da UEL na região, em termos de auxílio tecnológico à cadeia produtiva, consolidando seu papel de liderança. Por outro lado, tais serviços acabarão por gerar transferência de tecnologia, muitas vezes necessário e de difícil acesso ao

empresário, e contribuirá para o incentivo a uma formação mais qualificada, tanto por parte dos estudantes como para os próprios professores.

Objetivos

Gerais: Prestar serviços na área de análise de alimentos e dar suporte para desenvolvimento da indústria de alimentos e apoio técnico ao desenvolvimento de novos produtos, para a solução de problemas na cadeia produtiva, na área de legislação voltada à produção de alimentos e na orientação sobre ferramentas voltadas para a gestão da qualidade e rotulagem nutricional. Tais atividades devem ainda gerar conhecimento aplicado, pertinente para a própria vida acadêmica.

Específicos:

Contribuir com a comunidade para a garantia da segurança e qualidade dos produtos, incrementar a produção, produtividade e competitividade, além de atender à legislação pertinente à saúde pública.

Aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos, distribuídos e comercializados no município de Londrina e região, abarcando, em parceria com a Prefeitura Municipal, o maior número possível de agentes diretos das áreas de bares e restaurantes, mercados e supermercados, e comércio ambulante de alimentos.

Atender à legislação em vigor sobre a questão dos procedimentos operacionais aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, além da normatização oficial acerca de boas práticas de fabricação, distribuição e comercialização de alimentos.

Desenvolver instrumentos individuais e coletivos para o enfrentamento da questão da segurança alimentar nos setores envolvidos, fomentando-se cultura colaborativa, envolvendo os setores público e privado.

Auxiliar na melhoria da cultura social acerca da qualidade em termos de alimentos, constituindo-se uma cadeia que envolva os setores da produção, de transporte, de distribuição, de comercialização e de consumo.

Auxiliar, por meio da parceria com prefeituras, a consolidação do trabalho de vigilância sanitária nos municípios, no setor de alimentação.

Auxiliar por meio da parceria com o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias familiares e de pequeno porte.

Serviços de análise físico-química e microbiológica de água e alimentos para a indústria de bebidas, panificação, carnes, leite, entre outras.

Implantação de boas práticas para a indústria, supermercados, cozinhas industriais e restaurantes e rotulagem nutricional para produtos alimentícios.

Consultoria técnica, por professores e estudantes monitorados, para a área de alimentos e agronegócio. Serão oferecidos os seguintes serviços de assessoria técnica:

- 1-Desenvolvimento de novos produtos;
- 2-Determinação de prazo de validade de alimentos;
- 3-Análise sensorial;
- 4-Embalagens e ou rotulagem;
- 5-Ferramentas de Qualidade para a indústria de alimentos tais como: BPF, APPCC, ISO. Tanto na implantação como implementação ou acompanhamento da equipe;

6- Atividades de consultoria e assessoria para pequenos e microempresários;
 7- Orientações para interessados em certificação Orgânico, Vegano, Kosher, IFS, ISO 22000;
 8-Orientações para elaboração de documentos da qualidade;
 9-Treinamento para auditores internos da qualidade;
 10-Ministrar cursos *in-company* ou nas dependências do Laboratório. Curso estes de capacitação e treinamentos com conteúdo inerentes as áreas de ciência e tecnologia de alimentos.

Os serviços listados sugerem a abordagem de boa parte do conjunto da atividade da indústria de alimentos, observando-se desde a produção em si até a análise do produto, bem como as questões relacionadas ao desenvolvimento, à atividade produtiva, à gestão e à legislação.

Proporcionando que boa parte dos problemas que o empresário enfrenta na área técnica, no setor de alimentos, pode ser resolvida ou encaminhada numa só agência.

Metodologia:

Para a execução de serviços de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais serão empregadas metodologias analíticas e equipamentos laboratoriais compatíveis com a acuidade (relevância) necessária. Os métodos analíticos usados são os preconizados pela literatura científica da área. Entre outros, citem-se Métodos Oficiais de Análise de Alimentos preconizados pelo Instituto Adolfo Lutz, principalmente, AOAC (Official Method of Analysis), Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes – LANARA. Consideram-se também Resoluções da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais legislação pertinente ao setor de alimentos (INMETRO).

RESULTADOS ESPERADOS, METAS E RESPECTIVOS INDICADORES

RESULTADOS ESPERADOS	METAS	INDICADORES
Contribuir com produtores de alimentos para a garantia da segurança e qualidade dos produtos, incrementar a produção, produtividade e competitividade, além de atender à legislação pertinente à saúde pública.	Melhorar a cultura social acerca da qualidade em termos de alimentos, constituindo-se uma cadeia que envolva os setores da produção, de transporte, de distribuição, de comercialização e de consumo.	Números de clientes atendidos e seu nível de satisfação com o serviço prestado. Quantidade de amostras avaliadas quanto a qualidade higiênico sanitária, composição nutricional e avaliação sensorial. O nível de satisfação será avaliado pela aplicação de formulários eletrônicos.
Atender à legislação em vigor sobre a questão dos procedimentos operacionais aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, além da	Aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos, distribuídos e comercializados no município de Londrina e região, abarcando, em parceria com a Prefeitura	Número de amostras recebidas para determinações de acordo com a RDC nº 724/22 e a Instrução Normativa IN nº 161/22, com padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação e as RDC

RESULTADOS ESPERADOS	METAS	INDICADORES
normatização oficial acerca de boas práticas de fabricação, distribuição e comercialização de alimentos.	Municipal, o maior número possível de agentes diretos das áreas de bares e restaurantes, mercados e supermercados, e comércio ambulante de alimentos.	275/2002; RDC nº 216/2004, Portaria 46/98 (APPCC), Portaria 1428/93 (BPP, PIQ, APPCC).
Auxiliar, por meio da parceria com prefeituras, restaurantes universitários e hospitais a consolidação do trabalho de vigilância sanitária nos municípios, no setor de alimentação.	Desenvolver instrumentos individuais e coletivos para o enfrentamento da questão da segurança alimentar nos setores envolvidos, fomentando-se cultura colaborativa envolvendo os setores públicos.	Número de atendimentos às unidades de alimentação e nutrição (UAN), cozinhas hospitalares e restaurantes universitários e avaliação do grau de satisfação dos usuários por meio de pesquisa por formulário eletrônico
Auxiliar por meio da parceria com o IDR o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias familiares e de pequeno porte.	Produção de alimentos de alta qualidade de forma ágil e eficiente.	Número de agricultores familiares atendidos e quantidade de análises de água e alimentos.
Auxiliar por meio da parceria com a AINTEC o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias	Transferir criações geradas na universidade para a sociedade e o mercado e atender suas demandas tecnológicas.	Número de atendimentos a empresas de Londrina e região
Auxiliar por meio da parceria com o SEBRAETEC, SEBRAE PR o desenvolvimento regional e promoção socioeconômica das agroindústrias familiares e de pequeno porte.	Com ideias inovadoras e os diferenciais competitivos o negócio poderá se destacar por soluções ainda mais eficientes, com alta qualidade e melhor aproveitamento de tempo, mão de obra e recursos.	Contratos de atendimento feito com micro e pequenos empresários.

ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS E OS RESPECTIVOS CRITÉRIOS E PARÂMETROS A SEREM APLICADOS

ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS	CRITÉRIOS E PARÂMETROS A SEREM APLICADOS
Acompanhamento e avaliação será medido por levantamento a partir dos relatórios gerados com as quantidades de serviço executado pelo total e tipo de amostra e parâmetro avaliado quer seja físico-químico,	Critérios e parâmetros aplicados são os que constam nas normas de qualidade para laboratórios de ensaios (BPL, normas de

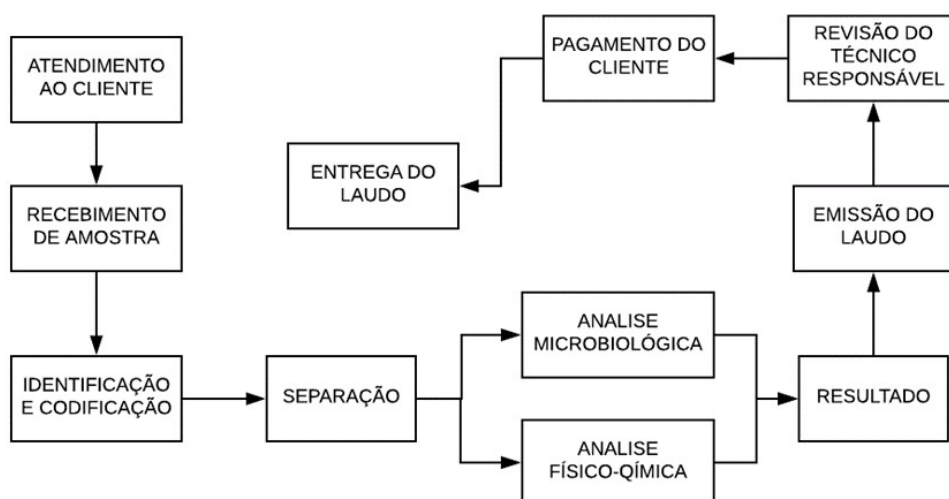
microbiológico ou sensorial. Avaliações de desempenho realizadas pelos clientes. Os resultados obtidos com o programa serão apresentados em reuniões departamentais, no Encontro Anual de Extensão Universitária e Simpósio de Extensão da UEL “POR EXTENSO” e divulgados em meios de comunicação interna da UEL e de organismos externos (jornal, TV, rádio, blogs e sítios). Estes resultados também serão disponibilizados no sítio http://www.uel.br/cca/dcta/pages/laboratorio-de-analise-de-alimentos.php. Este endereço eletrônico está vinculado a página do DCTA, Centro de Ciências Agrárias (CCA), da Universidade Estadual de Alimentos (UEL). https://analisedealimentos1.wixsite.com/labuel Os resultados das determinações laboratoriais e dados levantados em consultorias e assessorias são confidenciais e de exclusivo conhecimento do cliente.	qualidade ISO séries 9000, 17025 e 22000).
• A avaliação de resultados obtidos durante a execução do projeto, no cumprimento de metas de desempenho e observância de prazos pelas Fundações de Apoio, será usada para o aprimoramento de pessoal e melhorias estratégicas na atuação perante a população e as IEES, HUs, visando ao melhor aproveitamento dos recursos a elas destinados).	

CRONOGRAMA: (máximo de sessenta meses)

ANOS 01, 02, 03, 04, 05 - atividades executadas durante o período do projeto

		PERÍODO (MÊS)											
	ATIVIDADES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Serviços para Terceiros	Determinações físico-químicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Determinações microbiológicas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Consultoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Assessoria	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Treinamentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Serviços Internos	Treinamentos internos do corpo técnico do Laboratório		X						X				
	Revisão de procedimentos			X					X				
	Validação de metodologias			X					X				
	Manutenção preventiva de equipamentos			X				X				X	
	Calibração de equipamentos			X				X				X	
	Relatórios parciais de atividades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Relatórios anuais	X											
	Planejamento anual de atividades											X	
OBS.: A proposta em questão é caracterizada como uma ação de fluxo contínuo, conforme solicitação pelos usuários dos serviços junto aos Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (DCTA).													

Fluxograma do processo de análises desenvolvidas no laboratório de alimentos



Plano de Trabalho Individual (para cada participante, exceto para estudantes):

Coordenador será responsável por:

Responsável pela preparação, submissão da proposta e pela coordenação da extensão e administrativa do programa;

Verificará relatórios técnicos e prestações de Contas dentro dos prazos previstos;

Tomará todas as providências necessárias para garantir o sucesso do programa;

Garantirá que sejam disponibilizados em repositório institucional de trabalhos técnicos e textos completos de artigos de extensão ou outros tipos de comunicação que resultem, total ou parcialmente, do programa e que sejam publicados em periódicos nacionais e internacionais;

Verificará se a execução do programa produz ou poderá produzir resultados com potencial, no todo ou em parte, para serem objetos de desenvolvimento tecnológico inovador e de extensão;

Compromete-se ainda a zelar pelo adequado gerenciamento dos dados produzidos durante o programa.

Técnico de Nível Superior será responsável por:

Atividades de gestão do laboratório;

Assinatura dos Relatórios de Ensaio emitidos;

Atendimento de Clientes;

Consultas técnicas;

Coordenação dos trabalhos de desenvolvimento de técnicas de análise;
Verificação das técnicas utilizadas;
Verificação das resoluções publicadas pela Agência de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;
Autorização das compras, pagamentos de materiais e serviços;
Revisão e atualização dos custos dos serviços;
Zelar pela implantação das boas práticas de laboratório.

Bolsistas graduados serão responsáveis por:

Execução das análises, limpeza dos equipamentos utilizados nas análises; Emissão de ordens de serviço para manutenção e reparo dos equipamentos do laboratório;
Conferência e manutenção do estoque de reagente e material de vidro utilizado nas análises;
Atendimento ao cliente, orientações sobre coleta de amostras e formas de pagamento;
Recebimento de amostras para análise;
Emissão de relatório de ensaio para os clientes por meio eletrônico;
Encaminhar para FAUEL recibos de depósito bancário, solicitações de emissão de Notas Fiscais, relatórios de ensaio para encaminhamento para clientes;

Bolsistas graduandos serão responsáveis por:

Limpeza do material de vidro utilizado nas análises;
Preparação de soluções e meios de cultivo utilizados nas análises;
Manter estoque de material de vidro limpo utilizados nas análises;
Acompanhar a execução das análises;
Limpeza geral dos laboratórios;
Descarte de resíduo e lixo gerados.

Disseminação dos Resultados:

Os resultados serão disseminados pela publicação de artigos em periódicos nacionais e internacionais, de trabalho de conclusão de curso, iniciação extensionista, dissertação de mestrado e tese de doutorado.
Participação em eventos nacionais e internacionais, jornadas, simpósios, congressos, seminário;
Divulgação dos resultados do programa por meio de trabalhos completos publicados em anais e resumos simples ou expandidos.
Organização de seminários, congressos, simpósios, cursos, minicursos e oficinas.
Disseminar os conhecimentos por meio de palestras e treinamentos técnicos, mesa redonda, entrevistas, reportagens em órgãos de difusão jornais, revistas, rádio, televisão e mídias sociais.

RECURSOS HUMANOS:

a) DOCENTES

Nome	Depto/Centro	Chapa Funcional	RT	Carga Horária Semanal destinada ao programa	Função no programa
Thais de Souza Rocha	DCTA CCA		SIM	4	Colaborador
Wilma Aparecida Spinosa	DCTA CCA	2302894	SIM	8	Coordenador

b) DISCENTES

Número Aproximado de discentes	Curso	Carga Horária Semanal	Função
2	Pós-graduação em Ciência de Alimentos	20	Colaborador Bolsista Suporte técnico
8	Química ou Biologia ou Biotecnologia ou Nutrição ou Farmácia ou Agronomia ou Zootecnia ou Medicina Veterinária.	20	Bolsista estagiário

c) TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

Nome	Depto Centro	Chapa Funcional	RT	Carga Horária Semanal destinada ao programa (*)	Função no programa(**)	Horário para execução das atividades no programa
Natália Harumi Niguma	CCA	1407478	sim	08	Vice Coordenador	2ª a 6ª das 18 às 20 H
Vitor Almeida Marengo	CCA	2207887	sim	04	Suporte técnico de manutenção	2ª a 6ª das 18 às 20 H

Bibliografia Básica:

AACC, 2001. American Association of Cereal Chemists. Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists, 11 ed. St Paul, Minnesota.

AOAC, 2012. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, 19 th. ed. AOAC International, Gaithersburg, Maryland.

JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

SILVA, N., JUNQUEIRA, V. C. A., SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H., SANTOS, R. F. S., GOMES, R. A. R., OKAZAKI, M. M. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos, 4ª ed. Logomarca Varela, São Paulo, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Resolução PORTARIA N.º 1469, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2000. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. Publicada em 02 de janeiro de 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC 12 de 02 de janeiro de 2001 - Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, 10 jan.2001. Seção 1, p. 45-87.

BRASIL. Ministério da Saúde. Dados epidemiológicos - DTA período de 2000 a 2011. Brasília: SVS, 2011. Disponível em:
<http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/10_passos_para_investigacao_surtos.pdf>.

BRASIL. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, 23 de outubro de 2003

BRASIL. Resolução - RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva. Diário Oficial da União. Brasília, 08 de janeiro de 2003.

<http://www.codexalimentarius.org/codex-home>

<http://www.fao.org>

<http://www.anvisa.gov.br>

<http://www.agricultura.gov.br/>

DEMONSTRATIVO DE RECEITAS E DESPESAS

Receitas	Preço Unitário R\$	Quantidade	Valor Total R\$	Despesas	Res. CA 074/2023	Valor R\$
Determinações Físico-Químicas (**)	48.800,00	1	48.800,00	Percentuais estabelecidos em Resolução (*)	25,0%	29.331,00
Determinações Microbiológicas (**)	14.160,00	1	14.160,00	Ressarcimentos custos indiretos UEL	7,5%	4.888,50
Composição proximal (**)	1.440,00	1	1.440,00	Repasse a FAEPE/UEL	4,0%	2.607,20
Determinações Macroscópicas e Microscópicas (**)	780,00	1	780,00	Repasse a Fundação FUNCETIC	7,5%	4.888,50
				Repasse unidade - CCA	3,0%	1.955,40
				Repasse subunidade - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos	3,0%	1.955,40
				Repasse a título pró-labore servidores Universidade	20,0%	13.036,00
				Material de Consumo		7.429,00
				Serviço de Terceiros		25.420,00
				. Passagens / Diárias / Hospedagem / Alimentação		1.500,00
				. Despesas Bancárias		1.500,00
				. Outros Serviços de Terceiros (P. Física)		2.000,00
				. Outros Serviços de Terceiros (P. Jurídica)		3.000,00
				. Taxa Submissão / Anuidade / Publicação / Tradução		5.000,00
				. Estagiário (a)		12.420,00
				Equipamentos e Material Permanentes		1.500,00

Receitas	Preço Unitário R\$	Quantidade	Valor Total R\$	Despesas	Res. CA 074/2023	Valor R\$
				Infraestrutura (Material de Consumo/Manutenção/Obras)		1.500,00
Total		4	65.180,00	Total		65.180,00

(*) Resoluções que regulamentam as porcentagens a serem aplicadas Resolução CA nº 008/2012 e CA nº 074/2023

(**) Descrição das análises, preço unitário e quantidade, estão descrito na TABELA DE SERVIÇOS PRESTADOS E RESPECTIVOS VALORES A SEREM PRATICADOS.

OBS.: A presente proposta de atendimento a comunidade é caracterizada como ação de fluxo contínuo, portanto realizada conforme solicitações pelos usuários dos serviços junto ao Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UEL; por intermédio da FUNCETIC. Assim, não há possibilidade de previsão exata da receita e despesa, pois se trata de demanda espontânea da comunidade externa, sendo motivada por fatores e necessidades às vezes, imprevisíveis.

SERVIÇOS PRESTADOS E RESPECTIVOS VALORES A SEREM PRATICADOS:

	Tipo de Serviço	Preço Unitário	Quantidade	Valor Total R\$	Total
Determinações Físico-Químicas	Absorção de água	R\$ 40,00	15	R\$ 600,00	R\$ 48.800,00
	Acidez álcool-solúvel	R\$ 60,00	8	R\$ 480,00	
	Acidez fixa	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
	Acidez total	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
	Acidez volátil	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
	Ácido ascórbico (Vitamina C)	R\$ 90,00	7	R\$ 630,00	
	Açúcares redutores	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Açúcares totais	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Alcalinidade das cinzas	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Alcalinidade total	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Amido (qualitativo)	R\$ 40,00	7	R\$ 280,00	
	Amido (quantitativo)	R\$ 70,00	7	R\$ 490,00	
	Atividade de água	R\$ 50,00	7	R\$ 350,00	
	Beta-caroteno	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
	Brix	R\$ 40,00	7	R\$ 280,00	
	Cafeína	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Carboidratos totais	R\$ 50,00	7	R\$ 350,00	
	Caseína	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Cloretos (em cloreto de sódio)	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Cloro residual livre	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Cloro residual total	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Colesterol (farinhas e macarrão)	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Cor (ICUMSA)	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
	Corantes (qualitativo)	R\$ 50,00	7	R\$ 350,00	
	Densidade (picnômetro)	R\$ 40,00	7	R\$ 280,00	
	Dureza em água	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	

Tipo de Serviço	Preço Unitário	Quantidade	Valor Total R\$	Total
Extrato alcoólico	R\$ 50,00	7	R\$ 350,00	
Extrato aquoso	R\$ 50,00	7	R\$ 350,00	
Fermentos diastásicos (qualitativo no mel)	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
Fibra alimentar solúvel	R\$ 300,00	7	R\$ 2.100,00	
Fibra alimentar total (solúvel + insolúvel)	R\$ 600,00	7	R\$ 4.200,00	
Fibra insolúvel	R\$ 300,00	7	R\$ 2.100,00	
Glúten (somente em farinhas)	R\$ 100,00	7	R\$ 700,00	
Gordura total (Lipidio)	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
Granulometria	R\$ 50,00	7	R\$ 350,00	
Índice de absorção de água	R\$ 50,00	7	R\$ 350,00	
Índice de acidez	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
Índice de iodo	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
Índice de peróxido	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
Índice de refração	R\$ 40,00	7	R\$ 280,00	
Índice de saponificação	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
Índice de solubilidade	R\$ 80,00	7	R\$ 560,00	
Insolúveis totais em água	R\$ 90,00	7	R\$ 630,00	
Insolúveis totais em álcool	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
Insolúveis totais em éter de petróleo	R\$ 60,00	7	R\$ 420,00	
Matéria seca	R\$ 40,00	7	R\$ 280,00	
Matéria seca desaparecida	R\$ 100,00	7	R\$ 700,00	
Nitrato	R\$ 200,00	7	R\$ 1.400,00	
Nitrito	R\$ 200,00	6	R\$ 1.200,00	
Pectina	R\$ 100,00	6	R\$ 600,00	
Peroxidase	R\$ 50,00	6	R\$ 300,00	
Peso específico	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
Peso líquido	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
Peso médio unitário	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	

Tipo de Serviço	Preço Unitário	Quantidade	Valor Total R\$	Total
Peso/Volume	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
pH	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
Proteína bruta/Nitrogênio total	R\$ 80,00	6	R\$ 480,00	
Proteína solúvel (Lowry)	R\$ 80,00	6	R\$ 480,00	
Prova de cocção (macarrão)	R\$ 50,00	6	R\$ 300,00	
Prova de filtração	R\$ 50,00	6	R\$ 300,00	
Prova de solubilidade	R\$ 150,00	6	R\$ 900,00	
Rancidez (Reação de Kreiss)	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Ratio (Brix/Acidez em ácido cítrico)	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Reação de Fiehe (Hidroximetilfurfural)	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Relação peso sólido/Peso líquido (conservas)	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
Relação sólidos solúveis/Acidez	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Resíduo mineral fixo (cinzas)	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
Resíduo mineral insolúvel em água	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Resíduo mineral insolúvel em HCl	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Resíduo mineral solúvel em água	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Resíduo seco	R\$ 40,00	7	R\$ 280,00	
Retenção em peneira 12 Mesh (14 ASTM)	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Sacarose	R\$ 80,00	6	R\$ 480,00	
Sólidos em suspensão	R\$ 100,00	6	R\$ 600,00	
Sólidos insolúveis em água	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Sólidos totais	R\$ 100,00	6	R\$ 600,00	
Solubilidade	R\$ 100,00	6	R\$ 600,00	
Substâncias voláteis (105 °C)	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
Tempo de cozimento	R\$ 80,00	6	R\$ 480,00	
Teor alcoólico	R\$ 60,00	6	R\$ 360,00	
Teste de cocção	R\$ 50,00	6	R\$ 300,00	

	Tipo de Serviço	Preço Unitário	Quantidade	Valor Total R\$	Total
	Teste de cocção (macarrão cozido de boa qualidade)	R\$ 50,00	8	R\$ 400,00	
	Teste de filtração (carne)	R\$ 50,00	6	R\$ 300,00	
	Umidade (105 °C)	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
	Umidade, teor (infra-vermelho)	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
	Valor calórico total	R\$ 240,00	6	R\$ 1.440,00	
	Tabela Nutricional (exceto Na e Gordura Trans)	R\$ 380,00	6	R\$ 2.280,00	
	<i>Bacillus cereus</i>	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	Clostrídios sulfito redutores	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	<i>Clostridium perfringens</i>	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	Coliformes termotolerantes	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	Coliformes totais à 35 °C	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	Contagem total de bactérias lácticas	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	Contagem total de bactérias mesófilas	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	Contagem total de bolores e leveduras	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	<i>Cronobacter</i> spp	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	<i>Enterobacteriaceae</i>	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	<i>Escherichia coli</i>	R\$ 150,00	6	R\$ 900,00	
	Coliformes termotolerantes + <i>Escherichia coli</i>	R\$ 200,00	6	R\$ 1.200,00	
	Estafilococo coagulase positiva	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	R\$ 120,00	6	R\$ 720,00	
	<i>Salmonella Enteritidis</i>	R\$ 150,00	6	R\$ 900,00	
	<i>Salmonella</i> spp.	R\$ 150,00	6	R\$ 900,00	
Determinações Microbiológicas	<i>Salmonella Typhimurium</i>	R\$ 150,00	6	R\$ 900,00	R\$ 14.160,00
	Carboidratos	R\$ 0,00	0	R\$ 0,00	
	Lipídios	R\$ 80,00	6	R\$ 480,00	
Composição proximal	Proteína total	R\$ 80,00	6	R\$ 480,00	R\$ 1.440,00

	Tipo de Serviço	Preço Unitário	Quantidade	Valor Total R\$	Total
	Resíduo mineral fixo (cinzas)	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
	Umidade (105 °C)	R\$ 40,00	6	R\$ 240,00	
Determinações Macroscópicas e Microscópicas	Elementos histológicos de identificação da composição, milho (amido)	R\$ 150,00	1	R\$ 150,00	
	Impurezas totais (sedimentos + cascas e paus)	R\$ 180,00	1	R\$ 180,00	
	Partículas metálicas	R\$ 150,00	1	R\$ 150,00	
	Pesquisa de sujidade por digestão enzimática	R\$ 150,00	1	R\$ 150,00	
	Sujidades, larvas, parasitas, insetos e fragmentos	R\$ 150,00	1	R\$ 150,00	
	Total		719	R\$ 65.180,00	R\$ 780,00

Avaliação Sensorial *- Parâmetros avaliados
Aceitação Global
Aparência
Intenção de compra
Odor
Sabor
Textura

*Preço sob consulta

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DOS RECURSOS:

ANO 1	PERÍODO (MÊS)												
Elementos de Despesa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Ressarcimentos custos indiretos UEL (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse a FAEPE/UEL (4%)	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	521,40
Repasse a Fundação FUNCETIC (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse unidade - CCA (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse subunidade - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse a título pró-labore servidores Universidade (20%)	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	2.607,24
Material de Consumo	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,42	1.485,44
Passagens / Diárias / Hospedagem / Alimentação	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Despesas Bancárias	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Outros Serviços de Terceiros (P. Física)	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	399,96
Outros Serviços de Terceiros (P. Jurídica)	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
Taxa Submissão / Anuidade / Publicação / Tradução	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	999,96
Estagiário (a)	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	2.484,00
Equipamentos e Material Permanentes	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Infraestrutura (Material de Consumo/Manutenção/Obras)	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
TOTAL	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.085,94	13.035,68

ANO 2	PERÍODO (MÊS)												
Elementos de Despesa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Ressarcimentos custos indiretos UEL (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse a FAEPE/UEL (4%)	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	521,40
Repasse a Fundação FUNCETIC (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse unidade - CCA (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse subunidade - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse a título pró-labore servidores Universidade (20%)	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	2.607,24
Material de Consumo	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	1.485,84
Passagens / Diárias / Hospedagem / Alimentação	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Despesas Bancárias	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Outros Serviços de Terceiros (P. Física)	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	399,96
Outros Serviços de Terceiros (P. Jurídica)	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
Taxa Submissão / Anuidade / Publicação / Tradução	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	999,96
Estagiário (a)	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	2.484,00
Equipamentos e Material Permanentes	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Infraestrutura (Material de Consumo/Manutenção/Obras)	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
TOTAL	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	13.036,08

ANO 3	PERÍODO (MÊS)												
Elementos de Despesa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Ressarcimentos custos indiretos UEL (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse a FAEPE/UEL (4%)	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	521,40
Repasse a Fundação FUNCETIC (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse unidade - CCA (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse subunidade - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse a título pró-labore servidores Universidade (20%)	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	2.607,24
Material de Consumo	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	1.485,84
Passagens / Diárias / Hospedagem / Alimentação	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Despesas Bancárias	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Outros Serviços de Terceiros (P. Física)	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	399,96
Outros Serviços de Terceiros (P. Jurídica)	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
Taxa Submissão / Anuidade / Publicação / Tradução	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	999,96
Estagiário (a)	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	2.484,00
Equipamentos e Material Permanentes	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Infraestrutura (Material de Consumo/Manutenção/Obras)	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
TOTAL	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	13.036,08

ANO 4	PERÍODO (MÊS)												
Elementos de Despesa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Ressarcimentos custos indiretos UEL (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse a FAEPE/UEL (4%)	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	521,40
Repasse a Fundação FUNCETIC (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse unidade - CCA (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse subunidade - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse a título pró-labore servidores Universidade (20%)	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	2.607,24
Material de Consumo	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	1.485,84
Passagens / Diárias / Hospedagem / Alimentação	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Despesas Bancárias	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Outros Serviços de Terceiros (P. Física)	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	399,96
Outros Serviços de Terceiros (P. Jurídica)	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
Taxa Submissão / Anuidade / Publicação / Tradução	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	999,96
Estagiário (a)	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	2.484,00
Equipamentos e Material Permanentes	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Infraestrutura (Material de Consumo/Manutenção/Obras)	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
TOTAL	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	13.036,08

ANO 5	PERÍODO (MÊS)												
Elementos de Despesa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Ressarcimentos custos indiretos UEL (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse a FAEPE/UEL (4%)	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	43,45	521,40
Repasse a Fundação FUNCETIC (7,5%)	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	81,48	977,76
Repasse unidade - CCA (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse subunidade - Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (3%)	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	32,59	391,08
Repasse a título pró-labore servidores Universidade (20%)	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	217,27	2.607,24
Material de Consumo	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	123,82	1.485,84
Passagens / Diárias / Hospedagem / Alimentação	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Despesas Bancárias	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Outros Serviços de Terceiros (P. Física)	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	33,33	399,96
Outros Serviços de Terceiros (P. Jurídica)	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
Taxa Submissão / Anuidade / Publicação / Tradução	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	999,96
Estagiário (a)	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	207,00	2.484,00
Equipamentos e Material Permanentes	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
Infraestrutura (Material de Consumo/Manutenção/Obras)	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	300,00
TOTAL	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	1.086,34	13.036,08

Critérios de Distribuição de Valores entre os Integrantes:

Integrante	Função	Valor em R\$	%
Wilma Aparecida Spinosa	Coordenação	R\$ 5.866,20	9%
Natália Harumi Niguma	Vice coordenação	R\$ 3.910,80	6%
Vitor Almeida Marengo	Técnico de nível superior	R\$ 1.629,50	2,5%
Thais de Souza Rocha	Colaborador	R\$ 1.629,50	2,5%
TOTAL DE VALORES A DISTRIBUIR:		R\$ 13.036,00	20%

Londrina, PR, ____/____/____

Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa
Coordenadora



Londrina, 06 de fevereiro de 2025.

À
PROEX

Encaminhamos o presente protocolado, para providências cabíveis e posterior devolução à nossa Pró-Reitoria, solicitamos que ao fazer o encaminhamento para o Centro de Estudos e ou Coordenação, seja solicitado a indicação do fiscal do acordo em tela, conforme atribuições citadas no ofício circular PROPLAN no 001/2022, segundo a recomendação do Tribunal de Contas do Estado do Paraná.

Solicitamos também, para cumprimento à Instrução de Serviço PROEX/PROPLAN – 001/2023, análise e parecer, pelas seguintes instâncias de avaliação do referido Centro:

Comissão de Extensão de Departamento;
Conselho de Departamento;
Comissão de Extensão de Centro;
Conselho de Centro.

Cordialmente

Luciano Barroso Zanluchi
PROPLAN/DPDA/Divisão de Convênios e Acompanhamento

Documento: **PROEX23.248.4306fiscalaprovacao.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Luciano Barroso Zanluchi (XXX.392.429-XX)** em 06/02/2025 16:25 Local: UEL/PROPLAN/DPDA.

Inserido ao protocolo **23.248.430-6** por: **Luciano Barroso Zanluchi** em: 06/02/2025 16:25.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
fbef0e39fa23e7921a83a41832b5e5fa.

PARECER N. 005/2025

Unidade: Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade

eProtocolo: 23.248.430-6

À

Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa
Chefe do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos
C.C.A.

O presente processo refere-se à submissão de projeto de prestação de serviços – Programa de Atendimento à Sociedade, intitulado: **“PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS”**, por meio de Acordo de Cooperação entre a UEL e a FUNCETIC, com duração de 60 (sessenta) meses e vigência a partir da data de assinatura do instrumento jurídico, com convalidação de atividades e atos praticados em função do objeto desde 01/01/2025, sob coordenação da Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa, docente vinculada ao Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias.

O projeto está cadastrado (fls. 76-78) nesta Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade sob nº 02962 e caracteriza-se como nova proposta que dá continuidade ao projeto de prestação de serviços/PAS cadastrado na PROEX sob número 02432, por meio de Convênio celebrado entre a UEL e a FAUEL, cuja vigência encerrou-se em 31/12/2024.

O processo está sendo enviado para apreciação pelo Conselho de Departamento, considerando que não existe Comissão de Extensão de Departamento constituída.

A minuta do Acordo de Cooperação e o Plano de Trabalho/projeto de prestação de serviço/PAS anexados, respectivamente, às folhas nº 112-119 e 120-146 deverão ser objeto de análise pelas instâncias abaixo identificadas em conformidade com o Art. 2º., inciso II, da Resolução CEPE no. 0088/2010 e pelos Conselhos de Departamento e de Centro.

A coordenadora do projeto já indicou o Fiscal do Acordo de Cooperação, às folhas nº 3, estando atendida a solicitação contida no parecer emitido pela PROPLAN à folha n. 147.

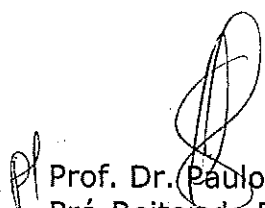


Destarte, em cumprimento à Instrução de Serviço PROEX/PROPLAN – 001/2023, encaminhamos o presente projeto de prestação de serviços/PAS (fl. 120-146) e a minuta de Acordo de Cooperação (fl. 112-119), para análise e parecer, pelas seguintes instâncias de avaliação desse Centro:

- **Conselho de Departamento;**
- **Comissão de Extensão de Centro;**
- **Conselho de Centro.**

Solicitamos, após o cumprimento dos trâmites acima mencionados, a devolução deste processo diretamente para a Divisão de Projetos e Iniciação Extensionista desta Pró-Reitoria, para encaminhamento junto às demais instâncias de avaliação.

Em, 19/02/2025.



Prof. Dr. Paulo Antonio Liboni Filho
Pró-Reitor de Extensão, Cultura e
Sociedade, em exercício



Paulo Sérgio Basoli
Assessor Técnico
Divisão de Projetos e Iniciação
Extensionista



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA
E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

OFÍCIO DCTA Nº 007/2025

Londrina, 13 de março de 2025

À Comissão de Extensão do Centro de Ciências Agrárias

Universidade Estadual de Londrina

Assunto: Solicitação de Aprovação Ad Referendum do Projeto de Prestação de Serviço PAS

Prezada Prof.^a Dr^a Maria Isabel Mello Martins,

Cumprimentando-a cordialmente, encaminhamos para apreciação e aprovação desta Comissão de Extensão, **ad referendum**, o **Projeto de Prestação de Serviço - Programa de Atendimento à Sociedade (PAS)**, conforme detalhado nas folhas 120 a 146 do Processo nº 23.248.430-6.

Este projeto, intitulado "**Programa de Atendimento à Sociedade Externa na Área de Produção, Análise, Ciência e Tecnologia de Alimentos**", visa a prestação de serviços técnicos e consultorias especializadas, consolidando a interação entre a Universidade e os setores produtivos e governamentais. A execução do projeto está prevista para um período de 60 meses, conforme Resolução CA nº 008/2012 e CA nº 074/2023.

Ressaltamos que o referido projeto já foi **apresentado e discutido nas reuniões do Conselho do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos** e será formalmente registrado em ata na próxima reunião do Departamento. Após a tramitação nesta Comissão de Extensão, o processo será encaminhado ao Conselho do Centro de Ciências Agrárias para deliberação final.

Na certeza de contar com sua apreciação e aprovação célere, permanecemos à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,

Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa

Coordenadora do PAS

Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Centro de Ciências Agrárias - UEL

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA
DEPARTAMENTO DE CLÍNICAS VETERINÁRIAS

Protocolo: 23.248.430-6
Assunto: Acordo de Cooperação Programa de Atendimento à Sociedade: PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CCA/Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa- Período: 60 (sessenta) meses
Interessado: FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E CULTURA FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL
Data: 22/04/2025 11:07

DESPACHO

Ao conselho de centro do CCA,
O mérito acadêmico foi avaliado pela comissão de extensão do CCA, e indica-se a aprovação
Att
Maria Isabel Mello Martins
Representante da comissão de extensão CCA

Documento: **DESPACHO_6.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Maria Isabel Mello Martins (XXX.770.368-XX)** em 22/04/2025 11:07 Local: UEL/CCA/DCV.

Inserido ao protocolo **23.248.430-6** por: **Maria Isabel Mello Martins** em: 22/04/2025 11:07.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
c91a5713bad65730c68571bb1ec8bf07.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA
CENTRO DE CIENCIAS AGRARIAS

Protocolo: 23.248.430-6
Assunto: Acordo de Cooperação Programa de Atendimento à Sociedade: PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CCA/Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Profa. Dra. Wilma Aparecida Spinosa- Período: 60 (sessenta) meses FUNDAÇÃO DE FOMENTO À CIÊNCIA, TECNOLOGIA,
Interessado: INOVAÇÃO E CULTURA FUNCETIC - GESTORA DE FUNDO PATRIMONIAL
Data: 08/05/2025 15:06

DESPACHO

Ao
Paulo Sérgio Basoli
Assessor Técnico - Divisão de Projetos e Iniciação Extensionista/PROEX

Conforme PARECER N. 005/2025 (fl. 148) da Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Sociedade (PROEX), após análise e parecer da Conselho e da Comissão de Extensão de Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos e da Comissão de Extensão de Centro, o Conselho de Centro aprovou, em 06 de maio de 2025, o "PROGRAMA DE ATENDIMENTO À SOCIEDADE EXTERNA NA ÁREA DE PRODUÇÃO, ANÁLISE, CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS", sob coordenação da Profa. Dra. WILMA APARECIDA SPINOSA.

Estamos à disposição para esclarecimento.
Atenciosamente.

Prof. Dra. Inês Cristina de Batista Fonseca
Diretora do CCA-UEL

Documento: **DESPACHO_7.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Ines Cristina de Batista Fonseca (XXX.766.178-XX)** em 08/05/2025 15:07 Local: UEL/CCA.

Inserido ao protocolo **23.248.430-6** por: **Ines Cristina de Batista Fonseca** em: 08/05/2025 15:06.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
1390fc7855b47e55664e3eaaaba5fb67.