

1. Dados Básicos

Título: III DIA NACIONAL DO CAFÉ

Campus: CAMPUS BATURITE

Tipo: Evento

Área Temática: Tecnologia e Produção

Data de Início: 2023-05-31

Data Prevista Fim: 2023-05-31

Nº mínimo de pessoas beneficiadas: 60

Nº máximo de pessoas beneficiadas: 90

Carga horária de Execução: 8

2. Dados Específicos

Local de Atuação: Urbano

Fomento:

Programa Institucional: Nenhum

Modelo de oferta da atividade: Presencial

Municípios de abrangência:

Mulungu

Baturité

Aratuba

Aracoiaba

Formas de Avaliação:

Participação

Formas de Divulgação:

Convite

Redes sociais

E-mail

Cartaz

Atividades:

Oficina

3. Dados Responsável

Matrícula: 1857046

Nome: Patricia Sobreira Holanda Costa

E-mail: patriciaholanda@ifce.edu.br

E-mail Secundário: patriciaholandace@gmail.com

4. Equipe de Atuação

Nome	Instituição	Categoria	Vínculo	Receberá bolsa?	Horas Dedicadas	Início da Participação	Fim da Participação
Emile Vitoria Santana de Souza	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Evanderson Alexandre Goncalves Chaves	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Francisco Elias da Silva Matos	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Francisco Kauam Silva de Oliveira	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
GABRIEL IURY INDIO DE BATURITE FREITAS	TANTIM BAR E RESTAURANTE	Integrante	Sem vínculo	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Geslana Barbosa da Silva	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Graco Alves Rodrigues Aragão	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Henrique Martins Teles	IFCE	Integrante	Docente IFCE	Não	1	2023-05-31	2023-05-31
Janayna Junia Taveira da Silva	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Joao Tobias de Souza da Silva	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Josefranci Moraes de Farias Fonteles	IFCE	Integrante	Docente IFCE	Não	1	2023-05-31	2023-05-31
Josy Layde Melo Pereira	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Khelmilly Markoviscz de Oliveira Goncalves	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Lais Silva Rodrigues	IFCE	Integrante	Docente IFCE	Não	1	2023-05-31	2023-05-31
Leandro Flavio Restrepo Frota	IFCE	Integrante	Docente IFCE	Não	1	2023-05-31	2023-05-31
Leyla Ferreira de Araujo	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Marcia Maria Leal de Medeiros	IFCE	Integrante	Docente IFCE	Não	1	2023-05-31	2023-05-31
Marcos Vitor do Carmo Alves	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Maria Eriislânia Maia de Lima	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Sim	16	2023-05-31	2023-05-31
Maria Flavia Azevedo da Penha	IFCE	Integrante	Técnico Administrativo IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Maria Janielle Pinheiro Nogueira	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Sim	16	2023-05-31	2023-05-31
Maria Lorena Silva Vidal	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Maria Marly Xavier de Moura	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Sim	16	2023-05-31	2023-05-31
Patricia Sobreira Holanda Costa	IFCE	Coordenador	Docente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Priscila Ximenes Moreira	IFCE	Integrante	Técnico Administrativo IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31
Wesley Abreu Andrade	IFCE	Integrante	Discente IFCE	Não	16	2023-05-31	2023-05-31

5. Parcerias

Instituição Parceira	Parceria Formalizada?

6. Orçamento

Descrição	Valor (R\$)
Passagens e Despesas com Locomoção	0,00
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	0,00
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	0,00
Material de Consumo	0,00
Equipamento e Material Permanente	0,00
Encargos Patronais	0,00
Diárias - Pessoal Civil	0,00

Descrição	Valor (R\$)
Bolsa - Auxílio Financeiro a Pesquisadores	0,00
Bolsa - Auxílio Financeiro a Estudantes	0,00

7. Descrição

Apresentação:

Evento realizado pela coordenação do Curso Superior Tecnologia em Gastronomia ,conforme previsto no calendário acadêmico, em alusão ao dia do café, considerando a importância do café na história do Município de Baturité. O evento conta com a apresentação de oficinas de preparo de alimentos e bebidas, utilizando o café sombreado de produtores locais, bem como a apresentação de receitas por parte dos candidatos inscritos no Concurso Gastronômico , tendo o café como base nas preparações.

Justificativa:

A realização do evento é importante para que os corpo discente e docente tenha oportunidade de realizar troca de conhecimentos com a comunidade, através da programação prevista, ao mesmo tempo retomando sobre a relevância do café para a região. Promove a interação entre os estudantes para a realização do evento, pois vivenciam todas as etapas da construção do mesmo desde a concepção até a execução. Colabora com a divulgação da instituição . Interação dos servidores motivando a participação de técnicos administrativos na equipe de execução.

Comunidade externa beneficiada:

Empreendedores e estudantes da área de alimentos e bebidas

Comunidade interna beneficiada:

Discentes, técnicos administrativos, docentes e equipe de terceirizados.

Objetivo Geral:

Preservar a memória histórica e cultural do ciclo do café na região. Difundir os conhecimentos sobre as técnicas de diversas áreas da gastronomia, utilizando o insumo como base. Dar oportunidade aos participantes de mostrar seus conhecimentos. Promover a interação entre a instituição e comunidade externa.

Objetivo Específico:

Promover oficinas demonstrativas em alimentos e bebidas.

Incentivar pesquisa sobre aplicação de técnicas de preparo de alimentos utilizando café como insumo principal.

Metodologia:

O planejamento se dará através de reuniões com a equipe de execução, cronograma de atividades e distribuição das responsabilidades de acordo com a programação. A divulgação da ação será através das redes sociais, emails e cartazes.O método para a realização das oficinas de preparo de alimentos (Sobremesas) e bebidas como drinks licor à base de café, no formato de oficina demonstrativa, possibilitando assim um maior alcance de interessados. As inscrições serão realizadas através de formulário divulgado na rede social do Curso de Tecnologia em Gastronomia para atingir o público externo. Para a realização do Concurso Gastronômico, previamente os candidatos se inscreveram através do envio da ficha técnica da receita que será apresentada para uma banca de jurados composta por professores e técnicos administrativos. A apresentação do concurso é aberta à comunidade externa. O acompanhamento da atividade se dará através de lista de frequência e formulário de avaliação do evento a ser distribuído pela equipe de execução.

8. Cronograma de Execução

Data Início	Data Fim	Atividade	Resultados Esperados	Mecanismos de Acompanhamento
2023-05-31	2023-05-31	OFICINA DE DRINKS À BASE CAFÉ E DE ELABORAÇÃO DE LICOR DE CAFÉ Brigadeiro de cappuccino e chantilly de café Concurso Gastronômico	partilha e difusão de conhecimentos. Incentivo a pesquisa utilizando a café	