
1. Introdução

1.1 Identificação

Edital:	BEXT-2011
Instituição:	UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco
Unidade Geral:	SEDE - Campus Dois Irmãos - SEDE
Unidade de Origem:	DLCH - Departamento de Ciências Humanas

Período da Ação

Início Previsto:	04/01/2012
Término:	30/12/2012
Ação vinculada à programa de extensão:	Não
Nome do programa de extensão:	

Caracterização da Ação

Área de Conhecimento:	Ciências Humanas » Antropologia » Antropologia das Populações Afro-Brasileiras
Linha de Extensão:	Patrimônio cultural, histórico, natural e imaterial

1.2 Resumo

Título:	As influências da matriz africana na culinária pernambucana
Resumo da proposta:	O alimento é mundialmente considerado como uma fonte de informações culturais, históricas e econômicas de um povo, entretanto encontra-se sempre ligado ao prazer e às sensações provocadas pelo seu consumo. Nos países de intensa miscigenação, como o Brasil, a gastronomia diversificada é resultado das influências sofridas e da diversidade de produtos naturais disponibilizados, incentivando principalmente a trocas de elementos nas preparações. Esta pluralidade encontra-se evidenciada na região Nordeste e representada na culinária regional. No presente projeto abordaremos a relevância e influência do povo africano nas preparações tipicamente pernambucanas por meio de levantamento bibliográfico dos ingredientes utilizados, métodos de cocção, apresentação das preparações e busca por variações em “receitas” tradicionais e posteriormente a realização de oficinas. Os resultados irão contribuir para uma maior afirmação cultural, com o resgate das “receitas” e apresentação das mesmas ao público acadêmico.
Palavras-chave:	Cultura, Gastronomia, Pernambuco

1.3 Detalhes da Ação

Carga Horária Total da Ação:	500 horas
Periodicidade:	Anual
A Ação é Curricular:	Não
Abrangência:	Local
Tem Várias Turmas:	Não
Tem Limite de Vagas:	Não
Tem inscrição:	Não
Local de Realização:	A oficina ocorreu na comunidade Chico Mendes, na cozinha da associação
Período de Realização:	Janeiro a dezembro de 2012

1.4 Público / Certificado

Tipo/Descrição do Público Atingido:	Grupo de mulheres da comunidade Chico Mendes
Número de pessoas atendidas:	40
A ação atingiu o público que pretendia em(0 a 100):	90
Certificados	
Unidade Geral Responsável:	Departamento de Ciências Sociais
Unidade Geral Responsável:	Departamento de Ciências Sociais
Número para Participantes:	0
Número para Equipe de Execução:	0

1.5 Objetivos

Objetivos Propostos:	GERAL Realizar um estudo sobre as influências dos povos africanos na gastronomia Pernambucana. ESPECÍFICO • Promover um fortalecimento da identidade cultural da população inserida na localidade. • Celebrar a gastronomia Nordestina • Favorecer o intercambio entre as diversas gastronomias existentes tanto nos estados brasileiros quanto mundiais • Mostrar a gastronomia como elemento fundamental da nossa cultura • Valorizar a diversidade cultural do Nordeste • Fazer um levantamento bibliográfico da história e importância da gastronomia. • Detalhar através de um cronograma de ação o tempo necessário para a execução das etapas do projeto.
Objetivos Realizados:	tos os objetivos foram realizados
A ação alcançou seus objetivos(0 a 100):	80
razão(ões):	Insuficiência de tempo

1.6 Parcerias

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

1.7 Resultados da Ação

Melhoria da infra-estrutura:	Não
Integração acadêmica:	Sim
Descrição:	Houve a a pesquisa bibliográfica no aprofundamento da temática e os estudantes tiveram oportunidade de ter vivência profissional
Integração entre as áreas de conhecimento:	Sim
Descrição:	Ente as Ciências Sociais e a Gastronomia
Publicações:	Não
Capacitação técnico-científicas:	Sim
Descrição:	Houve uma boa aceitação por parte das participantes da oficina no que diz respeito ao conteúdo das oficinas, bem como na realização da sua parte prática. O feedback positivo veio com a notícia de que a realização das preparações aprendidas na oficina deu subsídio para que essas mulheres pudessem transformar esse conhecimento aprendido em uma de fonte de renda através de um negócio autônomo que consiste na preparação dessas comidas.
Divulgação da Tecnologia:	Sim
Descrição:	Multiplicação de conhecimentos
Resultados efetivos e eficientes:	Sim
Descrição:	Mostrar à população a gastronomia como elemento fundamental da nossa cultura e o treinamento culinário

1.8 Impactos

Impacto científico:	Sim
Descrição:	Desenvolvimento e aprofundamento da temática

Impacto tecnológico: Não

Impacto econômico: Não

Impacto social: Sim

Descrição: Houve treinamento técnico culinário para as participantes

Impacto ambiental: Não

1.9 Produtos Gerados

Gerou produtos: Sim

Produtos: Artigo Completo
Relatório Técnico

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

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

1.10 Financeiro

Recurso Financeiro: R\$ 4.320,00
Total da Receita: R\$ 4320
Total da Despesa: R\$ 4320
Órgão Financeiro: Conta Única
Gestor:
Convênio/Contrato: Não

Elementos da Receita (Com Bolsas de Extensão)	R\$
Arrecadação	0,00
Recursos da IES: Bolsas de Extensão + Outras Rubricas	4.320,00
Recursos de Terceiros e/ou Contrapartida	0,00
Total	4.320,00

Elementos da Receita (Sem Bolsas de Extensão)	R\$
Arrecadação	0,00
Recursos da IES: Outras Rubricas	0,00
Recursos de Terceiros e/ou Contrapartida	0,00
Total	0,00

Elementos de Despesa	Arrecadação	IES	Terceiros	Total
Bolsas de Extensão - Auxílio Financeiro a Estudantes (3390-18)	0,00	4.320,00	0,00	4.320,00
Bolsas de Extensão - Auxílio Financeiro a Pesquisadores (3390-20)	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal	0,00	4.320,00	0,00	4.320,00
Diárias (3390-14)	0,00	0,00	0,00	0,00
Material de Consumo (3390-30)	0,00	0,00	0,00	0,00
Passagens (3390-33)	0,00	0,00	0,00	0,00
Serviços de Terceiros - Física (3390-36)	0,00	0,00	0,00	0,00
Serviços de Terceiros - Jurídica (3390-39)	0,00	0,00	0,00	0,00
Material Permanente (4490-52)	0,00	0,00	0,00	0,00
Outras Despesas	0,00	0,00	0,00	0,00
Outras Despesas (Impostos)	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal	0,00	0,00	0,00	0,00
Total	0,00	4.320,00	0,00	4.320,00

Valor total solicitado em Reais: **R\$ 4.320,00**

Quatro Mil e Trezentos e Vinte Reais

1.11 Mudanças e Dificuldades**Mudanças ocorridas:**

As três preparações escolhidas para essa oficina (moqueca, vatapá e acarajé) de uma forma geral são simples, bastante comercializadas, e famosas. As mesmas foram reproduzidas sem problemas no decorrer da realização ou no produto final. Apresentaram as características esperadas, tanto com relação ao rendimento, ao aspecto, cor, sabor, textura, entre outros, podendo assim afirmar que foram realizadas com sucesso.

Dificuldades ocorridas:

Na preparação para as oficinas

1.12 Conclusões e Perspectivas

Sabe-se que Pernambuco hoje, é um dos grandes pólos gastronômicos do Brasil. O estado com parceria com a prefeitura de Recife vem elaborando cada vez mais meios de divulgação oportunizando eventos e criando festivais gastronômicos visando à integração e familiarização dos sabores tipicamente pernambucanos com a própria população do local e os turistas. No entanto a gastronomia local carece de estudos que falem mais sobre as influências que essas preparações sofreram. O objetivo desse trabalho foi não só proporcionar um estudo mais acertado sobre as influências que gastronomia local possui e possibilitar um maior esclarecimento para posteriores pesquisas como também suscitar esse sentimento de reconhecimento na gastronomia como um bem cultural que deva ser preservado e disseminado. A proposta objetiva da pesquisa e da oficina, em última instância, de maneira geral, é melhorar o conhecimento acerca do tema abordado, incentivar a produção de novos materiais científicos a respeito do assunto e mostrar à população a gastronomia como elemento fundamental da nossa cultura.

1.13 Bibliografia

BARROCO, L. M. S.; BARROCO, H. E. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano, Revista Eletrônica Turydes, v. 1, n. 2, março/2008. Disponível em:< <http://www.eumed.net/rev/turydes/02/sbb.htm>.> Acesso em: 13 de março de 2011.

LARAIA, Roque de Barros. Cultura: Um conceito antropológico. 14ª ed. Rio de Janeiro:Jorge Zahar, 2001.

NEVES, D.; VIVAS ,L. Disponível em: 15 de abril de 2011.

SANTOS, C. R. A. dos. Por uma história da alimentação. In: História: questões e debates, sociais, Rio de Janeiro, v.16, n.47, out.2001.

1.14 Observações/Sugestões

Sugestão que o projeto tenha uma duração maior que um (1) ano

1.15 Arquivos Anexos

Não há nenhum arquivo anexo.

2. Equipe de Execução

2.1 Dados Gerais

Mudança na equipe de execução: Não

2.2 Membros da Atividade

Docentes da UFRPE/SEDE/DLCH

Nome	Regime de Contrato	Instituição	Carga	Função
Maria Grazia Cribari Cardoso	Dedicação exclusiva	UFRPE/SEDE/DLCH	0 hrs	Coordenador(a)

Discentes da UFRPE/SEDE/DLCH

Nome	Curso	Instituição	Carga	Funções
Bruna Keithy Freire Barbosa Vital	Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DCD	240 hrs	Bolsista de Extensão
Rebeca Seabra Silva	Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DCD	240 hrs	Discente Voluntário(a)

Técnico-administrativo da UFRPE/SEDE/DLCH

Não existem Técnicos na sua atividade

Outros membros externos a UFRPE/SEDE/DLCH

Não existem Membros externos na sua atividade

2.2 Cronograma de Atividades

Atividade:

J F M A M J J A S O N D
 Levantamento
 bibliográfico das
 preparações típicas X X X X X X X X
 de Pernambuco

Organização de
oficinas X X
gastronômicas

Realização de
oficinas X X
gastronômicas

Elaboração de
relatório parcial X X
Elaboração de
relatório final, artigo X X X
científico e resumo
para eventos

Início:	Jan/2021	Duração:	12 Meses
Carga Horária:	40 Horas/Mês		
Responsável:	Maria Grazia Cribari Cardoso (C.H. 0 horas/Mês)		
Membros Vinculados:	Rebeca Seabra Silva (C.H. 20 horas/Mês) Bruna Keithy Freire Barbosa Vital (C.H. 20 horas/Mês)		

3. Participantes

Maria Grazia Cribari Cardoso
Bruna Keithy Freire Barbosa Vital
Rebeca Seabra Silva

4. Avaliação Geral

4.1 Parte I

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

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

CONCEPÇÃO:	Sim
DESENVOLVIMENTO:	Sim
AValiação:	Sim

4.2 Parte II

04 - Em que houve a participação da comunidade externa/população atendida na etapa de concepção, a participação foi observada em

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

4.3 Parte III

05 - A participação da comunidade externa/população atendida na etapa de

desenvolvimento, essa participação foi observada em

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

4.4 Parte IV

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

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

4.5 Parte V

01 - Para a avaliação da incorporação do conhecimento, da tecnologia e da metodologia por parte da comunidade

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

Não realiza acompanhamento posterior:

Conhecimento

4.6 Parte VI**02 - As ações de extensão desenvolvidas geraram concretamente:**

Oferecimento de novos cursos ou turmas de cursos de extensão; Outras ações de extensão vinculadas; Apropriação de créditos curriculares para estudantes

03 - A ação extensionista apresentou como principais objetivos:

Formação mais integral dos estudantes; Geração de novos projetos extensionistas; Produção do conhecimento; Geração de novas pesquisas; Atendimento direto/assistência direta de acordo com as necessidades apontadas pela comunidade atendida; Atividade acadêmica complementar

04 - Como é realizada a aferição dos resultados alcançados:

Por relatório final do estudante

4.7 Parte VII**05 - Grau de atingimento de atingimento das questões abaixo:****Articulação entre ensino, pesquisa e extensão:**

Atingimento em grau considerável, podendo ser utilizados como exemplo para outras ações

Flexibilização curricular da graduação:

Atingimento em grau considerável, podendo ser utilizados como exemplo para outras ações

Aproveitamento da extensão como atividade acadêmica curricular:

Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente

Transferência de conhecimento ou tecnologia gerados:

Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente

Proposição de novos temas de pesquisa:

Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente

Geração de produtos acadêmico:

Razoável atingimento, sem destaques positivos ou negativos