

<b>PROPOSTA DE PROJETO DE EXTENSÃO</b>	
<b>1. IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:</b>	
NOME: VERONICA DE SOUSA TAKASHI SAITO	
CPF: 87962624515	RG: 51026286699
Cidade/Estado: Ilhéus-BA	TELEFONE: (73) 991135450
E-mail: verosaito@hotmail.com	FAX:
TITULAÇÃO: Nutrição Clínica	CARGO/FUNÇÃO: Professor convidado
ÓRGÃO/CENTRO: Professor convidado	CURSO/SETOR:
<b>2. IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA:</b> Produção de bombons e trufas com alegação funcional e fitness	
2.1. <b>TÍTULO:</b> Como montar uma confeitaria funcional: produção de bombons e trufas	
2.2. <b>RESUMO</b>  Com a grande procura de produtos fitness e com a alegação funcional, deliciosas trufas e bombons poder se transformar em alimentos funcionais que terão um efeito positivo na saúde, desta forma, o curso alia a prática em cozinha à aplicação de conceitos e técnicas relacionados à Nutrição e à Gastronomia Funcional, com foco na produção de bombons e trufas funcionais.	
2.3. <b>PERÍODO DE DURAÇÃO:</b> 17/03/2019 ( 9hs)	<b>LOCAL DE REALIZAÇÃO:</b> FACULDADE MADRE THAÍS
<b>CLIENTELA ENVOLVIDA:</b> Estudantes de Cacau e chocolate, gastronomia, administração, nutrição e demais interessados.	<b>ÓRGÃOS PARTICIPANTES:</b> NÃO SE APLICA
<b>TAXA DE INSCRIÇÃO:</b> R\$150,00 ( incluindo almoço) podendo ser dividido em 2 vezes no cartão	<b>LOCAL DE INSCRIÇÃO:</b> FACULDADE MADRE THAÍS
<b>MODALIDADE DA EXTENSÃO (PERMANENTE, EVENTUAL, PRESTAÇÃO DE SERVIÇO)</b>	EVENTUAL
<b>3. DETALHAMENTO DA PROPOSTA:</b> Aula prática-teórica onde serão utilizados recursos operacionais específicos do ambiente de cozinha, levando o aluno ao contato com os mais variados tipos de equipamentos e utensílios utilizados na produção de bombons e trufas contribuindo para que desenvolva suas habilidades.	
<b>3.1. OBJETIVO(S)</b>  Conhecer os aspectos funcionais dos alimentos; Capacitar o participante a produzir bombons e trufas funcionais; Estimular o empreendedorismo.	

### 3.2. JUSTIFICATIVA

O mercado global de alimentos saudáveis está em constante crescimento e chegou a movimentar cerca de 1 trilhão de dólares em 2018, de acordo com reportagem publicada pela Forbes.

Isso está acontecendo porque os consumidores estão adotando um estilo de vida mais minimalista e com menos excessos, conforme estudo publicado pela Euromonitor International. O Novo Consumidor não quer comer algo que seja apenas gostoso, mas que também faça bem ao seu corpo e esteja alinhado com a sua visão de mundo. Conforme as pessoas procuram mais por opções que não apenas sejam saborosas, mas contribuam para a sua saúde e representem o que elas acreditam, o movimento do chocolate fit ganha ainda mais força. E parece não ter previsão para parar.

Só para ilustrar o potencial desse mercado, uma grande representante dessa tendência é a Haoma Sugarless, uma marca de chocolates finos saudáveis. Seus chocolates são feitos somente com ingredientes naturais e de alta qualidade. Considerando a potencialidade deste novo segmento este curso irá acrescentar aos participantes conhecimento prático-teórico para desenvolvimento de atividades empreendedoras.

### 3.3. METODOLOGIA

- 1- Rápida apresentação do grupo, com breve aula expositiva sobre o conceito de bombom funcional;
- 2- Divisão dos participantes em grupos considerando um monitor para cada grupo;
- 3- Seleção das receitas e separação dos ingredientes para preparo das mesmas;
- 4- Orientação para preparo das receitas com alegação funcional;
- 5- Degustação das preparações com avaliação das mesmas.

### 3.4. METAS/AÇÃO

As metas a serem atingidas seguem na ordem cronológica acima descrita na metodologia com interação dos alunos na produção dos bombons funcionais, para tanto, a ação desenvolvida será a aula prático-teórica.

### 3.5. PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO CURSO E, OU EVENTO:

Os alunos serão avaliados através da participação efetiva no curso e interação com colegas, professor e monitores em sala de aula, demonstrando ter obtido um aprendizado dentro do tema considerado.

### 3.6. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO:

#### 3.6.1 - CRONOGRAMA GERAL

DATA	ATIVIDADE	RESPONSÁVEL
14/04	Curso de extensão prático-teórico das 8:00 as 17:30	Verônica Saito

### 3.7. RECURSOS HUMANOS ENVOLVIDOS

Professor/alunos e monitores.

Ilhéus, 28 de fevereiro de 2019.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do autor

<b>4. TRAMITAÇÃO E RESSALVAS DO PROJETO</b>		
<b>4.1. COORDENAÇÃO DO CURSO</b>		
<b>Data do recebimento do projeto:</b>	<b>Situação do projeto</b>	
	( ) Aprovado      ( ) Rejeitado      ( ) Reformular	
<b>Observações e ressalvas:</b>		
<b>Data do encaminhamento do projeto:</b>	<b>Responsável pela análise:</b>	<b>Assinatura:</b>
<b>4.2. NÚCLEO DE PESQUISA E EXTENSÃO - NUPEX</b>		
<b>Data do recebimento do projeto:</b>	<b>Situação do projeto</b>	
	( ) Aprovado      ( ) Rejeitado      ( ) Reformular	
<b>Observações e ressalvas:</b>		
<b>Data do encaminhamento do projeto:</b>	<b>Responsáveis pela análise:</b>	<b>Assinaturas:</b>