



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 Universidade Federal do Pampa

## ANEXO I AO CONTRATO Nº 35/2022

### PLANO DE TRABALHO

#### 1. DADOS CADASTRAIS:

<b>ÓRGÃO/ENTIDADE PROPONENTE</b> Fundação Universidade Federal do Pampa		<b>CNPJ</b> 09.341.233/0001-22	
<b>ENDEREÇO</b> Av. General Osório, 900, Bairro Centro		<b>TELEFONE</b> (53) 3240-5400	
<b>HOME PAGE</b> <a href="http://novoportal.unipampa.edu.br/novoportal/">http://novoportal.unipampa.edu.br/novoportal/</a>			
<b>CIDADE</b> Bagé	<b>UF</b> RS	<b>CEP</b> 96400-100	
<b>NOME DO RESPONSÁVEL</b> Roberlaine Ribeiro Jorge		<b>CARGO/FUNÇÃO</b> Reitor	
<b>NOMEAÇÃO PARA A FUNÇÃO</b> Decreto de 17 de Dezembro de 2019, publicado no Diário Oficial da União em 18 de Dezembro de 2019 na Seção 2 Página 1			
<b>TÉCNICO/COORDENADOR RESPONSÁVEL</b> Juliano Tomazzoni Boldo		<b>E-MAIL</b> julianoboldo@unipampa.edu.br	

#### 2- DESCRIÇÃO DO PLANO DE TRABALHO

<b>TÍTULO DO PROJETO:</b> Produção de Cerveja Artesanal - módulos Básico e Avançado		
<b>Período de Execução do Projeto</b>	<b>Início:</b> 13/09/2022	<b>Término:</b> 12/09/2024
<b>IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO:</b> Oferta de curso de extensão em produção de cerveja artesanal - módulos Básico e Avançado		
<p><b>Objetivo geral:</b> Colaborar com a comunidade regional no desenvolvimento de ações de extensão e transferência de tecnologia na área de produção cervejeira artesanal.</p> <p><b>Objetivos específicos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ofertar curso sobre produção de cerveja artesanal para população em geral;  <b>Meta:</b> ministrar 20 cursos de produção de cerveja artesanal, 10 do módulo Básico e 10 do módulo Avançado.</li> <li>atuar na formação de recursos humanos na área de tecnologia cervejeira;  <b>Meta:</b> certificar 200 cursistas em produção de cerveja artesanal, 100 no módulo Básico e 100 no módulo Avançado.</li> </ol>		

3. promover campanhas educativas sobre o consumo racional de bebidas alcoólicas e sobre os benefícios do consumo racional de cervejas artesanais;

**Meta:** proferir 3 palestras, durante o período do projeto, sobre o consumo racional de bebidas alcoólicas e sobre os benefícios do consumo racional de cervejas artesanais.

4. promover ações de extensão para cervejarias locais;

**Meta:** atender a 3 cervejarias locais em relação as suas demandas.

5. oferecer vagas de estágio e de iniciação à extensão aos estudantes de graduação em Biotecnologia e Ciências Biológicas em tecnologia cervejeira.

**Meta:** oferecer 5 vagas de estágio e 1 vaga de iniciação à extensão durante o período de execução do projeto.

### **JUSTIFICATIVA PARA EXECUÇÃO:**

Tradicionalmente ofertado no curso de Biotecnologia – Bacharelado, o componente curricular complementar de graduação Tecnologia da Cerveja possui muita procura por parte dos estudantes. No componente são abordados temas além da produção cervejeira em si, mas também microbiologia aplicada, bioquímica dos processos, empreendedorismo na área e apresentação dos mais variados estilos aos estudantes. Para que isso seja possível, o componente é colegiado entre quatro docentes (proponentes deste projeto) que aplica cada um sua expertise para tornar o componente o mais abrangente e, ao mesmo tempo, o mais aprofundado possível. Tal procura e a boa avaliação por parte dos alunos que concluíram o componente tornaram o componente atrativo à comunidade externa à universidade. Isso fez com que surgisse uma demanda bastante expressiva, com procura constante por informações junto à secretaria acadêmica sobre a possibilidade de assistir às aulas. Assim, justifica-se a proposição deste projeto.

Além da própria demanda, a certificação do curso e o conhecimento no setor pode ser um diferencial na busca por emprego na cidade e região, que tem apresentado um constante crescimento no número de nano e microcervejarias (MAPA, 2021). O setor cervejeiro está em expansão e, segundo a Oxford Economics (2022), emprega cerca de 1,9 milhão de brasileiros, de forma direta e indireta. É um setor que tem no seu cerne o empreendedorismo, basta ver o grande número de pequenas cervejarias em atividade, distribuídas em todo o território nacional. No município sede do Campus São Gabriel, três cervejarias encontram-se em pleno funcionamento e ao menos outras duas encontram-se em processo de autorização de início de atividade. Dentro deste contexto, o curso pode representar um diferencial no currículo de quem busca empregabilidade no ramo de produção cervejeira.

O curso também servirá como oportunidade de estágios e iniciação à extensão para graduandos do curso de Biotecnologia - Bacharelado. Esta oportunidade entra em consonância com as exigências curriculares do MEC em inserir a extensão nos PPC dos cursos de graduação.

### **RESULTADOS ESPERADOS (Especificar):**

Espera-se a execução de 20 cursos de produção de cerveja artesanal (módulos Básico e Avançado), atingindo 200 participantes no total.

### **EQUIPE EXECUTORA:**

Como Coordenador do Projeto, declaro que a equipe executora é composta por 100% de pessoas vinculadas à UNIPAMPA, a qual atende o §3º do art. 6º do Decreto nº 7423/2010.

### **Descrição da Equipe Executora**

NOME:	Instituição (vínculo empregatício)	Matrícula SIAPE ou CPF	Função no Projeto	Carga Horária de Dedicção	Forma de Remuneração (Bolsa ou consultoria)		Metas */ Atividades
					Valor	Duração	
Andrés Delgado Cañedo	Unipampa	1652111	Co-Coordenador	2	R\$ 700,00 x 20 meses		1,2,3 e 4
Jeferson Luis Franco	Unipampa	1724295	Co-Coordenador	2	R\$ 700,00 x 20 meses		1,2,3 e 4
Juliano Tomazzoni Boldo	Unipampa	1805060	Coordenador	2	R\$ 700,00 x 20 meses		1,2,3, 4 e 5
Paulo Marcos Pinto	Unipampa	1804502	Co-Coordenador	2	R\$ 700,00 x 20 meses		1,2,3 e 4
01 estudante de graduação	Unipampa	-	Colaborador	12	R\$ 240,00 x 20 meses		4
5 estudantes para vagas de Estágio Curricular Obrigatório	Unipampa	-	Colaborador	20	-		4

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO (META/ETAPA)						
Objetivo Específico/ Meta	Etapa	Especificação da etapa	Indicador		Duração	
			Unidade	Qtde.	Início	Término
1.		Divulgação dos cursos (impressos, redes sociais e rádio)	meios de divulgação	20	11/2022	08/2024
2.		Inscrições para os cursos - módulos Básico e Avançado	inscrições	200	11/2022	09/2024
3.		Aquisição de insumos				
	3.1	Malte	quilogramas	100	11/2022	09/2024

	3.2	Lúpulo	gramas	500	11/2022	09/2024
	3.3	Levedura	gramas	200	11/2022	09/2024
4.		<b>Organização e Execução dos cursos</b>	curso	20	11/2022	09/2024
5.		<b>Relatório final e prestação de contas</b>	documento	1	09/2024	10/2024

PLANO DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS				
DESPESAS DO PROJETO			Valor mensal	Valor total
1. CUSTEIO			R\$ -	R\$ -
	PESSOAL CLT		R\$ -	R\$ -
31.90.11.01	Vencimentos e Salários			
33.90.04.15	Obrigações Patronais			
	DIÁRIAS		R\$ -	R\$ -
33.90.14.14	Diárias no país			
33.90.14.16	Diárias no exterior			
33.90.18.04	Auxílio para desenvolvimento de estudos e pesquisas			
33.90.36.02	Diárias a colaboradores eventuais no país			
	BOLSAS		R\$ - 2.533,00	R\$ - 60.800,00
33.90.18.01	Bolsas de estudo no país		200,00	4.800,00
33.90.20.01	Auxílio financeiro a pesquisador (professor)		2.333,33	56.000,00
33.90.36.99	Outros serviços de terceiros Pessoa Física (servidor/bolsa técnico administrativo)			
	MATERIAL DE CONSUMO		R\$ - 485,00	R\$ - 11.640,00
33.90.30.01	Combustíveis e lubrificantes automotivos			
33.90.30.04	Gás e outros materiais engarrafados			
33.90.30.06	Alimentos para animais			
33.90.30.07	Gêneros de alimentação			
33.90.30.08	Animais para pesquisa e abate			
33.90.30.09	Material farmacológico			
33.90.30.10	Material odontológico			
33.90.30.11	Material químico			
33.90.30.14	Material educativo e esportivo			
33.90.30.16	Material de expediente			
33.90.30.17	Material de processamento de dados			
33.90.30.18	Materiais e medicamentos para uso veterinário			
33.90.30.19	Material de acondicionamento e embalagem			
33.90.30.21	Material de copa e cozinha			

33.90.30.22	Material de limpeza e produtos de higienização		
33.90.30.23	Uniformes, tecidos e aviamentos		
33.90.30.24	Material para manutenção de bens imóveis/instalações		
33.90.30.25	Material para manutenção de bens móveis		
33.90.30.26	Material elétrico e eletrônico		
33.90.30.28	Material de proteção e segurança		
33.90.30.29	Material para áudio, vídeo e foto		
33.90.30.30	Material para comunicações		
33.90.30.31	Sementes, mudas de plantas e insumos		
33.90.30.33	Material para produção industrial		
33.90.30.35	Material laboratorial		
33.90.30.36	Material hospitalar		
33.90.30.39	Material para manutenção de veículos		
33.90.30.40	Material biológico		
33.90.30.41	Material para utilização em gráfica		
33.90.30.42	Ferramentas		
33.90.30.44	Material de sinalização visual e outros		
33.90.30.46	Material bibliográfico		
33.90.30.47	Aquisição de software - produto		
33.90.32.09	Material para divulgação	83,33	2.000,00
33.90.30.99	Outros Materiais de Consumo	401,67	9.640,00
	PASSAGENS E DESPESAS COM LOCOMOÇÃO	R\$ -	R\$ -
33.90.33.01	Passagens para o país		
33.90.33.02	Passagens para o exterior		
33.90.33.03	Locação de meios de transportes		
33.90.33.05	Locomoção urbana		
33.90.33.99	Outras despesas com locomoção		
	SERVIÇOS DE TERCEIROS PESSOA FÍSICA	R\$ -	R\$ -
33.90.36.05	Direitos autorais		
33.90.36.06	Serviços técnicos profissionais		
33.90.36.25	Serviços de limpeza e conservação		
33.90.36.35	Serviços de apoio administrativo, técnico e operacional		
33.90.47.00	Obrigações Tributárias e Contributivas (cota patronal 20%)	R\$ -	R\$ -
	SERVIÇOS DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA	R\$ - 581,67	R\$ - 13.960,00
33.90.39.01	Assinaturas de periódicos e anuidades		
33.90.39.04	Direitos autorais		
33.90.39.05	Serviços técnicos profissionais		
33.90.39.08	Manutenção de software		
33.90.39.10	Locação de imóveis		
33.90.39.11	Locação de softwares		
33.90.39.12	Locação de máquinas e equipamentos		
33.90.39.14	Locação de bens. Mov. Out. naturezas e intangíveis		
33.90.39.16	Manutenção e conservação de bens imóveis		
33.90.39.17	Manutenção e conservação de máquinas e equipamentos		
33.90.39.18	Serviço de estacionamento de veículos		

33.90.39.19	Manutenção e conservação de veículos		
33.90.39.22	Exposições, congressos e conferências		
33.90.39.25	Confecção de uniformes		
33.90.39.26	Desenvolvimento de software		
33.90.39.27	Suporte de infraestrutura de TI		
33.90.39.28	Suporte a usuários de TI		
33.90.39.30	Hospedagem de sistemas		
33.90.39.31	Locação de equipamentos de processamento de dados		
33.90.39.41	Fornecimento de alimentação		
33.90.39.43	Serviços de energia elétrica		
33.90.39.44	Serviços de água e esgoto		
33.90.39.47	Serviços de comunicação em geral		
33.90.39.50	Serviços médico-hospitalar, odontológicos e laboratoriais		
33.90.39.51	Serviços de análises e pesquisas científicas		
33.90.39.56	Serviços de tecnologia da informação		
33.90.39.58	Serviços de telecomunicações		
33.90.39.59	Serviços de áudio, vídeo e foto		
33.90.39.62	Serviços de produção industrial		
33.90.39.63	Serviços gráficos e editoriais		
33.90.39.69	Seguros em geral		
33.90.39.71	Confecção de material de acondicionamento e embalagem		
33.90.39.72	Vale-transporte		
33.90.39.74	Fretes e transportes de encomendas		
33.90.39.79	Serviço de apoio administrativo, técnico e operacional		
33.90.39.80	Hospedagens		
33.90.39.83	Serviços de cópias e reprodução de documentos		
33.90.39.90	Serviços de publicidade legal		
33.90.39.94	Aquisição de softwares sob encomenda		
33.90.39.95	Manutenção e conservação de equip. de processamento de dados		
33.90.39.97	Comunicação de dados		
33.90.39.99	Outros serviços de terceiros pessoa jurídica	41,67	1.000,00
33.90.39.99	Custos Operacionais da Fundação de Apoio	180,00	4.320,00
33.90.39.99	Ressarcimento pelo uso da infra-estrutura UNIPAMPA	180,00	4.320,00
33.90.39.99	Ressarcimento pelo uso da infra-estrutura Unidade	180,00	4.320,00
2. CAPITAL		R\$ -	R\$ -
OBRAS E INSTALAÇÕES		R\$ -	R\$ -
44.90.51.80	Estudos e projetos		
44.90.51.91	Obras em andamento		
44.90.51.92	Instalações		
44.90.51.96	Almoxarifado de obras		
44.90.51.99	Outras obras e instalações		
EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE		R\$ -	R\$ -
44.90.52.04	Aparelhos de medição e orientação		
44.90.52.06	Aparelhos e equipamento de comunicação		
44.90.52.08	Aparelhos/equip./utensílios, médicos, odontológicos, laboratoriais e hospitalares		

44.90.52.10	Aparelhos e equip. para esportes e diversões		
44.90.52.12	Aparelhos e utensílios domésticos		
44.90.52.18	Coleções e materiais bibliográficos		
44.90.52.24	Equipamento de proteção, segurança e socorro		
44.90.52.26	Instrumentos musicais e artísticos		
44.90.52.30	Máquinas e equipamentos energéticos		
44.90.52.33	Equipamentos para áudio, vídeo e foto		
44.90.52.34	Máquinas e utensílios diversos		
44.90.52.35	Equipamentos de processamento de dados		
44.90.52.36	Máquinas, instalações e utensílios de escritório		
44.90.52.38	Máquinas, instalações e utensílios de oficina		
44.90.52.39	Equipamentos e utensílios, hidráulicos e elétricos		
44.90.52.40	Máquinas e equipamentos agrícolas e rodoviários		
44.90.52.42	Mobiliário em geral		
44.90.52.51	Peças não incorporáveis a imóveis		
44.90.52.52	Veículos de tração mecânica		
44.90.52.57	Acessórios para veículos		
44.90.52.99	Outros materiais permanentes		
	<b>TOTAL DAS DESPESAS (CUSTEIO + CAPITAL)</b>	<b>R\$ - 3.600,00</b>	<b>R\$ - 86.400,00</b>

<b>CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO FINANCEIRO</b>		
<b>CELEBRANTE 1: UNIPAMPA</b>		
ETAPA / FASE	MÊS	VALOR
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ -</b>
<b>CELEBRANTE 2:</b>		
ETAPA / FASE	MÊS	VALOR
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ -</b>

<b>IMPACTOS DO PROJETO</b>
<b>Social</b>

O Plano de Desenvolvimento Institucional 2019-2023 da Unipampa (doravante denominado PDI) apresenta, como parte da sua Missão, a formação de pessoas comprometidas e capacitadas para atuar em prol do desenvolvimento regional. Isso significa que todas as ações da Unipampa devem ser pautadas em respeito a essa Missão.

Entende-se por desenvolvimento o conjunto das ações voltadas a um processo de crescimento, de evolução de determinado objeto. Sendo o alvo de desenvolvimento da Unipampa a região onde está inserida, cabe a ela criar terreno fértil para e estimular ações de seus servidores para que este objetivo seja alcançado. A melhor ferramenta para isso são os projetos de extensão. Quando associados à pesquisa, que traz inovação, e ao ensino, que forma pessoas críticas e atuantes na sociedade, estes projetos são os responsáveis por levar à comunidade externa ações transformadoras propostas por professores, técnicos e estudantes da instituição. Dentro deste contexto e dentre vários tipos de ação, a oferta de cursos de curta duração são oportunidades para compartilhar informações técnicas atuais dentro de determinada área e, também, uma oportunidade para despertar o empreendedorismo nos cursistas. A produção de cervejas artesanais pode representar, com baixo investimento inicial, uma fonte de renda, com amplo potencial de crescimento. O projeto também poderá contribuir como um módulo de formação dos participantes para atuar na cadeia produtiva da cerveja, desta forma, inserindo profissionais capacitados no mercado. Além disso, conhecer o processo cervejeiro tende a consolidar o discernimento sobre qualidade, variedade de produtos e os impactos ambientais da produção de cerveja gerando um consumidor mais crítico e atuante sobre as tendências e o mercado cervejeiro como um todo.

### **Econômico**

O setor cervejeiro vem mudando desde o final da década de 1980, especialmente nos Estados Unidos, voltando-se à produção de cervejas artesanais. Essa mudança foi motivada pela demanda dos consumidores por produtos de diferentes estilos e de maior qualidade; pelo aumento da conectividade entre entusiastas da bebida, aumentando a difusão de informações sobre a bebida; e pelo aumento da renda da população, permitindo a aquisição de bebidas de estilos variados e com alto valor agregado. A mudança chegou mais tarde ao Brasil, no final da década de 1990 e início dos anos 2000. A Dado Bier, empresa porto-alegrense, iniciou suas atividades em 1995, sendo considerada a primeira microcervejaria do Brasil. A partir daí, inúmeras microcervejarias começaram a despontar, juntamente com empresas de fornecimento de insumos e equipamentos, tanto caseiros quanto profissionais. Atualmente, o Brasil possui 1.383 cervejarias em funcionamento, representando um aumento de 14,4% no biênio 2020-2021 segundo o MAPA. O mercado de cervejas brasileiro movimentou R\$ 208,8 bilhões em 2021. Desse total, as cervejas artesanais representam cerca de 4%, ou R\$ 8,35 bilhões. Segundo o Worldwide Brewing Alliance, 11% do aumento do faturamento do mercado brasileiro de cervejas entre 2020 e 2021 pode ser atribuído às cervejas premium, onde figuram as cervejas artesanais e/ou produzidas em microcervejarias.

Apesar de ter sofrido com a pandemia de COVID-19 e crescido menos que os 19,6% previstos entre 2020 e 2021, o cenário ainda é bastante promissor. Dentre os brasileiros, a bebida é a preferida para 64% da população apta a consumir bebidas alcoólicas. Considerando a reabertura de bares e outros segmentos onde a bebida é comercializada e consumida em abundância, o mercado prevê um aumento no consumo e na abertura de novas cervejarias. De acordo com o MAPA no Anuário da Cerveja publicado em 2021 (ano-referência 2020), há uma previsão de um aumento de 19% no número de cervejarias em atividade no pior cenário de crescimento, chegando a 3.433 empresas. No melhor cenário, esse número pode chegar a 7.504 (36% de aumento). Estes números mostram que é uma atividade de alto potencial empreendedor, especialmente em locais distantes de outras cervejarias ou ocupando nichos específicos dentro do mercado, como a produção e comercialização de cervejas extremas. Ainda, há a possibilidade de agregar a produção da cerveja artesanal ao consumo da bebida in loco, como no caso dos brewpubs.

Dessa forma, a Unipampa, dentro de um dos seus pilares que é a extensão universitária e considerando sua missão contida no seu PDI 2019-2023, pode oferecer oportunidades de cursos de curta duração para compartilhar conhecimentos que podem despertar o empreendedorismo em produção cervejeira.

### **Ambiental**

O projeto produzirá passivos conforme lista a seguir. A lista também informa o destino destes resíduos.

1. Bagaço de cevada e/ou trigo e resíduos de lúpulo (trub): os resíduos serão destinados à compostagem;
2. Lodo de leveduras pós-fermentação: parte do lodo será reutilizada e o restante será destinado à compostagem.



**3. Embalagens, vidros e demais materiais recicláveis: embalagens e materiais recicláveis serão higienizados e descartados em lixo apropriado, conforme sua classificação.**

O volume de produção destes resíduos será relativamente pequeno, chegando a 250 Kg (peso úmido) de bagaço de cevada e/ou trigo, trub e lodo de leveduras e cerca de 20 Kg de resíduos recicláveis ao longo dos dois anos de projeto. Portanto, o impacto ambiental do projeto pode ser considerado desprezível



Assinado eletronicamente por **JEFERSON LUIS FRANCO, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 15/09/2022, às 10:33, conforme horário oficial de Brasília, de acordo com as normativas legais aplicáveis.



Assinado eletronicamente por **JULIANO TOMAZZONI BOLDO, PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR**, em 15/09/2022, às 10:45, conforme horário oficial de Brasília, de acordo com as normativas legais aplicáveis.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.unipampa.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.unipampa.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0929031** e o código CRC **AEE1BA5B**.