

**Resultado do Edital nº 17/2019**  
**Oficinas - ÓRBITA 2019**

nº	Oficinas Deferidas pela Comissão Organizadora	Auxílio R\$
01	<p><b>Introdução ao teatro do oprimido</b> O Teatro do Oprimido (T.O) é uma metodologia criada por Augusto Boal nos anos de 1960, que pretende usar o teatro como ferramenta de trabalho político, social, ético e estético, contribuindo para a transformação social.</p>	80
02	<p><b>Biscuit (modelagem em porcelana fria)</b> Com o passar do tempo a tecnologia anda tomando o tempo que as pessoas teriam para o artesanato, visto isso, uma oficina de biscuit agregaria conhecimento e possivelmente atrairia mais a atenção dos jovens e adultos para o trabalho artesanal, que por sua vez ajuda na concentração, paciência, coordenação motora, criatividade, dentre outros fatores. O empreendedorismo é um fator estimulante para o aluno querer aprender a modelagem, pois ela pode ser uma fonte de renda temporária ou se levada adiante pode ser definitiva para o estudante e futuro profissional.</p>	150
03	<p><b>Aproveitamento do Resíduo de Camarão para a Fabricação de Pão</b> O resíduo do camarão é um problema que vem preocupando os órgãos ambientais dos municípios que tradicionalmente tem tradição na pesca e comercialização desse produto. Como o consumidor está cada dia mais exigente quanto a praticidade do que adquire para suas refeições, o filé de camarão tem preferência na hora da compra, gerando bastante resíduo, uma vez que o filé representa apenas 50% do peso do produto. Dessa forma, é necessário encontrar alternativas</p>	150

	para o aproveitamento desse resíduo, principalmente, se conseguir agregar valor para a alimentação humana, e esta oficina se propõe justamente a usar o resíduo para incorporação do aroma do camarão em um produto amplamente consumido pela população, o PÃO, que utiliza insumos fáceis de adquirir e de baixo custo. Além disso, a elaboração desse produto ainda apresenta um caráter gastronômico inovador, que permitirá utilizá-lo como um produto que poderá ser apresentado aos turistas que vêm em busca de novidades na gastronomia local.	
<b>04</b>	<b>Workshop Game Design: do papel à plataforma – Oficina</b> Proposta de mostrar todo o processo inicial que envolve a área de desenvolvimento de jogos, trazendo metodologias de criação de ideias técnicas para escolhas e decisões, assim como dicas na hora de passar o futuro projeto para fase de produção	120
<b>05</b>	<b>Oficina: Regras de enquadramento na fotografia</b> A oficina vai apresentar as regras de enquadramento, aplicadas para todos os tipos de fotografia, seja em câmeras profissionais ou mesmo em smartphones, promovendo a melhora da prática de fotografia sem maiores custos com equipamento.	120
<b>06</b>	<b>Oficina: Quadrinhos e narrativa ilustrada</b> Apresenta parte teórica das histórias em quadrinhos com breve contextualização e também os quadrinhos no Brasil. Demonstrar o que é narrativa ilustrada, produção de HQ: roteiro, storyboard, arte-final, estrutura de página quadro a quadro, balonagem e letreiramento, enquadramento e arte-final, próprio para estudantes de multimídia, Design Gráfico e público em geral interessados no tema	120
<b>07</b>	<b>Mini ecossistema - Faça o seu próprio terrário!</b> A presente atividade tem como finalidade explicar com base científica o funcionamento biológico de um terrário, cada participante terá a experiência única de confeccionar o seu próprio terrário que também pode servir como fonte de renda.	150
<b>08</b>	<b>Reutilizando os palitos de picolés - o que pode ser feito? Uma visão sustentável e de Educação Ambiental</b>	150

	A atividade visa demonstrar como reutilizar os palitos de picolés que são descartados indevidamente em locais públicos, visando assim a sustentabilidade e a Educação Ambiental. O porque de se reutilizar esses palitos? Como ele interfere na vida dos seres vivos? Tudo isso será discutido nesta oficina, transformando palitos em artesanato.	
<b>09</b>	<b>Produção de biofertilizante caseiro a partir de casca de banana, casca de ovo e borra de café!</b> Oficina visa contribuir para o conhecimento da ciência ambiental, mostrando os impactos causados pelos agrotóxicos e mostrando uma maneira inovadora para enfrentar esse mal, assim ensinando o cada um produzir seu próprio fertilizante natural, econômico e sustentável. E também é uma excelente maneira de expormos pesquisas em andamentos sobre o tema, fazendo que isso seja passado para os participantes de formas pratica, teórica e de fácil compreensão.	120
<b>10</b>	<b>Os segredos da terra: pintando</b> A oficina consiste em possibilitar a aplicação de conceitos e técnicas na extração e preparação de pigmentos naturais utilizando, portanto, matérias-primas da flora brasileira. Além disso, será abordado o contexto histórico sobre as tintas naturais e as melhores formas de aplicação. A depender da técnica, alguns materiais já podem estar prontos (aqueles cujos necessitam de um período de tempo para atingir a cor), facilitando pois a pintura do aluno/visitante, que também poderá levar o trabalho final para casa após a exposição que pretendemos fazer.	150
<b>11</b>	<b>Confecção de terrário fechado</b> Pretendemos com essa oficina mostrar a importância de um ecossistema fechado onde podemos observar o ciclo de evaporação o uso da água e da matéria orgânica para produzir oxigênio. Desta forma, construir um terrário para observar, experimentar e simular o funcionamento de ambientes naturais e alterações por mudanças de certas condições ambientais.	150
<b>12</b>	<b>Arte com letras</b> Uma oficina voltada para o público que gosta de desenhar, e que quer aprender uma nova técnica de desenho utilizando letras.	150
<b>13</b>	<b>Reutilizando pneus para criação de vasos decorativos</b>	150

	Essa oficina será realizada com base no projeto pneuzão, projeto realizado em forte velho, com a ideia de reutilizar pneus velhos para fins decorativos, como cestas de lixo e vasos para colocar flores.	
<b>14</b>	<p><b>Elaboração de Pães Brioche (Simples e Recheado)</b></p> <p>No projeto de Extensão “CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO APLICADA AO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM QUÍMICA PELO VIÉS DA PANIFICAÇÃO”, onde os alunos do citado curso repassará os conhecimentos adquiridos em sala de aula para os alunos do curso FIC, ampliando, assim, suas competências profissionais, uma vez que poderão experimentar na prática todas as habilidades adquiridas em sala de aula. A avaliação da atuação do aluno do curso técnico subsequente em química como ministrante de capacitações teórico-práticas pelos próprios alunos do curso FIC, que participarão das aulas, através da aplicação de um questionário avaliativo, de forma a se verificar se o mesmo atingiu as competências requeridas em sua formação profissional. A curricularização da extensão dentro de um curso FIC, a turma terá que, ofertar oficinas para a comunidade local (interna e externa), sendo também avaliada pela comunidade através de aplicação de questionários profissional tanto aos participantes do curso FIC, quanto à comunidade atendida pela oficina permitirão avaliar o perfil do público local que está tentando entrar ou se aperfeiçoar na área de panificação e, juntamente com os resultados do questionário avaliativo da atuação dos alunos como ministrantes, possibilitarão o desenvolvimento de artigos e resumos a serem apresentados a periódicos e eventos, respectivamente.</p>	150
<b>15</b>	<p><b>Elaboração de Pães Funcionais (Integral e Macaxeira)</b></p> <p>No projeto de Extensão “CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO APLICADA AO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM QUÍMICA PELO VIÉS DA PANIFICAÇÃO”, onde os alunos do citado curso repassará os conhecimentos adquiridos em sala de aula para os alunos do curso FIC, ampliando, assim, suas competências profissionais, uma vez que poderão experimentar na prática todas as habilidades adquiridas em sala de aula. A avaliação da atuação do aluno do curso técnico subsequente em química como ministrante de capacitações teórico-práticas pelos próprios alunos do curso FIC, que participarão das aulas, através da aplicação de um questionário avaliativo, de forma a se verificar se o mesmo atingiu as competências requeridas em sua formação profissional. A curricularização da extensão dentro de um curso FIC, a turma terá que, ofertar oficinas para a comunidade local (interna e externa), sendo também avaliada pela comunidade citada. Terá também aplicação de questionários socioeconômico/profissional a comunidade atendida pela oficina que permitirá avaliar o perfil do público local que está tentando entrar ou se aperfeiçoar na área de panificação e, juntamente com os</p>	150

	resultados do questionário avaliativo da atuação dos alunos como ministrantes, possibilitarão o desenvolvimento de artigos e resumos a serem apresentados a periódicos e eventos, respectivamente.	
<b>16</b>	<p><b>ELABORAÇÃO DE BOBÓ A BASE DE COPRODUTOS DE CAMARÃO</b></p> <p>Cabedelo é um município que apresenta uma vocação natural para a pesca e para o turismo, inclusive o gastronômico, em decorrência de seu litoral bastante admirado e elogiado por todos que o visitam. A produção de camarão no município e arredores é decorrente da pesca extrativa e artesanal e, apesar de não ser uma produção expressiva, é bastante apreciada pelos consumidores, que vão ao mercado municipal para adquirir o produto muitas vezes já em forma de filé, sendo desprezado todo o restante (cefalotórax e carapaça), que é jogado à céu aberto, ocasionando um problema de caráter ambiental. O resíduo orgânico gerado no preparo e beneficiamento de pescados é um dos grandes problemas para o meio ambiente, e a disposição inadequada do mesmo em "lixões" a céu aberto, sem qualquer tratamento, está contaminando os lençóis freáticos, o solo e favorece a proliferação de pragas, como: ratos, baratas, moscas e outros (FELTES et al., 2010). O desconhecimento dos princípios nutritivos do alimento, bem como o seu não aproveitamento adequado, ocasiona o desperdício de toneladas de recursos alimentares. O desperdício é um sério problema a ser resolvido na produção e distribuição de alimentos, principalmente em países subdesenvolvidos ou em desenvolvimento. O crescimento da população mundial, mesmo que amparado pelos rápidos avanços da tecnologia, nos faz crer que o desperdício de alimentos é uma atitude injustificável. Por isso, não podemos mais desperdiçar (BANCO DE ALIMENTOS, 2003). Dessa forma, esta oficina propõe gerar novos empreendimentos na cadeia do pescado, a partir da oferta de uma capacitação em “Elaboração de bobó a base de coprodutos de camarão” para a comunidade local, viabilizando a inserção da comunidade local que atua direta ou indiretamente na atividade pesqueira.</p>	120
<b>17</b>	<p><b>ELABORAÇÃO DE LINGUIÇA DE PEIXE</b></p> <p>O município de Cabedelo caracteriza-se pela atividade extrativista da pesca, em particular da pesca artesanal, sendo parte integrante e importante da economia, destacando-se como fonte de renda e trabalho. Cabedelo conta com 2.724 pescadores e 1.343 pescadoras que vivem quase exclusivamente da atividade pesqueira artesanal (ALENCAR et al., 2010). De uma forma geral, toda a produção de pescado oriunda da pesca artesanal é comercializada na forma in natura, muitas vezes por intermédio do atravessador, que adquire os peixes por baixos preços e os vende, posteriormente, a preços mais elevados, prejudicando economicamente os pescadores. Além disso, os peixes comercializados dessa forma</p>	100

	<p>encontram resistência por parte da maioria dos consumidores, uma vez que, no mundo moderno, os mesmos dão preferência a produtos mais práticos e fáceis de preparar. O consumo dos alimentos semi-prontos significa maior praticidade e economia de tempo e a linguíça é um produto de carne amplamente comercializado. Porém, o consumidor não encontra tantas variedades de produtos pesqueiros prontos ou semi-prontos para consumo e este é um entrave que deve ser superado pelas empresas de beneficiamento e processamento para expandir a cadeia produtiva através de recursos de prolongamento da vida útil e do processamento do pescado (SALES et al., 2015). O peixe é um alimento rico em água, proteínas, aminoácidos, ácidos graxos essenciais (ômega 3), minerais (cálcio, iodo, zinco, ferro e selênio) e vitaminas (D, A e B) importantes para uma boa saúde, sendo estas características o principal motivo para um maior consumo na última década devido a uma maior conscientização do consumidor (FAO; BARBOSA, 2016). Devido a esses fatores apresentados, observa-se que ações no sentido de estimular a produção de derivados do pescado são de grande importância para desenvolver a economia local a partir da criação de novos empreendimentos, gerando renda e empregos na região. Dessa forma, esta oficina propõe gerar novos empreendimentos na cadeia do pescado, a partir da oferta de uma capacitação em “ELABORAÇÃO DE LINGUIÇA DE PEIXE” para a comunidade local, interna e externa ao IFPB Campus Cabedelo.</p>	
<p><b>18</b></p>	<p><b>PASTEL E TORTA COM RECHEIO DE MARISCO</b></p> <p>No Município de Cabedelo, na comunidade Renascer, existe, desde 1995, a Associação de Marisqueiras do Renascer III (CNPJ: 03.856.920/0001-02) que está constituída por cerca de 169 associados, e que extrai diariamente dos ambientes de manguezal em média três a quatro toneladas de marisco, com cerca de 400 kg de carne beneficiada (PEREIRA ET AL, no prelo). Apesar desta intensa produção, os mariscos são comercializados com um baixo valor agregado e, em geral, só consumidos na forma de caldinho. Como forma de agregar valor a essa matéria-prima, esta oficina se propõe a utilizar o marisco como opção de recheio para os mais diversos produtos, neste caso, o pastel e a torta salgada. O empreendedorismo constitui um elemento agregador em virtude das habilidades, competências e conhecimentos que esse profissional disponibiliza à organização, permitindo uma maior compreensão da realidade (Dornelas, 2011). Os empreendedores possuem a capacidade de planejar suas atividades e sistematizá-las em partes menores, definindo prazos e tarefas, revisando planos, considerando os resultados obtidos e mudanças circunstanciais (Lima, 2013). Como Cabedelo tem uma forte vocação para o turismo gastronômico, com a procura por parte dos turistas por pratos que envolvam a utilização do pescado, esta oficina propõe gerar novos empreendimentos na cadeia do pescado, a partir da</p>	<p>100</p>

	oferta de uma capacitação em “Elaboração de pastel e torta com recheio de marisco” para a comunidade local, durante o ÓRBITA 2019, viabilizando a inserção dos familiares dos pescadores e da comunidade local que atua direta ou indiretamente na atividade pesqueira.	
<b>19</b>	<p><b>ELABORAÇÃO DE COXINHA E RISOLE COM RECHEIO DE MARISCO</b></p> <p>As perspectivas para quem deseja investir no ramo de salgados são bastante positivas. De acordo com uma pesquisa divulgada pela MINTEL (2018), até o final desse ano o faturamento dos aperitivos deve chegar a R\$ 7 bilhões. Atualmente, é grande a procura por produtos diferenciados, preparados para serem finalizados nos locais de consumo ou até mesmo já prontos para serem consumidos, seja em festas ou para serem servidos a clientes de bares, padarias e lanchonetes. Entre esses produtos, pode-se incluir os salgados, que já fazem parte do hábito de consumo da população. Porém, de uma forma geral, os recheios utilizados para esse tipo de produto são sempre os mesmos, havendo uma oportunidade de negócio ao se empregar um recheio diferenciado, próprio da cultura local, havendo um potencial interesse por parte dos turistas: o MARISCO. Sendo assim, esta oficina se propõe a repassar para a comunidade a tecnologia necessária para a fabricação de salgados, neste caso, coxinha e risole, utilizando como recheio o marisco, produto pouco valorizado em nossa região e que pode agregar bastante valor ao ser utilizado de maneiras diversas da que comumente é consumida, o caldinho.</p>	100
<b>20</b>	<p><b>Vídeo Map: Projeção Mapeada</b></p> <p>Introdução à técnica de projeção mapeada e suas aplicações</p>	100
<b>21</b>	<p><b>Farmácia do Jardim - Aquarela Botânica</b></p> <p>Nessa oficina produziremos ilustrações voltada para o projeto da farmácia do jardim</p>	100
<b>22</b>	<p><b>Animais peçonhentos e venenosos da Paraíba</b></p> <p>Todo ano são documentados no Brasil, casos de pessoas acometidas por toxinas venenosas provindas de animais, como a exemplo disso, o veneno de algumas serpentes. A oficina tem como objetivo introduzir os participantes a entender a diferença entre animais de peçonha e animais venenosos, como também, alertar e mostrar exemplos destes animais na região que nos encontramos e como se portar diante de algum animal desse porte.</p>	75

<b>23</b>	<b>Ecologia dos répteis</b> Constituindo um dos grupos de animais mais antigos na Terra, os répteis tem um importante papel ecológico, econômico e medicinal pouco valorizado e conhecido, o minicurso tem então, repassar para os participantes esses valores e caracterizar os animais que são encontrados na região paraibana	75
	<b>TOTAL</b>	<b>2830</b>

Observação: O IFPB não disponibilizará material de consumo no dia do evento, que deverá ser custeado com o auxílio disponibilizado por este edital.

**Dhiego Nascimento**  
**Coordenador do Projeto**

**Lício Romero Costa**  
**Diretor Geral**