


**UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**

Pró-Reitoria de Extensão e Cultura

 Av. João Naves de Ávila, 2121, Bloco 3P, 1º andar, Sala 101 - Bairro Santa Mônica, Uberlândia-MG, CEP 38400-902  
 Telefone: (34) 3239-4872 - secretaria@proex.ufu.br

Boletim de Serviço Eletrônico em 08/11/2024


**EDITAL PROEXC Nº 119/2024**

07 de novembro de 2024

Processo nº 23117.065018/2024-21

**PROCESSO SELETIVO PARA BOLSISTAS DE EXTENSÃO**  
**SABOR DA SABEDORIA: DIÁLOGOS ENTRE CIÊNCIA, GASTRONOMIA E MEMÓRIAS JUNTO A POPULAÇÃO**  
**IDOSA - PEIC 2024**

A Pró-reitoria de Extensão e Cultura (PROEXC) da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), no uso de suas atribuições legais, torna pública a abertura de inscrições para as vagas de **bolsistas de extensão** e estabelece normas relativas à realização de processo seletivo, conforme descrito a seguir:

**1. DO OBJETIVO**

Edital para seleção de bolsistas de extensão que atuarão junto ao projeto/programa **Sabor da Sabedoria: Diálogos entre Ciência, Gastronomia e Memórias junto a população Idosa** no desenvolvimento de atividades conforme descrito no Plano de Trabalho (ANEXO I).

**2. DAS VAGAS**

Para estudantes do(s) curso(s)	Nº de vagas	Local das atividades
Química Industrial e licenciatura em Química	02	CIEPS, UNAI, Santa Mônica, Umuarama e Glória

2.1. Haverá a formação de cadastro de reserva (C.R.).

**3. DOS REQUISITOS**
**3.1. Pré-requisitos gerais:**

- 3.1.1. Estar regularmente matriculado em curso UFU.
- 3.1.2. Disponibilidade horária de 20 horas semanais.
- 3.1.3. Compatibilidade horária de acordo com a demanda do setor/projeto.
- 3.1.4. Ser comunicativo(a) e ter facilidade para lidar com o público.
- 3.1.5. Não ser beneficiário(a) de bolsas remuneradas no âmbito da UFU ou de qualquer outra entidade pública ou privada, exceto auxílio moradia e/ou alimentação.
- 3.1.6. Atender ao disposto no Item "ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS", descrito no Plano de Trabalho – ANEXO I.

**3.2. Pré-requisitos específicos**

- 3.2.1. Atividades dos bolsistas são realizadas dentro e fora do horário comercial, algumas atividades poderão ser realizadas no período noturno e aos sábados. Se necessário altere o Anexo II
- 3.2.2. Ter acesso fácil a internet e equipamentos próprios para a gestão e organização do projeto, entre outras atividades "online".
- 3.2.3. O(a) candidato(a) deve dispor de computador que permita a transmissão de áudio e vídeo para a realização de vídeos conferências.

#### 4. **DAS INSCRIÇÕES:**

4.1. As inscrições serão recebidas apenas por e-mail

- **Data:** Conforme cronograma item 10
- **Pelo e-mail:** elaine.kikuti@ufu.br

#### 4.2. **Documentos para a inscrição:**

4.2.1. Comprovante de matrícula.

4.2.2. Histórico escolar atualizado.

4.2.3. Quadro de compatibilidade horária (ANEXO II)

4.2.4. Cópia **legível** da Cédula de Identidade.

4.2.5. Cópia **legível** do CPF.

4.2.6. Curriculum Vitae com documentos comprobatórios.

4.2.7. Cadastro do bolsista preenchido (ANEXO III).

4.2.8. **Carta de Intenção** com texto sucinto sobre sua aptidão para a execução das atividades a serem desenvolvidas no projeto e justificativa do seu interesse na vaga. A carta deve ter no máximo duas (02) laudas e a formatação padrão da carta é fonte tamanho 12 Arial ou Times New Roman, espaçamento simples, margens de 2,5cm em torno de cada página.

4.3. No campo assunto do e-mail escrever: **INSCRIÇÃO nome completo do(a) discente\_ Edital 119.**

4.4. Toda a documentação deve ser anexada ao e-mail em **arquivo no formato PDF.**

4.5. Após o prazo limite para inscrição, nenhuma retificação ou adendo será permitido.

4.6. As inscrições encaminhadas fora dos prazos e condições estabelecidas neste Edital não serão aceitas.

#### 5. **DAS BOLSAS**

5.1. A duração da bolsa de extensão é de 4 (quatro) meses.

5.2. A bolsa de extensão terá início após assinatura de documento próprio.

5.3. A bolsa de extensão poderá ser cancelada pela interrupção do vínculo ao projeto ou setor, conclusão ou trancamento de matrícula do curso de graduação.

5.4. Ao final da bolsa, o(a) acadêmico(a) receberá certificado, desde que cumprida a carga horária exigida neste edital.

5.5. O(a) acadêmico(a) receberá, mensalmente, bolsa de extensão no valor de **R\$ 700,00 (setecentos reais)** por 20 horas semanais.

5.6. Os recursos previstos para efetivação das contratações dos(as) bolsistas deste Edital estão condicionados à disponibilidade orçamentária da PROEXC, sem que isso implique direito à indenização ou reclamação de qualquer natureza, mesmo após divulgação dos Resultados Finais.

5.7. Fica assegurada uma vaga para pessoa com deficiência, caso haja procura e esta atenda a todos os pré-requisitos (documentos comprobatórios deverão ser enviados no ato da inscrição).

#### 6. **DO DESLIGAMENTO**

6.1. Será desligado(a) da atividade de extensão o(a) bolsista que:

6.1.1. Solicitar, por escrito, o seu desligamento com justificativa;

6.1.2. Descumprir os critérios do item 3 deste edital;

6.1.3. Descumprir as obrigações assumidas ou mantiver conduta inadequada, verificadas estas mediante sindicância, garantido o princípio da ampla defesa;

6.1.4. Demonstrar desempenho insuficiente;

6.1.5. Descumprir a carga horária proposta para o desenvolvimento da ação extensionista;

## 7. DO PROCESSO DE SELEÇÃO:

### 7.1. Primeira Fase (Eliminatória): Análise documental conforme item 4.

- **Data:** Conforme cronograma (item 10).

7.2. **Segunda Fase (Classificatória): Avaliação**, análise da carta de intenção, do Histórico e do Currículo Vitae pontuando as atividades extracurriculares e de extensão, para que passem na 1ª fase.

- **Data:** Conforme cronograma (item 10).

## 8. DA AVALIAÇÃO

8.1. Análise da documentação (item 4) e do Quadro de compatibilidade horária (ANEXO II), tendo como orientação as atividades previstas no Plano de Trabalho (ANEXO I). Esta fase é eliminatória e está subordinada à entrega integral dos documentos solicitados, bem como da compatibilidade dos horários do(a) candidato(a) com as demandas do projeto;

8.2. Análise da carta de intenção (item 4) terá como orientação as atividades previstas no Plano de Trabalho (ANEXO I). Será avaliada a capacidade do candidato de demonstrar seu conhecimento sobre o projeto (30 pontos), sua motivação (30 pontos), argumentação sobre suas habilidades que contribuirão para equipe (20 pontos) e quais habilidades acredita que irá desenvolver durante a execução do projeto (20 pontos), num total de 100 pontos ;

8.3. A análise do Currículo Vitae serão pontuadas cargas horárias referentes as seguintes atividades: as participações em atividades extracurriculares com máximo de 10 pontos (**cada certificado de atividade será pontuada 1 ponto**), participação em atividades de extensão ligados a gastronomia molecular com máximo de 30 pontos (**cada certificado de atividade será pontuada 10 pontos**), participação em equipe de trabalho de projetos de extensão não ligados a gastronomia molecular com máximo de 10 pontos (**cada certificado de atividade será pontuada 3 pontos**), participação em equipe de trabalho de projetos/atividades de extensão ligados a gastronomia molecular com máximo de 50 pontos (**cada certificado de atividade será pontuada 20 pontos**).

8.4. A nota final do processo de seleção será a soma aritmética das notas do item 8.2 e 8,3. Em caso de empate será utilizado o critério do que tiver maior rendimento acadêmico como critério de desempate.

8.5. Qualquer atraso será considerado desistência do processo seletivo.

## 9. DOS RESULTADOS E RECURSO

### 9.1. Resultado Preliminar e Recurso

9.1.1. Será divulgado o resultado preliminar conforme cronograma (item 10); no site <http://www.editais.ufu.br/extensao-cultura>.

9.1.2. O(a) discente terá **um dia útil** para contestar o Resultado preliminar, apresentando Recurso, conforme ANEXO IV.

- Pelo e-mail:elaine.kikuti@ufu.br

### 9.2. Resultado Final

9.2.1. O **resultado final** do processo seletivo será divulgado conforme cronograma (item 10) no site <http://www.editais.ufu.br/extensao-cultura>.

## 10. DO CRONOGRAMA

<b>Divulgação do Edital</b>	08/11/2024 a 24/11/2024
<b>Inscrições</b>	08/11/2024 a 24/11/2024
<b>Análise documental</b>	25/11/2024
<b>Avaliação</b>	25/11/2024
<b>Resultado Preliminar</b>	26/11/2024

Recebimento dos Recursos	27/11/2024
Resultado Final	28/11/2024

## 11. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

- 11.1. Em caso de desistência do(a) candidato(a) classificado(a) será chamado(a) o(a) candidato(a) classificado(a) na sequência.
- 11.2. Os casos omissos serão resolvidos pela Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PROEXC).
- 11.3. O prazo de vigência deste edital será de 12 (doze) meses, somente para substituição de bolsistas, quando formalmente justificada.
- 11.4. Ao efetivar sua inscrição, o(a) candidato(a) aceita, irrestritamente, as normas estabelecidas neste Edital.

## 12. DÚVIDAS

- 12.1. E-mail: elaine.kikuti@ufu.br

Uberlândia-MG, 08 de Novembro de 2024.

ALEXANDRE JOSÉ MOLINA  
Pró-reitor de Extensão e Cultura  
Portaria de Pessoal UFU nº 3742, de 18 de julho de 2024



Documento assinado eletronicamente por **Alexandre José Molina, Pró-Reitor(a)**, em 08/11/2024, às 09:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://www.sei.ufu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **5859979** e o código CRC **949C6351**.

## ANEXO I

### PLANO DE TRABALHO/ ATIVIDADES DO BOLSISTA DE EXTENSÃO

#### INTRODUÇÃO:

O Brasil tem passado por mudanças no seu perfil demográfico, passando de uma população majoritariamente rural e com altas taxas de natalidade no início da década de 1970, a um perfil etário que engloba cada vez mais pessoas com 60 anos ou mais, o que se relaciona diretamente com o aumento da expectativa de vida no país (MIRANDA, 2016). No último censo realizado pelo IBGE, durante o ano de 2022, o número de idosos com 60 anos ou mais correspondia a 15,6% do total da população, representando um crescimento de 56,0% em relação ao censo realizado no ano de 2010, cuja percentagem consistia em 10,8% (IBGE, 2023).

O envelhecimento da população, apesar de ser um processo natural, requer políticas e incentivos voltados a esse público, sobretudo na área da alimentação, visto que o avançar da idade submete transformações anatômicas e funcionais ao organismo humano, que demandam de uma atenção especial. Dentre estas estão, a perda progressiva da capacidade funcional que engloba desde a sensibilidade aos gostos primários até os processos associados que influenciam a ingestão, absorção e utilização de diversos nutrientes (CAMPOS, et al., 2000).

Levando isso em consideração, é importante entender o conceito de alimentação para além do caráter gustativo e deleite sensorial. A alimentação constitui-se de uma das atividades humanas mais importantes, não só por razões biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades. O ato de se alimentar constitui um momento em que coexistem diversos simbolismos e representações tanto da arte, do social como do amor envolvendo a manutenção de tradições e memórias (PROENÇA, 2010; ROSA, 2008).

Os estudos no preparo de alimentos mais aprofundados promovem aproximação da gastronomia e a ciência

possibilitando o surgimento de novos conceitos e técnicas. É nesse contexto que se insere a gastronomia molecular, a ciência que estuda os processos físicos e químicos envolvidos na culinária com a finalidade de entender e otimizar o preparo de alimentos aproveitando suas potencialidades. A metodologia científica passa a ser utilizada para padronizar as receitas e prever os melhores resultados, podendo ainda inovar, propor novas técnicas de preparo para obter diferentes texturas e sabores ou para modificar o valor nutricional e a harmonização do prato. Uma das mais importantes descobertas do químico francês Hervé This foi a influência da arte e do amor na culinária, que segundo ele são essenciais para atingir o objetivo de plena satisfação dos degustadores. Enfim, a gastronomia se apresenta como uma ciência complexa, que combina fundamentos de química, física, biologia e, até mesmo, psicologia e pode transformar a aparência de um prato, que tradicionalmente seria apresentada em outro estado físico mexendo com a nossa percepção desse alimento e com toda a experiência da refeição. Assim, da gastronomia molecular originou-se a culinária molecular (ou cozinha modernista), na qual as técnicas investigadas nas pesquisas referidas anteriormente são aplicadas a partir das mãos de talentosos chefs de cozinha. Em minutos, uma caipirinha pode ser congelada com nitrogênio líquido e transformar-se num delicioso sorbet. Sucos podem ser acondicionados em pequenas e médias esferas, “decorando” e adoçando entradas e sobremesas. Esse estudo metucioso dos alimentos investiga os processos que envolvem o ato de cozinhar, como a elaboração dos pratos, a escolha dos alimentos, equipamentos e métodos utilizados nas receitas, além da criação de novos pratos, maximizando sabores e apropriando-se de técnicas científicas (ROSA, 2008; KIKUTI, 2018).

Contudo, a ideia principal da proposta é mostrar uma visão não compartimentada da ciência a partir da possibilidade de reconhecimento de outros espaços para além das salas de aula e laboratórios. Isto é, nossa própria cozinha pode se tornar um local privilegiado de aprendizagem significativa onde o conhecimento desenvolvido ganha concretude e objetividade. Utilizaremos a gastronomia molecular como tema norteador para aplicar uma metodologia bastante interessante e inovadora que alia uma forma de diálogo com a pesquisa e a extensão para construir e reconstruir o conhecimento sobre essa realidade de envelhecimento da população, de forma compartilhada e coletiva, visando a descoberta sensorial e a experimentação de novas receitas com alimentos saudáveis com o cuidado de valorizar as memórias da culinária afetiva dos idosos trazendo algumas alternativas para melhorar o valor nutricional e fazendo análises sobre a melhora na qualidade das refeições com algumas mudanças nas preparações cotidianas. Além disso, proporcionar a compreensão das diferentes áreas do conhecimento por meio de referências a sistemas construídos na realidade dos idosos.

#### JUSTIFICATIVA:

Buscando contribuir tanto com o envelhecimento ativo definido pela Organização Mundial de Saúde como “o processo de otimização das oportunidades de saúde, participação e segurança, com o objetivo de melhorar a qualidade de vida à medida que as pessoas ficam mais velhas” (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2005, p. 13) como com os objetivos da Resolução CONSUN nº 09/2013. O presente projeto tem como principal objetivo utilizar a gastronomia molecular como tema norteador para proporcionar troca de conhecimentos entre a comunidade acadêmica e a população idosa a partir da participação dos idosos nas ações propostas, movimentando a sua vida em sociedade. Para tal, pretende-se oferecer minicursos e oficinas para fornecer informações mostrando na prática algumas receitas nutritivas como oportunidades para melhorar a saúde e a segurança alimentar, e conseqüentemente, sua qualidade de vida à medida que envelhecem.

Cabe ressaltar que esse projeto tem parceria estabelecida com a Universidade Amiga da pessoa Idosa – UNAI e com o Centro de Incubação de Empreendimentos Populares Solidários – CIEPs para a execução das ações de extensão com apoio para as atividades com espaço físico e direcionamento de idosos para participação durante a vigência do projeto até julho de 2025.

#### OBJETIVOS:

##### GERAL

Promover o contato da universidade com a população idosa utilizando a gastronomia como tema central para proporcionar troca de saberes da sociedade com a comunidade acadêmica, contribuindo para o cumprimento do compromisso social e garantindo a indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão.

Contribuir com a formação mais ampla dos discentes da equipe executora durante o planejamento e a execução da proposta, possibilitando a troca de saberes e experiências destes discentes com aos idosos participantes para promover o exercício da cidadania, o compromisso social, a participação dos idosos na produção do conhecimento como objetivo de contribuir para aumentar a visibilidade e valorização dos idosos na sociedade.

Realizar a divulgação científica para o desenvolvimento de um canal de comunicação de saberes para a democratização do conhecimento interdisciplinar com temas relacionados com a gastronomia que envolve a ciência, a arte e a cultura

#### ESPECÍFICOS

Realizar rodas de conversas para oportunizar a troca de experiências com pessoas com diferentes formações tornando a vida do idoso mais ativa na comunidade, promovendo a saúde física, emocional, social e espiritual dos idosos.

Oferecer minicursos e oficinas para estimular a continuidade da vida participativa dos idosos reforçando a sua responsabilidade social e o seu exercício da cidadania, de modo a permitir sua contribuição para a melhoria da sociedade nas trocas de conhecimentos que serão oportunizadas.

Incentivar a participação dos idosos em eventos para favorecer a criação, difusão e vivência cultural da UFU.

Estabelecer a continuidade das ações propostas para que a comunicação e interação com as comunidades interna e externa sejam permanentes, possibilitando a participação ativa destes nas questões relacionadas aos idosos, tornando o processo participativo, contínuo e permanente

#### PERFIL DO BOLSISTA:

O bolsista deve ter iniciativa e ser comunicativo para organizar as atividades, saber trabalhar em grupo, ser assíduo, organizado para o cumprimento do cronograma de realização das atividades previstas preenchimento da planilha de frequência, escrever relatório e trabalhos para divulgação científica. Ter conhecimentos básicos sobre planilhas de excel, google forms, uso de plataformas google meet, stream yard, produção de artes no CANVAS e outros aplicativos para postagens em redes sociais.

#### ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS

Primeiramente, serão realizadas reuniões da equipe executora com os colaboradores da UNAI e do CIEPS para alinhar a forma de abordagem e cronograma para realização das ações em conjunto. As colaboradoras da UNAI e do CIEPS farão a seleção dos idosos que tiverem interesse e condições de participarem do nosso projeto.

Serão realizadas reuniões da equipe executora com os colaboradores acadêmicos para organizar as ações e cronograma que seja viável.

A primeira ação será o levantamento do perfil dos idosos, como por exemplo, suas memórias, como é sua alimentação atual e no passado, suas receitas favoritas, se gosta de cozinhar e por que, quais são os seus interesses na área da gastronomia. Esta ação terá um roteiro que será elaborado pela equipe e poderá ocorrer a partir de entrevistas individuais, ou rodas de conversas tanto com os idosos selecionados pela UNAI, CIEPS como com a população idosa que está atuando na universidade e população em geral, pois não haverá limite de pessoas idosas. O objetivo principal é estabelecer um vínculo dos idosos com a equipe executora, valorizar os seus saberes e memórias para obter informações sobre a memória afetiva, qualidade da alimentação desta população idosa e seus interesses pelos temas que podem ser abordados pela gastronomia molecular. A partir destas informações vamos propor algumas ações possíveis para este projeto juntamente com nossos colaboradores e ter dado como base para projetos futuros visando a continuidade desta proposta.

A equipe executora juntamente com os colaboradores acadêmicos do curso de nutrição irá elaborar minicursos e oficinas para trabalhar a cozinha afetiva, a inclusão de alimentos nutritivos no cotidiano dos idosos, as informações sobre segurança alimentar, a alimentação inclusiva e mais saudável com pequenas mudanças introduzindo alguns alimentos. Para tal, serão escolhidas e testadas receitas com aporte nutricional adequado para esta fase, na qual há perdas da massa muscular e muitos nutrientes são necessários, com ingredientes simples e outros que podem ser incluídos como as plantas alimentícias não convencionais (PANCs). Algumas plantas que serão introduzidas forneceremos mudas para que os participantes possam ter acesso. Neste sentido, será oferecido a oportunidade de os idosos participarem de um evento (DIA DE CAMPO, realizado pelo ICIAG todo final de semestre letivo no campus Glória) com o objetivo de conhecerem, adquirirem várias mudas e aprender sobre as PANCs, plantas medicinais, condimentares, aromáticas e seu cultivo. Além disso, nossa equipe em colaboração com a nutrição participará do projeto DIA DE CAMPO para promover a degustação de alguns pratos com estas plantas neste evento para mostrar na prática suas utilizações e valor nutricional. Além disso, faremos a colheita de plantas que foram cultivadas para este evento para aproveitá-las em oficinas de extração de óleos essenciais, técnicas de secagem e as outras. Desta forma, contribuir para o aproveitamento dos produtos resultante do plantio realizado para o evento. Para as oficinas e minicursos serão elaborados materiais de apoio com as explicações científicas junto com as receitas, durante a capacitação da equipe com os

colaboradores acadêmicos do projeto. Serão feitas as artes para divulgação nas redes sociais, as inscrições para a realização das ações, coleta de lista de presença e feedback pela equipe de trabalho. Faremos reuniões com as colaboradoras para planejarmos o agendamento das datas para a realização das oficinas e minicursos na UNAI, no CIEPS e nos laboratórios do IQ-UFU e faremos uma pesquisa sobre o interesse do nosso público para definir as demais oficinas.

As oficinas oferecidas com a colaboração da nutrição terão a duração de aproximadamente 2h cada e contarão com três momentos: o primeiro consistirá em um espaço de vivência, conscientização sobre segurança alimentar, memória afetiva e a percepção da ciência no cotidiano desse idosos a partir de uma roda de conversa e posteriormente será a execução prática de uma receita e degustação. O segundo iniciará com a uma socialização do que fizeram a partir da primeira oficina e oportunizará uma roda de conversa para trocas de saberes entre a equipe executora do projeto e o público participante com dinâmicas e posteriormente a prática da segunda receita e degustação. O terceiro momento, será realizada a última prática e degustação com posterior avaliação das oficinas pelos idosos, colaboradores e equipe.

Serão feitos os agendamentos dos espaços, a divulgação, a realização de inscrições e registro de presença e emissão de certificados. Serão preparados minicursos e palestras para divulgação do nosso projeto em eventos Serão preparados minicursos teóricos e práticos para a cozinha afetiva dos idosos com a temática de fermentação de massas. Pretende-se realizar as oficinas para idosos na cozinha comunitária do CIEPS da UFU e na cozinha da UNAI com o agendamento prévio do espaço, divulgação, realização de inscrições, distribuição do material de apoio, coleta de lista de presença e feedback pela equipe de trabalho.

#### CONTRIBUIÇÃO DA BOLSA PARA O (A) ALUNO (A)

Participação de discentes bolsistas em todas as ações de planejamento e execução da presente proposta. Durante este período o discente aprenderá várias habilidades além de aprender o conteúdo do curso. As bolsas são um incentivo para que os discentes possam contribuir e ter compromisso de dedicar as horas necessárias para o cumprimento do termo de compromisso, visto que sem a bolsa, o discente muitas vezes necessita de buscar outras fontes de rendas e não conseguiria dedicação das horas para o projeto.

#### AValiação:

A avaliação do bolsista será feita no decorrer da realização das atividades propostas. Para tanto, serão utilizadas questionários de avaliação e observações realizadas por alunos e pelos coordenadores do Projeto.

### ANEXO II

#### QUADRO DE COMPATIBILIDADE HORÁRIA

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
08:00						
09:00						
10:00						
11:00						
12:00						
13:00						
14:00						
15:00						
16:00						
17:00						
18:00						
19:00						
20:00						
21:00						

OBS: Marcar com **X** os **horários disponíveis** para as atividades da **bolsa de extensão**.




Nome do Requerente: \_\_\_\_\_

Local e data:

**OBS: O recurso deve ser apresentado em, no máximo, duas laudas.**

edital publicado em: <http://www.editais.ufu.br/extensao-cultura>