

**RELATÓRIO ANUAL: 2023**

PROJETO	TÍTULO	OBJETO	RECEITA ARRECADADA	DESPESA EXECUTADA
PROJETO: 628 - CONBRAFUT 2023	1o. CONGRESSO BRASILEIRO DE FUTEBOL (CONBRAFUT): CIÊNCIA E PRÁTICA	Realização do "1º Congresso Brasileiro de Futebol (CONBRAFUT): Ciência e Prática". O evento destina-se a discentes de graduação e pós-graduação, professores/as, treinadores/as de futebol, docentes do ensino superior, pesquisadores/as e demais interessados da área e áreas afins. Os principais objetivos do evento são: I) Discutir e difundir o conhecimento teórico e prático do futebol, por meio de produções científicas e relatos de experiência; II) Promover a melhoria da qualidade da produção científica e intervenção do profissional de futebol; III) Promover e fortalecer a integração entre pessoas que estudam, pesquisam e trabalham com o futebol, independentemente do contexto (participação/lazer, saúde, educação e alto rendimento); e IV) Incentivar a busca pelo conhecimento por meio de programas de pós-graduação. O evento contará com conferências, mesas redondas, sessões de apresentação de trabalhos (resumos científicos e relatos de experiência) e minicursos/módulos temáticos.	12.417,37	12.417,37
PROJETO: 629 - CEAFF 3	CEAF - CENTRO DE EXCELÊNCIA EM ATIVIDADES FÍSICAS: ACADEMIA ESCOLA, PISCINA ESCOLA, ESCOLA DE ARTES MARCIAIS, ESCOLAS DESPORTIVAS E ATIVIDADES AFINS	Prestação de serviços em atividades física-desportivas-recreativas; atividades voltadas à saúde e a qualidade de vida, bem como práticas esportivas de iniciação ao rendimento; promoção de eventos, cursos, congressos, Consultorias etc que se relacionam com as atividades anteriormente citadas além da oferta de atividades afins que atendam demandas específicas como pessoas com necessidades especiais; esportes de inclusão para desporto) e tendências do mercado fitness como beachtênis; cross fit; pilates e outros.	1.232.453,05	952.103,22
PROJETO: 630 - BIORIGIN	AValiação DO MÉTODO IN HOME PARA REALIZAÇÃO DE TESTES DE PALATABILIDADE E ASPECTOS SENSORIAIS DE EXTRATOS DE LEVEDURAS PARA GATOS	Desenvolver novos ingredientes e métodos de avaliação para melhorar as características sensoriais de pet food.	85.212,55	75.614,35
PROJETO: 631 - SUSTENTABILIDADE: ALIMENTOS SOLIDÁRIOS	EDUCAÇÃO, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE	Visando atender a comunidade universitária em múltiplas demandas que se relacionam com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), de modo a desenvolver ações nos âmbitos de educação, cidadania e sustentabilidade, este projeto se propõe: (i) fornecer alimentos para que o Restaurante Universitário (RU) possa servir o café da manhã, o almoço e o jantar, de forma subsidiada aos alunos e servidores da Instituição; e contribuir com a segurança alimentar dos membros da comunidade universitária, com a comercialização do excedente produzido, nas unidades produtivas integrantes do Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável, com atratividade em relação aos preços médios de mercado; (ii) produzir e comercializar mudas de plantas nativas, exóticas, ornamentais e medicinais; e (iii) promover a realização de viagens de estudos, visitas técnicas e a participação em congressos, propiciando aos alunos de graduação e pós-graduação experiências extraclasses, que são fatores agregadores de valor na formação profissional dos estudantes.	606.069,41	572.362,10
PROJETO: 632 - SUSTENTABILIDADE: PRODUÇÃO DE MUDAS	EDUCAÇÃO, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE	Visando atender a comunidade universitária em múltiplas demandas que se relacionam com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), de modo a desenvolver ações nos âmbitos de educação, cidadania e sustentabilidade, este projeto se propõe: (i) fornecer alimentos para que o Restaurante Universitário (RU) possa servir o café da manhã, o almoço e o jantar, de forma subsidiada aos alunos e servidores da Instituição; e contribuir com a segurança alimentar dos membros da comunidade universitária, com a comercialização do excedente produzido, nas unidades produtivas integrantes do Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável, com atratividade em relação aos preços médios de mercado; (ii) produzir e comercializar mudas de plantas nativas, exóticas, ornamentais e medicinais; e (iii) promover a realização de viagens de estudos, visitas técnicas e a participação em congressos, propiciando aos alunos de graduação e pós-graduação experiências extraclasses, que são fatores agregadores de valor na formação profissional dos estudantes.	48.531,52	42.817,29
PROJETO: 636 - XI MULTICOM	XI MULTICOM – SOBRE O CONTEMPORÂNEO	O MULTICOM, um evento consolidado no calendário acadêmico do curso de Comunicação e Mídias da Universidade Estadual de Maringá, propõe em sua 11ª edição, uma reflexão sobre o contemporâneo na comunicação, a partir das imagens em movimento, literatura e música. Voltado aos estudantes universitários, pesquisadores e pessoas interessadas no tema, o evento será organizado ao longo de 3 dias com palestras, oficinas, seminários temáticos e lançamentos de livros. Como pensar o termo contemporâneo de maneira mais ampla, para além da ideia de um tempo atual, para que possamos resistir ao conformismo e compreendermos as contradições do presente? Este é o desafio do evento XI MULTICOM - SOBRE O CONTEMPORÂNEO. Em seu livro "O que é o contemporâneo?" (2008), o filósofo italiano Giorgio Agamben afirma que contemporâneo é alguém que está sensível às tensões e desafios específicos do seu tempo. Agamben enfatiza que a contemporaneidade não é uma característica inerente a um indivíduo, mas é algo que deve ser conquistado e assumido ativamente, argumentando que vivemos em um tempo marcado por uma crise de sentido e uma alienação generalizada. Portanto, contemporâneo é aquele que, ao enxergar o escuro de seu tempo, tem a capacidade de se distanciar do presente, de suspender os padrões estabelecidos e buscar uma forma de vida que rompa com as estruturas e lógicas dominantes.	20.838,60	20.838,60
PROJETO: 637 - SUSTENTABILIDADE: AGENCIA DE VIAGENS	EDUCAÇÃO, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE	Visando atender a comunidade universitária em múltiplas demandas que se relacionam com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), de modo a desenvolver ações nos âmbitos de educação, cidadania e sustentabilidade, este projeto se propõe: (i) fornecer alimentos para que o Restaurante Universitário (RU) possa servir o café da manhã, o almoço e o jantar, de forma subsidiada aos alunos e servidores da Instituição; e contribuir com a segurança alimentar dos membros da comunidade universitária, com a comercialização do excedente produzido, nas unidades produtivas integrantes do Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável, com atratividade em relação aos preços médios de mercado; (ii) produzir e comercializar mudas de plantas nativas, exóticas, ornamentais e medicinais; e (iii) promover a realização de viagens de estudos, visitas técnicas e a participação em congressos, propiciando aos alunos de graduação e pós-graduação experiências extraclasses, que são fatores agregadores de valor na formação profissional dos estudantes.	-	4.985,00

<p>PROJETO: 639 - SUSTENTABILIDADE: INSTITUTO DE LÍNGUAS - ILG</p>	<p>EDUCAÇÃO, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE</p>	<p>Visando atender a comunidade universitária em múltiplas demandas que se relacionam com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), de modo a desenvolver ações nos âmbitos de educação, cidadania e sustentabilidade, este projeto se propõe: (i) fornecer alimentos para que o Restaurante Universitário (RU) possa servir o café da manhã, o almoço e o jantar, de forma subsidiada aos alunos e servidores da Instituição; e contribuir com a segurança alimentar dos membros da comunidade universitária, com a comercialização do excedente produzido, nas unidades produtivas integrantes do Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável, com atratividade em relação aos preços médios de mercado; (ii) produzir e comercializar mudas de plantas nativas, exóticas, ornamentais e medicinais; e (iii) promover a realização de viagens de estudos, visitas técnicas e a participação em congressos, propiciando aos alunos de graduação e pós-graduação experiências extraclasses, que são fatores agregadores de valor na formação profissional dos estudantes.</p>	<p>61.966,35</p>	<p>27.582,35</p>
<p>PROJETO: 644 - PROTEÍNAS VEGETAIS - FINEP</p>	<p>NOVOS INGREDIENTES E PROTEÍNAS FUNCIONAIS PROVENIENTES DE SUBPRODUTOS AGRÍCOLAS PARA A INDÚSTRIA DE PRODUTOS ANÁLOGOS A CARNE ANIMAL</p>	<p>a. Atender a demanda por ingredientes/aditivos e proteínas vegetais inovadoras e funcionais de forma acessível, saudável e ambientalmente responsável a partir de trub (subproduto industrial) e folhas de aspargos (subproduto da poda de produção agrícola);  b. Contribuir com pesquisa, inovação e tecnologia para ingredientes/aditivos vegetais, proteínas texturizadas e produtos análogos à carne animal (base planta);  c. Produzir isolados proteicos vegetais otimizando métodos biológicos (hidrólise enzimática) para melhorar suas propriedades tecnológicas (solubilidade, capacidade de retenção de água e óleo, emulsificação, formação de espuma, estabilidade de espuma emulsão, gelificação), hidrofobicidade, digestibilidade e atividade biológica;  d. Realização de texturização por extrusão para obtenção de ingredientes com estrutura fibrosa semelhante à carne animal;  e. Fortalecer o mercado de análogos de carne com oferta de ingredientes vegetais alternativos e sustentável.</p>	<p>523.618,07</p>	<p>-</p>