

## Anexo II

### Centro Universitário Processus – UniProcessus

Disciplina Extensionista: EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO

Professor(a): SILVANA COSTA

Aluno(a): FELIPE DE NOVAES SANTOS

#### Instituição Visitada:

Nome: **FAZENDA MALUNGA**

Endereço: Núcleo Rural Lamarão, Paranoá-DF

Contato: (61)98104-8292- E-mail: contato2.malunga@gmail.com

Nome completo do(a) Gestor(a): BRUNA PIRES GOMES

#### Atividade Extensionista

1. Aluno(a) deve visitar uma instituição pública ou privada que tenha relação com a disciplina extensionista em que está matriculado(a).
2. Aluno(a) deve procurar um(a) gestor(a) responsável pela instituição.
3. Aluno(a) deve preencher o questionário composto pelas perguntas abaixo com as respostas dadas pelo(a) respectivo(a) gestor(a).
4. É essencial que a visita ocorra presencialmente e que seja registrada por meio de imagem (foto) no próprio questionário.

#### Questionário

##### 01. Qual a sua função nesta instituição?

Atuo como **Gerente de Projetos Agropecuários**, sendo responsável pela coordenação, planejamento e execução das iniciativas ligadas à produção e inovação no setor.

##### 02. Como você avalia o compromisso da sua instituição com a natureza a que ela se destina?

A instituição demonstra forte compromisso com práticas sustentáveis, priorizando a produção de leite orgânico, o bem-estar animal e a responsabilidade socioambiental. Nosso propósito é claro: promover a felicidade de pessoas e animais, garantindo produtividade aliada à sustentabilidade.

### 03. Qual a relação da sua instituição com esta disciplina extensionista?

A inovação e o empreendedorismo fazem parte do DNA da Fazenda Malunga. Anualmente, lançamos iniciativas que nos diferenciam no mercado, tais como: produção de leite orgânico e **A2A2**, certificações de bem-estar animal e de boas práticas agropecuárias, além do desenvolvimento de novos produtos voltados à nutrição e saúde. Entre eles, destacam-se iogurtes enriquecidos com probióticos e ingredientes naturais, sem aditivos artificiais ou conservantes.

**Leite A2A2:** Produzido por vacas geneticamente selecionadas para conter apenas a beta-caseína A2, essa variante da proteína é apontada por estudos como de mais fácil digestão e menos propensa a causar sintomas gastrointestinais.

### 04. Quais aspectos você acredita que precisam ser aperfeiçoados em sua instituição para melhorias à comunidade relativas a este tema?

Atualmente, nossos produtos apresentam preço superior aos convencionais, o que limita o acesso da comunidade. Um ponto a ser aperfeiçoado seria a otimização dos processos produtivos, a fim de reduzir custos e disponibilizar os produtos a preços mais acessíveis. Contudo, essa questão também está diretamente relacionada às margens de comercialização praticadas pelo mercado.

### 05. Outros(especificar)

#### Evidências(imagem/foto):







Brasília-DF, 26 de Setembro de 2025