

---

## 1. Introdução

---

### 1.1 Identificação

<b>Edital:</b>	BEXT-2011
<b>Instituição:</b>	UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco
<b>Unidade Geral:</b>	SEDE - Campus Dois Irmãos - SEDE
<b>Unidade de Origem:</b>	DTR - Departamento de Tecnologia Rural

### Período da Ação

<b>Início Previsto:</b>	31/12/2011
<b>Término:</b>	29/12/2012
<b>Ação vinculada à programa de extensão:</b>	Não

**Nome do programa de extensão:**

### Caracterização da Ação

<b>Área de Conhecimento:</b>	Ciências Agrárias » Ciência e Tecnologia de Alimentos » Ciência de Alimentos » Valor Nutritivo de Alimentos
<b>Linha de Extensão:</b>	Desenvolvimento de produtos

### 1.2 Resumo

**Título:** ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE CRIANÇAS EM FASE ESCOLAR – PRODUTOS A BASE DE AVEIA E SOJA

**Resumo da proposta:** A obesidade infantil trás várias complicações na infância e na idade adulta. A formação do hábito alimentar da criança tem reflexo direto no crescimento e desenvolvimento adequados (dificuldade de aprendizado, irritação e falta de atenção). Neste contexto, este projeto buscou desenvolver preparações a base de aveia e soja atrativas as crianças e promover a inserção das mesma no hábito alimentar das crianças participantes, por meio de avaliação sensorial das preparações e palestras para conscientizar pais e responsáveis sobre a importância de uma alimentação saudável na infância. Testes de aceitação foram realizados com 99 crianças com idades de 4 a 12 anos, que frequentam a Associação Evangélica Novas de Paz em Abreu e Lima, que receberam as amostras e ficha de avaliação com escala hedônica de dois pontos. O biscoito de aveia e chocolate teve um percentual de aceitação de 88,68%, o bolo de aveia com chocolate de 88,89%; o suco com extrato de soja de 97,67%, e a torta salgada recheada com proteína de soja texturizada, 95,55%. Os dados demonstraram a aceitação das preparações superior a 85%. Em seguida, foram promovidas palestras com responsáveis e merendeiras para divulgação das receitas e elaborada apostila, contendo as receitas das preparações.

**Palavras-chave:** crianças, alimentação saudável, análise sensorial, aveia, soja

### 1.3 Detalhes da Ação

<b>Carga Horária Total da Ação:</b>	1000 horas
<b>Periodicidade:</b>	Mensal
<b>A Ação é Curricular:</b>	Não
<b>Abrangência:</b>	Municipal
<b>Município Abrangido:</b>	Abreu e Lima - Pernambuco
<b>Tem Várias Turmas:</b>	Não
<b>Tem Limite de Vagas:</b>	Não
<b>Tem inscrição:</b>	Não

**Local de Realização:** Associação Evangélica Novas de Paz em Abreu e Lima  
**Período de Realização:** 01/01/2012 a 30/12/2012

#### 1.4 Público / Certificado

**Tipo/Descrição do Público Atingido:** Crianças de 4 a 12 anos, responsáveis e merendeiras da Associação Evangélica Novas de Paz em Abreu e Lima.

**Número de pessoas atendidas:** 130

**A ação atingiu o público que pretendia em(0 a 100):** 90

**Certificados**

**Unidade Geral Responsável:** Campus Dois Irmãos - SEDE

**Unidade Geral Responsável:** Departamento de Tecnologia Rural

**Número para Participantes:** 0

**Número para Equipe de Execução:** 0

#### 1.5 Objetivos

**Objetivos Propostos:** GERAL Incentivar a alimentação saudável de crianças em idade escolar por meio da utilização de alimentos funcionais. ESPECÍFICOS • Introduzir no cardápio de uma escola alimentos criados a base de aveia ou soja, sensorialmente atrativos e nutricionalmente corretos. • Avaliar a aceitação dos alimentos pelas crianças por meio de análise sensorial. • Realizar oficina para ensinar estas preparações saudáveis a mães, crianças e responsáveis. • Conscientizar pais e responsáveis da aceitação, pelas crianças, de uma alimentação saudável por meio de palestras.

**Objetivos Realizados:** Desenvolvimento de preparações a base de aveia e soja atrativas as crianças, e promoção de oficinas e palestras para conscientizar pais e responsáveis sobre a importância de uma alimentação saudável na infância e repasse aos pais e responsáveis as formas de elaboração dessas preparações, a fim de promover a inserção da aveia e a soja na dieta usual destas crianças.

**A ação alcançou seus objetivos(0 a 100):** 100

#### 1.6 Parcerias

Nome	Sigla	Parceria	Tipo de Instituição/IPES	Participação
------	-------	----------	--------------------------	--------------

#### 1.7 Resultados da Ação

**Melhoria da infra-estrutura:** Não

**Integração acadêmica:** Sim

**Descrição:** Desenvolvimento das preparações e realização de análise sensorial com estas preparações.

**Integração entre as áreas de conhecimento:** Sim

**Descrição:** Cozinha alternativa, bioquímica dos alimentos, segurança na produção de alimentos e análise sensorial.

**Publicações:** Sim

**Descrição:** Resumos em congresso.

**Capacitação técnico-científicas:** Sim

**Descrição:** Palestras de treinamento dos responsáveis pelas crianças na elaboração das preparações e treinamento dos discentes na realização dos testes sensoriais e das palestras infomativas.

**Divulgação da Tecnologia:** Sim

**Descrição:** Via resumo no JEPEX 2012.

**Resultados efetivos e eficientes:** Sim

**Descrição:** As crianças demonstraram elevada aceitação das preparações e os responsáveis

pela alimentação das mesmas foram orientados de como realizar estas preparações.

### 1.8 Impactos

<b>Impacto científico:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Avaliação sensorial de preprações a base de aveia e soja.
<b>Impacto tecnológico:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Desenvolvimento de preparações com aveia e soja.
<b>Impacto econômico:</b>	Não
<b>Impacto social:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Comunidade carente de Abreu e Lima teve acesso à preparações nutritivas, de baixo custo e atrativas, melhorando o hábito alimentar das crianças e das pessoas que convivem com as mesmas.
<b>Impacto ambiental:</b>	Não

### 1.9 Produtos Gerados

<b>Gerou produtos:</b>	Sim
<b>Produtos:</b>	Resumo (Anais)

Produção Bibliográfica	Quantidade	
	Nacional	Internacional
Artigo completo publicado, aceito ou submetido em periódicos científicos especializados (nacional ou internacional) com corpo editorial	0	0
Livros e capítulos publicados com corpo editorial e ISBN	0	0
Organização e editoração de livros e periódicos com corpo editorial	0	0
Comunicações em anais de congressos e periódicos	1	0
Resumo publicado em eventos científicos	0	0
Texto em jornal ou revista (magazine)	0	0
Trabalho publicado em anais de evento	1	0
Partitura musical (canto, coral, orquestra, outra)	0	0
Tradução de livros, artigos, ou outros documentos com corpo editorial	0	0
Prefácio, posfácio, apresentação ou introdução de livros, revistas, periódicos ou outros meios.	0	0
Outra	0	0

Produção Cultural	Quantidade
Apresentação de obra artística (coreográfica, literária, musical, teatral, outra)	0
Exposição de artes visuais (pintura, desenho, cinema, escultura, fotografia, gravura, instalação, televisão, vídeo ou outra)	0
Arranjo musical (canto, coral, orquestral, outro)	0
Composição musical (canto, coral, orquestral, outro)	0
Sonoplastia (cinema, música, rádio, televisão, teatro ou outra)	0

Apresentação em rádio ou TV (dança, música, teatro ou outra)	0
Curso de curta duração	0
Obra de artes visuais	0
Programa de rádio ou TV	0
Outra	0

**1.10 Financeiro**

**Recurso Financeiro:** R\$ 4.920,00  
**Total da Receita:** R\$ 4920  
**Total da Despesa:** R\$ 4920  
**Órgão Financeiro:** Conta Única  
**Gestor:** Luciana Leite de Andrade Lima / Docente  
**Convênio/Contrato:** Não

Elementos da Receita (Com Bolsas de Extensão)	R\$
Arrecadação	0,00
Recursos da IES: Bolsas de Extensão + Outras Rubricas	4.920,00
Recursos de Terceiros e/ou Contrapartida	0,00
<b>Total</b>	<b>4.920,00</b>

Elementos da Receita (Sem Bolsas de Extensão)	R\$
Arrecadação	0,00
Recursos da IES: Outras Rubricas	0,00
Recursos de Terceiros e/ou Contrapartida	0,00
<b>Total</b>	<b>0,00</b>

Elementos de Despesa	Arrecadação	IES	Terceiros	Total
Bolsas de Extensão - Auxílio Financeiro a Estudantes (3390-18)	0,00	4.920,00	0,00	4.920,00
Bolsas de Extensão - Auxílio Financeiro a Pesquisadores (3390-20)	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Subtotal</b>	<b>0,00</b>	<b>4.920,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4.920,00</b>
Diárias (3390-14)	0,00	0,00	0,00	0,00
Material de Consumo (3390-30)	0,00	0,00	0,00	0,00
Passagens (3390-33)	0,00	0,00	0,00	0,00
Serviços de Terceiros - Física (3390-36)	0,00	0,00	0,00	0,00
Serviços de Terceiros - Jurídica (3390-39)	0,00	0,00	0,00	0,00
Material Permanente (4490-52)	0,00	0,00	0,00	0,00
Outras Despesas	0,00	0,00	0,00	0,00
Outras Despesas (Impostos)	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Subtotal</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Total</b>	<b>0,00</b>	<b>4.920,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4.920,00</b>

Valor total solicitado em Reais: **R\$ 4.920,00**

**Quatro Mil e Novecentos e Vinte Reais**

### 1.11 Mudanças e Dificuldades

#### Mudanças ocorridas:

As avaliações sensoriais e os treinamentos não foram realizados em escola municipal, uma vez que as mesmas não dispunham de infra-estrutura e número de crianças participante. Neste caso, o projeto foi realizado na Associação Evangélica Novas de Paz em Abreu e Lima.

#### Dificuldades ocorridas:

Falta de estrutura da UFRPE para desenvolvimento das preparações.

### 1.12 Conclusões e Perspectivas

Diante dos resultados obtidos percebe-se a grande aceitabilidade dos alimentos por parte das crianças. Tendo em vista que uma dieta saudável e equilibrada para a saúde e bom desenvolvimento das crianças. Os dados levantados através dos resultados nos testes de aceitação mostraram que todas as preparações alcançaram um índice de aceitação superior a 85%. Isso comprova que é possível a inserção de preparações a base de aveia e soja na alimentação das crianças. Além disto, os resultados demonstram que a utilização destes ingredientes, não causam perdas sensoriais significativas nas preparações.

Neste contexto, serão realizados projetos de extensão para introdução desta e de novas fontes nutritivas nas comunidades carentes do nosso Estado.

### 1.13 Bibliografia

- ANJO, D.F.C. Alimentos Funcionais em Angiologia e Cirurgia Vascular. 2004 by Sociedade Brasileira de Angiologia e Cirurgia Vascular.
- ABRANTES R. B. et al. Prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças dolescentes das regiões Sudeste e Nordeste. MG. 2002.
- BITENCOURT, B. Aveia, descobrindo suas propriedades. Disponível em Acesso em 21/01/2011.
- FARIA, E. et al. Técnicas de Análise Sensorial, Campinas, SP, 2002.
- FARIA, W. C. A. et al. Alquimia dos Alimentos, Senac, Série Alimentos e bebidas, vol. 2, Brasília, 2009.
- FERNILI, R.; MELLO, E. D. Alimentação saudável em pediatria. Disponível em Acesso em 21/01/2011.
- FRIEDMAN, M.; BRANDON, D.L. Nutritional and health benefits of soy proteins. Journal of Agriculture and Food Chemistry, v. 49, n.3, p. 1069-1086, 2001.
- MESSINA, M.J.; PERSKY,V.; SETCHELL, K.D.; BARNES, S. Soy intake and cancer risk: a review of the in vitro and in vivo data. Nutrition and Cancer, v. 21, p. 113-121, 1994.
- MORAIS, F. P.; COLLA, L.M. Alimentos Funcionais e Nutracêuticos: Definições, Legislação e Benefícios à Saúde. Revista Eletrônica de Farmácia Vol 3(2), 109-122, 2006.
- PACHECO, M.T.B.; SGARBIERI, V.C. Alimentos Funcionais: conceituação e importância na saúde humana. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO SOBRE OS BENEFÍCIOS DA SOJA PARA A SAÚDE HUMANA, 1., 2001, Londrina, 2001. Anais... Londrina: Embrapa Soja, 2001. p. 37-40.
- PENHA, L. A. O.; FONSECA, I. C. B.; MANDARINO, J. M.; BENASSI, V. T. A soja como alimento: valor nutricional, benefícios para a saúde e cultivo orgânico. BOLETIM DO CENTRO DE PESQUISA DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS. Anais... Curitiba: 2007.
- WILCOX, J.R. Breeding soybeans for improved oil quantity and quality. In: WORLD SOYBEAN RESEARCH CONFERENCE, 3., Boulder, 1985. Proceedings... Boulder: Westview Press, 1985. p. 380-386.
- VITULO, M. R. et al. Impactos da implementação dos dez passos da alimentação saudável para crianças: ensaio de campo randomizado. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro - RJ, 21(5):1448-1457, 2005.
- MELLO, E. D. , LUFT, V.C. , MEYER, F. Obesidade infantil: como podemos ser eficazes?, Jornal de Pediatria por Sociedade Brasileira de Pediatria, Pag. 173, 2004.

### 1.14 Observações/Sugestões

A realização de atividades que buscam melhorar o hábito alimentar da população podem ser realizadas por estudantes e profissionais de gastronomia, uma vez que os mesmos possuem conhecimento teórico e prático para o desenvolvimento de preparações nutritivas e atrativas sensorialmente. Sendo assim, a realização de novos projetos de extensão poderão introduzir aveia, soja e outros insumos nutritivos na alimentação de pessoas das mais diversas faixas etárias e em outras regiões do estado de Pernambuco.

Entretanto, a UFRPE deve buscar melhorar a infra-estrutura e a interação entre os diferentes departamentos que trabalham com alimentos (Agronomia, Veterinária, Zootecnia, Pesca, Economia Doméstica e Tecnologia Rural) para que os docentes e discentes trabalhem juntos na utilização de insumos nutritivos e com aproveitamento integral para a elaboração de preparações de baixo custo, nutritivas, simples e atrativas sensorialmente e que estas informações sejam repassadas para a população.

### 1.15 Arquivos Anexos

Não há nenhum arquivo anexo.

## 2. Equipe de Execução

### 2.1 Dados Gerais

**Mudança na equipe de execução:** Não

## 2.2 Membros da Atividade

### Docentes da UFRPE/SEDE/DTR

Nome	Regime de Contrato	Instituição	Carga	Função
Luciana Leite de Andrade Lima	40 horas	UFRPE/SEDE/DTR	378 hrs	Coordenador(a), Gestor

### Discentes da UFRPE/SEDE/DTR

Nome	Curso	Instituição	Carga	Funções
Janaína Leite do Carmo	Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	436 hrs	Colaborador
Juliane Matias dos Santos	Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	576 hrs	Bolsista de Extensão
Zilmeire Alves Marques	Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	436 hrs	Colaborador

### Técnico-administrativo da UFRPE/SEDE/DTR

Não existem Técnicos na sua atividade

### Outros membros externos a UFRPE/SEDE/DTR

Não existem Membros externos na sua atividade

## 2.2 Cronograma de Atividades

**Atividade:** Elaboração de cartilha com receita das preparações e informações sobre alimentos funcionais.

**Início:** Ago/2021 **Duração:** 12 dias

**Carga Horária:** 78 Horas Total

**Responsável:** Juliane Matias dos Santos (C.H. 48 horas Total)

**Membros Vinculados:** Luciana Leite de Andrade Lima (C.H. 10 horas Total)

Zilmeire Alves Marques (C.H. 10 horas Total)  
Janaína Leite do Carmo (C.H. 10 horas Total)

**Atividade:** Elaboração do relatório final.

**Início:** Nov/2021 **Duração:** 12 dias

**Carga Horária:** 192 Horas Total

**Responsável:** Juliane Matias dos Santos (C.H. 48 horas Total)

**Membros Vinculados:** Luciana Leite de Andrade Lima (C.H. 48 horas Total)

Zilmeire Alves Marques (C.H. 48 horas Total)  
Janaína Leite do Carmo (C.H. 48 horas Total)

**Atividade:** Interpretação dos resultados das análises sensoriais

**Início:** Mai/2021 **Duração:** 12 dias

**Carga Horária:** 192 Horas Total

**Responsável:** Zilmeire Alves Marques (C.H. 48 horas Total)

**Membros Vinculados:** Luciana Leite de Andrade Lima (C.H. 48 horas Total)

Juliane Matias dos Santos (C.H. 48 horas Total)  
Janaína Leite do Carmo (C.H. 48 horas Total)

**Atividade:** Organização da oficina para treinamento dos responsáveis pelas crinaças.

**Início:** Jul/2021 **Duração:** 8 dias

**Carga Horária:** 98 Horas Total

**Responsável:** Juliane Matias dos Santos (C.H. 48 horas Total)

**Membros Vinculados:** Luciana Leite de Andrade Lima (C.H. 10 horas Total)

**Vinculados:** Zilmeire Alves Marques (C.H. 20 horas Total)  
Janaína Leite do Carmo (C.H. 20 horas Total)

**Atividade:** Organização de palestra e elaboração de trabalho para apresentação no JEPEX.  
**Início:** Set/2021 **Duração:** 12 dias  
**Carga Horária:** 78 Horas Total  
**Responsável:** Juliene Matias dos Santos (C.H. 48 horas Total)  
**Membros Vinculados:** Luciana Leite de Andrade Lima (C.H. 10 horas Total)  
Zilmeire Alves Marques (C.H. 10 horas Total)  
Janaína Leite do Carmo (C.H. 10 horas Total)

**Atividade:** Realizar as preparações de aveia escolhidas e aplicar teste sensorial.  
**Início:** Abr/2021 **Duração:** 10 dias  
**Carga Horária:** 192 Horas Total  
**Responsável:** Juliene Matias dos Santos (C.H. 48 horas Total)  
**Membros Vinculados:** Luciana Leite de Andrade Lima (C.H. 48 horas Total)  
Zilmeire Alves Marques (C.H. 48 horas Total)  
Janaína Leite do Carmo (C.H. 48 horas Total)

**Atividade:** Realizar as preparações de soja escolhidas e aplicar teste sensorial.  
**Início:** Mar/2021 **Duração:** 10 dias  
**Carga Horária:** 164 Horas Total  
**Responsável:** Juliene Matias dos Santos (C.H. 48 horas Total)  
**Membros Vinculados:** Luciana Leite de Andrade Lima (C.H. 20 horas Total)  
Zilmeire Alves Marques (C.H. 48 horas Total)  
Janaína Leite do Carmo (C.H. 48 horas Total)

**Atividade:** Realização de palestra e oficina com os responsáveis pela alimentação das crianças.  
**Início:** Out/2021 **Duração:** 12 dias  
**Carga Horária:** 148 Horas Total  
**Responsável:** Juliene Matias dos Santos (C.H. 48 horas Total)  
**Membros Vinculados:** Luciana Leite de Andrade Lima (C.H. 20 horas Total)  
Zilmeire Alves Marques (C.H. 40 horas Total)  
Janaína Leite do Carmo (C.H. 40 horas Total)

**Atividade:** Selecionar as preparações com soja e aveia. Todo o preparo será com o cuidado de manter a segurança alimentar e nutricional do alimento, com um produto seguro, saboroso e propício para a dieta das crianças.  
**Início:** Jan/2021 **Duração:** 10 dias  
**Carga Horária:** 192 Horas Total  
**Responsável:** Juliene Matias dos Santos (C.H. 48 horas Total)  
**Membros Vinculados:** Luciana Leite de Andrade Lima (C.H. 48 horas Total)  
Zilmeire Alves Marques (C.H. 48 horas Total)  
Janaína Leite do Carmo (C.H. 48 horas Total)

**Atividade:** Testar as todas receitas escolhidas e selecionar as que serão utilizadas na análise sensorial.  
**Início:** Fev/2021 **Duração:** 12 dias  
**Carga Horária:** 192 Horas Total  
**Responsável:** Janaína Leite do Carmo (C.H. 48 horas Total)  
**Membros:** Luciana Leite de Andrade Lima (C.H. 48 horas Total)

**Vinculados:** Zilmeire Alves Marques (C.H. 48 horas Total)  
Juliene Matias dos Santos (C.H. 48 horas Total)

**Atividade:** Treinamento dos funcionários responsáveis pela merenda.  
**Início:** Jun/2021 **Duração:** 12 dias  
**Carga Horária:** 108 Horas Total  
**Responsável:** Juliene Matias dos Santos (C.H. 48 horas Total)  
**Membros Vinculados:** Luciana Leite de Andrade Lima (C.H. 20 horas Total)  
Zilmeire Alves Marques (C.H. 20 horas Total)  
Janaína Leite do Carmo (C.H. 20 horas Total)

**Atividade:** Visita à escolas e creches para definição do local de realização do projeto.  
**Início:** Dez/2020 **Duração:** 10 dias  
**Carga Horária:** 192 Horas Total  
**Responsável:** Juliene Matias dos Santos (C.H. 48 horas Total)  
**Membros Vinculados:** Luciana Leite de Andrade Lima (C.H. 48 horas Total)  
Zilmeire Alves Marques (C.H. 48 horas Total)  
Janaína Leite do Carmo (C.H. 48 horas Total)

### 3. Participantes

Participaram da ação:

Docentes e discentes do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE.

99 crianças da Associação Evangélica Novas de Paz em Abreu e Lima.

35 pais e responsáveis pelas crianças.

### 4. Avaliação Geral

#### 4.1 Parte I

**01 - Na sua avaliação a extensão desenvolvida pode ser considerada como de abrangência:** Local

**02 - A participação da comunidade externa/população atendida foi orientada na concepção, desenvolvimento e avaliação dos programas e projetos de extensão**

**CONCEPÇÃO:** Não

**DESENVOLVIMENTO:** Sim

**AVALIAÇÃO:** Não

#### 4.2 Parte II

**04 - Em que houve a participação da comunidade externa/população atendida na etapa de concepção, a participação foi observada em**

**Definição de metas e objetivo:** Nenhuma

**Definição de metodologia:** Nenhuma

**Elaboração do plano de trabalho, incluindo cronograma e orçamento:** Nenhuma

**Elaboração de atividades preparatórias:** Nenhuma

**Definição das formas de avaliação:** Nenhuma

#### 4.3 Parte III

**05 - A participação da comunidade externa/população atendida na etapa de desenvolvimento, essa participação foi observada em**

<b>Redefinição de objetos e metas:</b>	Significativa
<b>Readequação do plano de trabalho incluindo cronograma e orçamento:</b>	Significativa
<b>Definição de atividades prioritárias:</b>	Significativa
<b>Gestão de atuação de docentes, técnicos e estudantes:</b>	Nenhuma
<b>Gestão de equipamentos e recursos financeiros:</b>	Nenhuma
<b>Proposição de novas atividades:</b>	Nenhuma
<b>Na discussão de resultados parciais:</b>	Nenhuma
<b>Discussão sobre adequação da metodologia, equipe, estrutura, recursos e equipamentos disponibilizados:</b>	Nenhuma

#### 4.4 Parte IV

**06 - A participação da comunidade externa/população atendida na etapa de avaliação, essa participação foi observada em**

<b>Definição de objetivos e metas da avaliação:</b>	Nenhuma
<b>Discussão sobre metodologia, equipe, estrutura, recursos e equipamentos disponibilizados para avaliação:</b>	Nenhuma
<b>Definição do plano de trabalho da avaliação, incluindo cronograma e orçamento:</b>	Nenhuma
<b>Definição de atividades prioritárias para a avaliação:</b>	Nenhuma
<b>Gestão de atuação de docentes, técnicos e estudantes envolvidos na avaliação:</b>	Nenhuma
<b>Proposição de novas atividades:</b>	Nenhuma
<b>Na discussão de resultados parciais:</b>	Nenhuma
<b>Coleta, registro e sistematização de informações:</b>	Nenhuma
<b>Na discussão dos resultados obtidos:</b>	Nenhuma
<b>Na divulgação dos resultados obtidos:</b>	Significativa

#### 4.5 Parte V

**01 - Para a avaliação da incorporação do conhecimento, da tecnologia e da metodologia por parte da comunidade**

<b>Acompanha a evolução da comunidade através de atividades específicas:</b>	Conhecimento
<b>Acompanha a evolução da comunidade através de indicadores externos, como dados censitários e boletins estatísticos:</b>	Não se aplica

**Solicita informações ou relatórios à comunidade de forma periódica, devolvendo-as após análise e interpretação:**

Tecnologia

**Solicita acompanhamento por parte de instituições parceiras:**

Não se aplica

**Não realiza acompanhamento posterior:**

Não se aplica

#### 4.6 Parte VI

**02 - As ações de extensão desenvolvidas geraram concretamente:**

Novas linhas de pesquisa; Novos grupos de pesquisa; Projetos de novas disciplinas de graduação; Propostas de continuidade para o ano seguinte; Outras ações de extensão vinculadas

**03 - A ação extensionista apresentou como principais objetivos:**

Formação mais integral dos estudantes; Produção do conhecimento

**04 - Como é realizada a aferição dos resultados alcançados:**

Por consulta direta aos beneficiários; Por relatório final do estudante

#### 4.7 Parte VII

**05 - Grau de atingimento de atingimento das questões abaixo:**

**Articulação entre ensino, pesquisa e extensão:**

Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente

**Flexibilização curricular da graduação:**

Impossibilidade de relatar por falta de informação

**Aproveitamento da extensão como atividade acadêmica curricular:**

Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente

**Transferência de conhecimento ou tecnologia gerados:**

Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente

**Proposição de novos temas de pesquisa:**

Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente

**Geração de produtos acadêmico:**

Impossibilidade de relatar por falta de informação