

---

## 1. Introdução

---

### 1.1 Identificação

<b>Edital:</b>	BEXT-2011
<b>Instituição:</b>	UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco
<b>Unidade Geral:</b>	UAG - Unidade Acadêmica de Garanhuns
<b>Unidade de Origem:</b>	ADM - Administração

### Período da Ação

<b>Início Previsto:</b>	29/12/2011
<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 » Medicina Veterinária » Inspeção de Produtos de Origem Animal
<b>Linha de Extensão:</b>	Segurança alimentar e nutricional

### 1.2 Resumo

**Título:** AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E ORIENTAÇÃO DE MAGAREFES EM ABATEDOUROS DE BOVINOS NA MICRORREGIÃO DE GARANHUNS PE

**Resumo da proposta:** A forma mais efetiva de se garantir que os produtos cárneos sejam produzidos de acordo com padrões internacionais de qualidade e inocuidade é pelo monitoramento de parâmetros de qualidade e higiene nas diferentes etapas da produção. Neste sentido, a proposta teve objetivo de avaliar as condições em que são abatidos os bovinos em matadouros da microrregião de Garanhuns-PE, fez um levantamento da condição das instalações, equipamentos, segundo a legislação vigente. Também foi avaliado o asseio e o uso de equipamentos de proteção individual por parte dos magarefes, avaliar o emprego das Boas Práticas de Fabricação e das Práticas Padrão de Higiene Operacional e a técnica utilizada para o abate. A partir do diagnóstico da situação foram confeccionados folhetos explicativos direcionados, com o intuito de promover uma maior conscientização dos operários envolvidos no abate de bovinos, sobre a importância das boas práticas de fabricação, com intuito final de promover a melhoria da qualidade da carne produzida em prol da segurança alimentar na região de estudo.

**Palavras-chave:** Segurança Alimentar, Abate humanitário, abatedouro

### 1.3 Detalhes da Ação

<b>Carga Horária Total da Ação:</b>	650 horas
<b>Periodicidade:</b>	Anual
<b>A Ação é Curricular:</b>	Não
<b>Abrangência:</b>	Micro regional
<b>Tem Várias Turmas:</b>	Não
<b>Tem Limite de Vagas:</b>	Não
<b>Tem inscrição:</b>	Não
<b>Local de Realização:</b>	Abatedouros de Bovinos da microrregião de Garanhuns.
<b>Período de Realização:</b>	Janeiro a Dezembro de 2012.

**1.4 Público / Certificado**

<b>Tipo/Descrição do Público Atingido:</b>	Comerciantes e Margarefes que participam do abate de bovinos nos abatedouros da microrregião de Garanhuns.
<b>Número de pessoas atendidas:</b>	20
<b>A ação atingiu o público que pretendia em(0 a 100):</b>	100
<b>Certificados</b>	
<b>Unidade Geral Responsável:</b>	Unidade Acadêmica de Garanhuns
<b>Unidade Geral Responsável:</b>	Administração
<b>Número para Participantes:</b>	0
<b>Número para Equipe de Execução:</b>	5

**1.5 Objetivos**

<b>Objetivos Propostos:</b>	<p>Geral Avaliar visualmente as condições físicas (das construções, instalações, equipamentos e utensílios) e higiênicas (pessoal, instalações e equipamentos) oferecidas pelos matadouros municipais (cinco) de cinco cidades da região de desenvolvimento do agreste meridional pernambucano, assim como orientar os magarefes quanto aos aspectos de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. Específicos • Avaliar as instalações dos abatedouros municipais segundo Regulamento de Inspeção Industrial e sanitária de produtos de origem animal (RIISPOA); • Avaliar os procedimentos de abate empregados nos matadouros municipais; • Capacitar os magarefes quanto aos aspectos de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos; • Identificar os pontos críticos que contribuem para a contaminação dos alimentos.</p>
<b>Objetivos Realizados:</b>	<p>Foi realizado um diagnóstico das instalações dos abatedouros municipais segundo Regulamento de Inspeção Industrial e sanitária de produtos de origem animal (RIISPOA); Foi obtido um perfil dos margarefes e comerciantes envolvidos no abate de bovinos da microrregião e uma avaliação dos procedimentos de abate empregados nos matadouros municipais; Os magarefes foram instruídos quanto aos aspectos de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos; Identificação dos pontos críticos que contribuem para a contaminação dos alimentos.</p>
<b>A ação alcançou seus objetivos(0 a 100):</b>	70
<b>razão(ões):</b>	Problemas com público alvo

**1.6 Parcerias**

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

**1.7 Resultados da Ação**

<b>Melhoria da infra-estrutura:</b>	Não
<b>Integração acadêmica:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Os participantes da equipe aprofundaram seus conhecimentos, no que diz respeito ao abate de animais e condições mínimas para sua realização (conteúdo ministrado em aula) através de pesquisa com intuito de revisão de literatura e construção de trabalho científico.
<b>Integração entre as áreas de conhecimento:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	O projeto envolve aspectos de Epidemiologia, Saúde Pública, Tecnologia de Alimentos de Origem Animal e Inspeção de Alimentos de Origem Animal.
<b>Publicações:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Gerou um trabalho apresentado como resumo expandido no JEPEX 2012 (anexo). Tem mais um resumo expandido em fase final de elaboração. Ao final ambos serão preparados para submissão de um artigo em revistas técnico-científicas.
<b>Capacitação técnico-científicas:</b>	Sim

<b>Descrição:</b>	Todos os margarefes e comerciantes foram instruídos através de folders auto-explicativos com acompanhamento do bolsista, conforme documento anexo.
<b>Divulgação da Tecnologia:</b>	Não
<b>Resultados efetivos e eficientes:</b>	Não

### 1.8 Impactos

<b>Impacto científico:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Diagnóstico das reais condições de abate dos bovinos e da obtenção de carne na microrregião alvo. Diagnóstico do perfil dos comerciantes envolvidos no abate de bovinos na microrregião alvo.
<b>Impacto tecnológico:</b>	Não
<b>Impacto econômico:</b>	Não
<b>Impacto social:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Apesar do público alvo não ter alternativa para obtenção da carne de bovinos na microrregião estudada, muitos se sensibilizaram no que diz respeito ao que se refere ao abate humanitário e reconheceram as falhas no processo de obtenção da carne, o que certamente reflete na melhora da capacidade crítica dos envolvidos no processo de obtenção de carne.
<b>Impacto ambiental:</b>	Não

### 1.9 Produtos Gerados

<b>Gerou produtos:</b>	Não
------------------------	-----

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	0	0
Resumo publicado em eventos científicos	1	0
Texto em jornal ou revista (magazine)	0	0
Trabalho publicado em anais de evento	0	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	1	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

<b>Recurso Financeiro:</b>	R\$ 4.320,00
<b>Total da Receita:</b>	R\$ 4320
<b>Total da Despesa:</b>	R\$ 4320
<b>Órgão Financeiro:</b>	Conta Única
<b>Gestor:</b>	Marcos Pinheiro Franque / Docente
<b>Convênio/Contrato:</b>	Não

Elementos da Receita (Com Bolsas de Extensão)	R\$
Arrecadação	0,00
Recursos da IES: Bolsas de Extensão + Outras Rubricas	4.320,00
Recursos de Terceiros e/ou Contrapartida	0,00
<b>Total</b>	<b>4.320,00</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	4.320,00	0,00	4.320,00
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>4.320,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4.320,00</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>4.320,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4.320,00</b>

Valor total solicitado em Reais: **R\$ 4.320,00**

### **Quatro Mil e Trezentos e Vinte Reais**

#### **1.11 Mudanças e Dificuldades**

##### **Mudanças ocorridas:**

Inclusão de dois participantes na execução do projeto e a exclusão de dois abatedouros, pois foram fechados pela ADAGRO-PE e Ministério Público.

##### **Dificuldades ocorridas:**

A maior dificuldade enfrentada foi que o aspecto cultural que envolve o abate de animais e a falta de infra-estrutura dos abatedouros. Esta realidade se deve a falta de políticas de saúde nos municípios trabalhados, que por sua vez, juntamente com o setor privado que gerencia os abatedouros, negligenciam as reais demandas que garantam uma melhor qualidade da carne obtida.

#### **1.12 Conclusões e Perspectivas**

Os abatedouros municipais avaliados não apresentam as condições ideais para funcionamento, o que pode comprometer a qualidade do produto final (carne), bem como a contaminação ambiental com os efluentes, principalmente sangue. Cabe à prefeitura, juntamente com o setor privado realizar as devidas correções para garantia da qualidade da carne obtida e saúde dos potenciais consumidores.

Os procedimentos de abate utilizados nos abatedouros municipais não atendem Instrução Normativa 03/2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, sendo a insensibilização realizada com uso de machado e marreta.

Dentre os pontos críticos para contaminação da carne obtida nos matadouros avaliados destacam-se: O não respeito de um correto período de jejum e dieta hídrica; o uso método de insensibilização inadequados; ausência de trilhagem aérea em alguns abatedouros; ausência de canaleta de sangria; o uso de EPI's por parte dos marchantes é negligenciado e de boas práticas para manipulação de alimentos; falta de caldeira para produção de água quente e vapor de água, bem como de esterilizadores de facas, fuzis e serras; Falta de água com qualidade comprovada para realização das práticas na sala de matança; falhas de projeto estrutural (carcaças na trilhagem batem nas paredes da sala de matança); utilização de pano para secar e limpar a carcaça; falhas no controle de pragas; presença de animais domésticos nos arredores da sala de matança; ausência de câmaras frias; transporte das carnes não refrigerado.

Apesar de alguns terem consciência da importância das boas práticas na obtenção da carne, no momento de novas visitas aos matadouros públicos municipais, para avaliação das percepções sobre o disposto nas cartilhas explicativas anteriormente entregues de forma individual, não foram observadas melhorias nas condições das boas práticas de fabricação, no uso de EPI's corretamente e devidamente limpos, permaneceu o uso de adornos como relógios, anéis e pulseiras, pôde ser visto pessoas fumando dentro do abatedouro, uso de barba e de roupas coloridas.

Apenas o ato de entrega de cartilhas contendo orientações sobre as BPF's deve ser concomitante ao compromisso da administração em exigir que os trabalhadores se portem de maneira correta, utilizando toda indumentária e mantendo bons hábitos de higiene condizentes a uma sala de abate.

#### **1.13 Bibliografia**

- BRANDÃO, J. L. Monitoramento microbiológico em uma linha de abate de bovinos mediante o emprego de micro-organismos indicadores de higiene e pesquisa de patógenos de importância em saúde pública. Tese (mestrado). Universidade Federal do Paraná. Curitiba. 2011.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Decreto nº 30.691 de 29/03/1952 e alterado pela última vez pelo Decreto nº 6.385, de 27 de fevereiro de 2008. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA. D.O. da União, 2008.
- GERLACK, A.C.; TOLEDO, J.C.; LEÃO, R.C. Análise da gestão da qualidade na indústria da carne bovina do Estado de São Paulo. 2001. Disponível em: < <http://www.fearp.usp.br/egna/resumos/Gerlack.pdf> >. Acesso em: 12 mai. 2009.
- GERMANO, P.M.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Varela, 2001. 629p.
- ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. de. Epidemiologia e saúde. 6.ed. Rio de Janeiro: Medsi, 708p.2003.
- BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 3, DE 17 DE JANEIRO DE 2000. Regulamento Técnico De Métodos De Insensibilização Para O Abate Humanitário De Animais De Açougue. Disponível em: . Acesso em 15/12/2011
- BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria SVS/MS nº 326, 30 de Julho de 2007. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Disponível em . Acesso em: 15/12/2011

#### **1.14 Observações/Sugestões**

Este relatório será apresentado às Secretarias de cada Município, com intuito de sensibilizar e buscar parcerias que visem a melhoria das condições de obtenção, armazenamento e transporte de carnes de bovinos, e assim, oferecer maior segurança alimentar para os consumidores na microrregião estudada.

Há a necessidade da continuidade de trabalhos de acompanhamento das condições de abate para embasar novos projetos e viabilizar

junto ao poder público iniciativas no sentido de melhorias da infra-estrutura em torno da obtenção das carnes na microrregião de estudo.

### 1.15 Arquivos Anexos

Não há nenhum arquivo anexo.

## 2. Equipe de Execução

### 2.1 Dados Gerais

**Mudança na equipe de execução:** Sim  
**Descrição:** Inclusão de dois participantes.

### 2.2 Membros da Atividade

#### Docentes da UFRPE/UAG/ADM

Nome	Regime de Contrato	Instituição	Carga	Função
Marcos Pinheiro Franque	Dedicação exclusiva	UFRPE/UAG/ADM	188 hrs	Coordenador(a), Gestor

#### Discentes da UFRPE/UAG/ADM

Nome	Curso	Instituição	Carga	Funções
João Bosco Gomes Leal	Medicina Veterinaria	UFRPE/UAG/ADM	610 hrs	Bolsista de Extensão
Rosangela Bento de Almeida	Zootecnia	UFRPE/UAG/ADM	590 hrs	Estagiário

#### Técnico-administrativo da UFRPE/UAG/ADM

Não existem Técnicos na sua atividade

#### Outros membros externos a UFRPE/UAG/ADM

Nome	Instituição	Carga	Funções
Ana Paula Silva Rufino	UAG/UFRPE/UGP/UOP	329 hrs	Colaborador
Solange Amorim Paulo	UAG/UFRPE/UGP/UOP	329 hrs	Colaborador

### 2.2 Cronograma de Atividades

**Atividade:** Acompanhamento das atividades do abatedouro  
**Início:** Dez/2011 **Duração:** 1 Mês  
**Carga Horária:** 340 Horas/Mês  
**Responsável:** João Bosco Gomes Leal (C.H. 90 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Rosangela Bento de Almeida (C.H. 90 horas/Mês)  
 Marcos Pinheiro Franque (C.H. 20 horas/Mês)  
 Ana Paula Silva Rufino (C.H. 70 horas/Mês)  
 Solange Amorim Paulo (C.H. 70 horas/Mês)

**Atividade:** Análise dos resultados finais  
**Início:** Ago/2012 **Duração:** 3 Meses  
**Carga Horária:** 152 Horas/Mês  
**Responsável:** João Bosco Gomes Leal (C.H. 48 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Rosangela Bento de Almeida (C.H. 48 horas/Mês)  
 Marcos Pinheiro Franque (C.H. 16 horas/Mês)  
 Ana Paula Silva Rufino (C.H. 20 horas/Mês)  
 Solange Amorim Paulo (C.H. 20 horas/Mês)

**Atividade:** Análise dos resultados parciais  
**Início:** Mar/2012 **Duração:** 3 Meses  
**Carga Horária:** 152 Horas/Mês  
**Responsável:** João Bosco Gomes Leal (C.H. 48 horas/Mês)

**Membros Vinculados:** Rosangela Bento de Almeida (C.H. 48 horas/Mês)  
 Marcos Pinheiro Franque (C.H. 16 horas/Mês)  
 Ana Paula Silva Rufino (C.H. 20 horas/Mês)  
 Solange Amorim Paulo (C.H. 20 horas/Mês)

**Atividade:** Aplicação do questionário mediante entrevista aos magarefes  
**Início:** Fev/2012 **Duração:** 3 Meses  
**Carga Horária:** 150 Horas/Mês  
**Responsável:** João Bosco Gomes Leal (C.H. 40 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Rosangela Bento de Almeida (C.H. 40 horas/Mês)  
 Marcos Pinheiro Franque (C.H. 10 horas/Mês)  
 Ana Paula Silva Rufino (C.H. 30 horas/Mês)  
 Solange Amorim Paulo (C.H. 30 horas/Mês)

**Atividade:** Elaboração de resumos para JEPEX e outros eventos científicos  
**Início:** Out/2012 **Duração:** 1 Mês  
**Carga Horária:** 60 Horas/Mês  
**Responsável:** João Bosco Gomes Leal (C.H. 20 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Rosangela Bento de Almeida (C.H. 20 horas/Mês)  
 Marcos Pinheiro Franque (C.H. 10 horas/Mês)  
 Ana Paula Silva Rufino (C.H. 5 horas/Mês)  
 Solange Amorim Paulo (C.H. 5 horas/Mês)

**Atividade:** Elaboração e entrega de relatório final  
**Início:** Out/2012 **Duração:** 2 Meses  
**Carga Horária:** 15 Horas/Mês  
**Responsável:** João Bosco Gomes Leal (C.H. 10 horas/Mês)  
**Membro Vinculado:** Marcos Pinheiro Franque (C.H. 5 horas/Mês)

**Atividade:** Elaboração e entrega de relatório parcial  
**Início:** Mai/2012 **Duração:** 1 Mês  
**Carga Horária:** 152 Horas/Mês  
**Responsável:** João Bosco Gomes Leal (C.H. 48 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Rosangela Bento de Almeida (C.H. 48 horas/Mês)  
 Marcos Pinheiro Franque (C.H. 16 horas/Mês)  
 Ana Paula Silva Rufino (C.H. 20 horas/Mês)  
 Solange Amorim Paulo (C.H. 20 horas/Mês)

**Atividade:** Entrega das cartilhas e orientação dos magarefes  
**Início:** Abr/2012 **Duração:** 3 Meses  
**Carga Horária:** 34 Horas/Mês  
**Responsável:** João Bosco Gomes Leal (C.H. 8 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Rosangela Bento de Almeida (C.H. 8 horas/Mês)  
 Marcos Pinheiro Franque (C.H. 2 horas/Mês)  
 Ana Paula Silva Rufino (C.H. 8 horas/Mês)  
 Solange Amorim Paulo (C.H. 8 horas/Mês)

Responsável	Atividade	2011											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
João Bosco Gomes Leal	Acompanhamento das atividades do abatedouro...	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X

Responsável	Atividade	2012											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez

Responsável	Atividade	2012											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
João Bosco Gomes Leal	Aplicação do questionário mediante entrevistas...	-	X	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-
João Bosco Gomes Leal	Análise dos resultados parciais	-	-	X	X	X	-	-	-	-	-	-	-
João Bosco Gomes Leal	Entrega das cartilhas e orientação dos maga...	-	-	-	X	X	X	-	-	-	-	-	-
João Bosco Gomes Leal	Elaboração e entrega de relatório parcial ...	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-	-
João Bosco Gomes Leal	Análise dos resultados finais	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-	-
João Bosco Gomes Leal	Elaboração de resumos para JEPEX e outros e...	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	-	-
João Bosco Gomes Leal	Elaboração e entrega de relatório final	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-

### 3. Participantes

Inclusão de dois participantes: Solange Amorim Paulo e Ana Paula Silva Rufino.

### 4. Avaliação Geral

#### 4.1 Parte I

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

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

**CONCEPÇÃO:** Não, mas na prática foi observada  
**DESENVOLVIMENTO:** Não  
**AVALIAÇÃO:** Não, mas na prática foi observada

#### 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:** Pequena  
**Definição de metodologia:** Pequena  
**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**

**Redefinição de objetos e metas:** Nenhuma  
**Readequação do plano de trabalho incluindo cronograma e orçamento:** Nenhuma

<b>Definição de atividades prioritárias:</b>	Nenhuma
<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>	Pequena
<b>Na discussão de resultados parciais:</b>	Pequena
<b>Discussão sobre adequação da metodologia, equipe, estrutura, recursos e equipamentos disponibilizados:</b>	Pequena

#### 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>	Pequena
<b>Coleta, registro e sistematização de informações:</b>	Nenhuma
<b>Na discussão dos resultados obtidos:</b>	Pequena
<b>Na divulgação dos resultados obtidos:</b>	Nenhuma

#### 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; Tecnologia
<b>Acompanha a evolução da comunidade através de indicadores externos, como dados censitários e boletins estatísticos:</b>	Não se aplica
<b>Solicita informações ou relatórios à comunidade de forma periódica, devolvendo-as após análise e interpretação:</b>	Não se aplica
<b>Solicita acompanhamento por parte de instituições parceiras:</b>	Não se aplica
<b>Não realiza acompanhamento posterior:</b>	Não se aplica

#### 4.6 Parte VI

**02 - As ações de extensão desenvolvidas geraram concretamente:** Novas linhas de pesquisa; Outras ações de extensão vinculadas

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

Formação mais integral dos estudantes; Geração de novos projetos extensionistas; Produção do conhecimento; Geração de novas pesquisas; Indicadores/insumos para análise de políticas públicas; Atendimento direto/assistência direta de acordo com as necessidades apontadas pela comunidade atendida; Atividade acadêmica complementar

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

Por processo de avaliação previsto pelo próprio projeto; 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 em grau considerável, podendo ser utilizados como exemplo para outras ações

**Flexibilização curricular da graduação:**

Situações onde não houve nenhum atingimento

**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 em grau considerável, podendo ser utilizados como exemplo para outras ações

**Geração de produtos acadêmico:**

Atingimento em grau considerável, podendo ser utilizados como exemplo para outras ações