

## 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>	01/01/2012
<b>Término:</b>	30/12/2012
<b>Ação vinculada à programa de extensão:</b>	Não
<b>Nome do programa de extensão:</b>	

### Caracterização da Ação

<b>Área de Conhecimento:</b>	Ciências Agrárias » Ciência e Tecnologia de Alimentos » Tecnologia de Alimentos » Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal
<b>Linha de Extensão:</b>	Emprego e renda

### 1.2 Resumo

<b>Título:</b>	GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL: APROVEITAMENTO INTEGRAL DE FRUTAS E HORTALIÇAS COMO GERAÇÃO DE TRABALHO E RENDA A COMUNIDADE DA PARÓQUIA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO-VÁRZEA-RECIFE/PE.
----------------	---

<b>Resumo da proposta:</b>	A qualificação de pessoas envolvidas no setor de serviços de alimentação fora do lar, hoje conta com cerca de um milhão de estabelecimentos, conforme dados da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA). Esse setor emprega desde Chefes de cozinhas, aos funcionários que desempenham diversas funções como é o caso do auxiliar de cozinha. O presente trabalho objetivou promover capacitação profissional as mulheres residentes na comunidade da Várzea - PE para desenvolver a função de auxiliar de cozinha e de confeitoria, e oportunizar o crescimento e participação delas nesse mercado de trabalho. Para isso foram elaborados material de apoio e ministradas aulas teóricas e práticas no Centro de Atividades Domésticas - CAD - bairro Várzea-Recife-PE. Ao final dos cursos realizados as alunas estavam aptas a desenvolver atividades que competem a esses profissionais da área de cozinha, ou até mesmo desenvolvimento de atividades afins à alimentação segura de acordo com as boas práticas de alimentação e produção de alimentos, visto que a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos constitui um fator essencial à segurança alimentar dos consumidores e garante uma produção que compete qualidade e segurança em todo processo produtivo.
----------------------------	--

<b>Palavras-chave:</b>	Preparações., Beneficiamento, Aproveitamento Integral
------------------------	---

### 1.3 Detalhes da Ação

<b>Carga Horária Total da Ação:</b>	576 horas
<b>Periodicidade:</b>	Anual
<b>A Ação é Curricular:</b>	Não
<b>Abrangência:</b>	Local
<b>Tem Várias Turmas:</b>	Não
<b>Tem Limite de Vagas:</b>	Não
<b>Tem inscrição:</b>	Não

**Local de Realização:**

Recife/PE

**Período de Realização:**

Primeiro e segundo semestre de 2011.

**1.4 Público / Certificado****Tipo/Descrição do Público Atingido:**

Público da Paróquia da Igreja Nossa Senhora do Rosário (Igreja Matriz da Várzea).

**Número de pessoas atendidas:**

80

**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:**

5

**1.5 Objetivos****Objetivos Propostos:**

3.1 OBJETIVO GERAL • O projeto tem como objetivo o beneficiamento de frutas e hortaliças, com aproveitamento integral. 3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS • Capacitar sobre boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos; • Orientar a importância do consumo sustentável de alimentos; • Produção de doces, compotas, geléias e frutas desidratadas; • Produção de picles com diversas hortaliças; • Aproveitamento dos resíduos (cascas, caules, folha, sementes) do beneficiamento para confecção de diversas preparações culinárias Os objetivos específicos encontram-se em ordem de execução.

**Objetivos Realizados:**

Todos os objetivos propostos foram atingidos.

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

90

**razão(ões):**

Falta de Recurso; Problemas com público alvo

**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:**

Base de conhecimento para os alunos desenvolverem o planejamento.

**Integração entre as áreas de conhecimento:**

Sim

**Descrição:**

Utilização do conhecimento de diversas disciplinas para ministrarem os cursos.

**Publicações:**

Sim

**Descrição:**

Resumo simples na Jeppe.

**Capacitação técnico-científicas:**

Sim

**Descrição:**

Mulheres da comunidade foram capacitadas para diversas preparações culinárias.

**Divulgação da Tecnologia:**

Sim

**Descrição:**

Foram produzidas apostilas e folders.

**Resultados efetivos e eficientes:**

Sim

**Descrição:**

Com inserção de várias mulheres no mercado de trabalho.

**1.8 Impactos****Impacto científico:**

Não

<b>Impacto tecnológico:</b>	Não
<b>Impacto econômico:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Melhoria da renda familiar dessas mulheres.
<b>Impacto social:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Melhoria da condição dessas mulheres conseguindo adquirir produtos e equipamentos antes não sendo possível.
<b>Impacto ambiental:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Melhor aproveitamento dos alimentos de uma forma geral.

### 1.9 Produtos Gerados

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

<b>Produção Bibliográfica</b>	<b>Quantidade</b>	
	<b>Nacional</b>	<b>Internacional</b>
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	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

<b>Produção Cultural</b>	<b>Quantidade</b>
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	1
Obra de artes visuais	0
Programa de rádio ou TV	0
Outra	

### 1.10 Financeiro

**Recurso Financeiro:** R\$ 4.320,00  
**Total da Receita:** R\$ 4320  
**Total da Despesa:** R\$ 4320  
**Órgão Financeiro:** Conta Única  
**Gestor:** Ednilze Teles Romeiro / Docente  
**Convênio/Contrato:** 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:** Não houverão mudanças significativas.  
**Dificuldades ocorridas:** Com o público alvo, devido serem donas de casa as vezes falavam ou chegavam atrasadas.

### 1.12 Conclusões e Perspectivas

Todas os cursos ocorreram no CAD, três vezes por semana com quatro horas de duração ao dia, sendo utilizada 01 cozinha quente equipada para as aulas práticas e 01 sala de aula para as aulas teóricas. Os dois cursos que ocorreram no primeiro semestre de 2012 foi o de Auxiliar de Cozinha com carga horária de 12 horas semanais e duração total de 120 horas, ocorrendo de março a maio/2012; o segundo curso foi o de Bolos e Tortas com carga horária semanal de 12 horas e duração total de 60h, ocorrendo de junho a julho/2012, tendo 20 alunas inscritas para cada um dos dois cursos.

No segundo semestre de 2012 ocorreram os cursos de Confeitaria com carga horária semanal de 15 horas e duração total de 60h no mês de agosto, e de Panificação com carga horária semanal de 15 horas e duração total de 60h no mês de setembro. O curso de Aproveitamento Integral de Frutas e Hortalícias com duração total de 120 horas, com começo dia 01.10.12 e término dia 03.12.2012, sendo realizado em dois meses, devido algumas programações do espaço para o mês de dezembro/2012, não podendo ser executado os três meses previstos inicialmente.

Foi elaborada uma apostilha com o conteúdo programado para o curso de Auxiliar de Cozinha e Bolos, Tortas e Confeitaria, Panificação. Para o curso de Aproveitamento Integral foram feitas preparações de acordo com os ingredientes disponíveis vindos da CEASA, demais ingredientes foram adquiridos com a bolsa de ajuda de custo para o projeto. As aulas sobre Boas Práticas de fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados precedeu o inicio das aulas práticas de cozinha de todos os cursos oferecidos no semestre de 2012.1 e 2012.2, sendo pré-requisito para fazê-los.

O curso de Auxiliar de Cozinha foi dividido em dois módulos: o Modulo I compreendeu aulas teóricas de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, higiene, brigada de cozinha e tipos de restaurantes, e o Modulo II consistiu de aulas práticas de cozinha abrangendo: cortes de vegetais; molhos; fundos; cortes de carne bovina, caprina, ovina, suína, de aves, peixes e frutos do mar; técnicas de cocção de carnes e vegetais; e massas. O curso de confeitaria compreendeu a função e utilização dos ingredientes básicos usados na produção de bolos e tortas, como: ovo, farinha de trigo, fermento, manteiga entre outros. Também foram abordados tempo de cocção das massas e temperatura adequada, decoração de bolos e tortas, trabalho com diversos tipos de glacê (real, mármore e fluido) e algumas técnicas e preparações que também fazem parte da confeitaria, como: confecção de caldas com açúcar, trabalhos com chocolate, merengues, suspiros entre outros. O curso de panificação, compreendeu o estudo teórico dos ingredientes e suas funções na panificação (sal, açúcar, farinha, fermento, líquidos e gorduras), seguindo com a preparação de pães doces, salgados e recheados. O curso de aproveitamento integral utilizou frutas e hortalícias na sua totalidade, executando várias preparações, dentre elas: tortas, bolos, doces e pães.

Quanto a avaliação dos alunos participantes do projeto, foi feita ao final de cada curso pela bolsista e voluntárias do projeto mediante ficha própria de avaliação.

Observou-se a grande necessidade de intervenção das instituições públicas e privadas nas comunidades para que possam promover capacitação profissional. Muitas das vezes estas comunidades são carentes por falta de oportunidade, pois como observado nos cursos ministrados, várias alunas já estão produzindo o que aprenderam e tendo uma renda, melhorando a auto estima e sendo inseridas desta forma no mercado de trabalho. Com relação a avaliação ao final dos cursos pelas alunas, observou-se o interesse por outros cursos e a satisfação pelos ora ministrados, com algumas ressalvas com relação ao material que demorou a ser fornecido, pois teve-se que elabora-lo e confecciona-lo de última hora, devido a adaptação de conteúdos ao cronograma.

### 1.13 Bibliografia

ABIP - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA. Performance do setor de panificação e confeitaria brasileiro em 2011. Pesquisa realizada pelo Instituto Tecnológico – ITPC, divulgada em fev. 2012. Disponível em: <<http://www.abip.org.br>> Acesso em: 20/06/2012.

ANVISA-AGENCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITARIA, Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 LEGISLAÇÃO. Disponível em: [http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/12\\_78\\_hortalicas.htm#](http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/12_78_hortalicas.htm#), acesso em 18/12/20011.

ARAUJO, W. M .C. Alquimia dos Alimentos. Brasília: Senac, 2007.

AKANTU INSTITUTO. Consciência e Ação. Disponível em: [http://www.akatu.org.br/Content/Akatu/Arquivos/file/dialogos%2004\(3\).pdf](http://www.akatu.org.br/Content/Akatu/Arquivos/file/dialogos%2004(3).pdf). acesso em 14.12.2011.

AKUTSU, R.C et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação; Revista de nutrição, Campinas, SP, 2005.

BRAINER, M. S. C. P.; CARNEIRO, W. M. A.; SANTOS, J. A. N.; SOUZA G.S.; SILVA, C. E. G. A Agroindústria de Alimentos de Frutas e Hortalícias no Nordeste dos Estados de Minas Gerais e Espírito Santo. Banco do Nordeste do Brasil S/A- Fortaleza/CE- BRASIL, 2008.

CABRAL, J. C. QUALIDADE DE VIDA E FONTES DE PRESSÃO NO TRABALHO DE PROFISSIONAIS DE COZINHA: UM ESTUDO EM RESTAURANTES DE BELO HORIZONTE; Belo Horizonte,2009.

CORTEZ. Direito Humano à Alimentação - Desafios e Conquistas. Valente, F. (org.). São Paulo: 2002, p. 17 e 105.

ETHOS INSTITUTO. Compromisso das Empresas com o Combate ao Desperdício de Alimentos - Banco de Alimentos, Colheita Urbana e Outras Ações. São Paulo, 2005.

GALVÃO, J. A. Boas práticas de fabricação: da despensa ao Beneficiamento do pescado. Disponível em: [ftp://ftp.sp.gov.br/ftppeca/Ilsemcope/oficina\\_juliana\\_galvao.pdf](ftp://ftp.sp.gov.br/ftppeca/Ilsemcope/oficina_juliana_galvao.pdf). Acesso em: 16/09/2011.

GARCIA, R.W.D. Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. Campinas. Revista de Nutrição. PUCCAMP 8(2):231-44, 1995.

GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia dos Alimentos. São Paulo: Nobel, 1984.

IBGE. Mapa do Mercado de Trabalho no Brasil; Disponível em: [http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/mapa\\_mercado\\_trabalho/notastecnicas.shtml](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/mapa_mercado_trabalho/notastecnicas.shtml) Acesso em: 15.06.2012

IBGE. Pesquisa da Pecuária Municipal (PPM), 2004. Disponível em [www.sidra.ibge.gov.br](http://www.sidra.ibge.gov.br), acesso em 13/12/2011.

IBGE. Produção Agrícola Municipal (PAM), 2005. Disponível em [www.sidra.ibge.gov.br](http://www.sidra.ibge.gov.br), acesso em 13/12/2011.

IBRAF. Instituto Brasileiro de Frutas, 2009. Disponível em: [www.ibraf.org.br](http://www.ibraf.org.br), acesso em 15/12/2011.

MELO, P. C. T; VILELA, N.J. Importância da cadeia produtiva brasileira de hortaliças. Palestra apresenta pelo 1º autor na 13ª Reunião Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Hortaliças/MAPA. Brasília, DF em 22/11/2007.

MEZOMO, I.F.B. O serviço de nutrição, administração e organização. São Paulo, Ed. CEDAS. 1985.

MORETTI, L.C. Pesquisa, desenvolvimento e inovação tecnológica: buscando soluções para a redução do desperdício de alimentos no País. 2003. Disponível em: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Sustentabilidade> acesso em: 13/12/20.

ORNELLAS, L. Técnica Dietética. 8º edição. São Paulo: Atheneu, 2008.

PHILIPPI, S.T. Hábitos alimentares. São Paulo, Dep. Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP, 1992. (Boletim técnico no 1).

PIOVESAN, A. Percepção cultural e dos fatos sociais: suas implicações no campo da saúde pública. Revista Saúde Pública, 4(1):85-97, 1970.

SANTOS, S. S. G. F. Treinando manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 2008.

SINDIPAN - SINDICATO DAS INDÚSTRIAS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA E DE MASSAS ALIMENTÍCIAS E BISCOITOS, 2008. Sobre o pão. Disponível em: Acesso em: 10/06/2012.

SESC. Mesa Brasil Sesc. Rede nacional de Banco de Alimentos. Disponível em <http://www.sescsp.org.br/sesc/mesabrasilsp/receitas/index.cfm>, acesso em 13/12/2011.

SOUZA, R.; GERMANO, P. L.; GERMANO, S.M. Técnica da simulação aplicada ao treinamento de manipuladores de alimentos, como recurso para a segurança alimentar de refeições transportadas. Revista Higiene Alimentar, v.18, p 14, Jul. 2004.

TECNOLOGIA E TREINAMENTO. Produção de doces caseiros agrega valor aos produtos agrícolas, promovendo sua colocação no mercado. Disponível em: [www.tecnologiaetreinamento.com.br/.../producao-doces-em-calda-com](http://www.tecnologiaetreinamento.com.br/.../producao-doces-em-calda-com), acesso em 15/12/2011.

## 1.14 Observações/Sugestões

Observou-se a grande necessidade de intervenção das instituições públicas e privadas nas comunidades para que possam promover capacitação profissional. Muitas das vezes estas comunidades são carentes por falta de oportunidade, pois como observado nos cursos ministrados, várias alunas já estão produzindo o que aprenderam e tendo uma renda, melhorando a auto estima e sendo inseridas desta forma no mercado de trabalho. Com relação a avaliação ao final dos cursos pelas alunas, observou-se o interesse por outros cursos e a satisfação pelos ora ministrados, com algumas ressalvas com relação ao material que demorou a ser fornecido, pois teve-se que elabora-lo e confecciona-lo de última hora, devido a adaptação de conteúdos ao cronograma.

## 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 voluntárias. Isabel de Souza Leão Martins Aluna do Curso de Bacharelado em Gastronomia Matrícula: 053.451.214-35 Érika de Arruda Nascimento Aluna do Curso de Bacharelado em Gastronomia Matrícula: 095.344.284-50

### 2.2 Membros da Atividade

**Docentes da UFRPE/SEDE/DTR**

Nome	Regime de Contrato	Instituição	Carga	Função
Edenilze Teles Romeiro	40 horas	UFRPE/SEDE/DTR	576 hrs	Coordenador(a), Gestor

**Discentes da UFRPE/SEDE/DTR**

Nome	Curso	Instituição	Carga	Funções
Maria de Fátima Melo da Silva	Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	240 hrs	Colaborador, Discente Voluntário(a)
Nathália Thaís Barbosa de Oliveira	Bacharelado Em Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	576 hrs	Bolsista de Extensão

**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:** Discente bolsista que desenvolverá o projeto na comunidade.

**Ínicio:** Jan/2021 **Duração:** 12 Meses

**Carga Horária:** 48 Horas/Mês

**Responsável:** Nathália Thaís Barbosa de Oliveira (C.H. 48 horas/Mês)

**Atividade:** Discente voluntária na realização do projeto.

**Ínicio:** Jan/2021 **Duração:** 12 Meses

**Carga Horária:** 20 Horas/Mês

**Responsável:** Maria de Fátima Melo da Silva (C.H. 20 horas/Mês)

**Atividade:** Elaboração e Coordenação do projeto.

**Ínicio:** Jan/2021 **Duração:** 12 Meses

**Carga Horária:** 48 Horas/Mês

**Responsável:** Edenilze Teles Romeiro (C.H. 48 horas/Mês)

**3. Participantes**

Participaram dos cursos 80 mulheres da comunidade, além da orientadora, a aluna bolsista e as voluntárias.

Discente Bolsista:

Nathália Thaís Barbosa de Oliveira

Aluna do Curso de Bacharelado em Gastronomia

Matrícula: 051.763.564-06

Discentes voluntárias:

Maria de Fátima Melo da Silva

Aluna do Curso de Bacharelado em Gastronomia

Matrícula: 053.029.164-95

Isabel de Souza Leão Martins

Aluna do Curso de Bacharelado em Gastronomia

Matrícula: 053.451.214-35

Érika de Arruda Nascimento

Aluna do Curso de Bacharelado em Gastronomia

Matrícula: 095.344.284-50

**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 na concepção, desenvolvimento e avaliação dos programas e projetos de extensão**

**CONCEPÇÃO:** Sim

**DESENVOLVIMENTO:** Sim

**AVALIAÇÃO:** Sim

#### 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:** Significativa

**Definição de metodologia:** Pequena

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

**Elaboração de atividades preparatórias:** Pequena

**Definição das formas de avaliação:** Razoável

#### 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:** Razoável

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

**Definição de atividades prioritárias:** Razoável

**Gestão de atuação de docentes, técnicos e estudantes:** Nenhuma

**Gestão de equipamentos e recursos financeiros:** Nenhuma

**Proposição de novas atividades:** Razoável

**Na discussão de resultados parciais:** Razoável

**Discussão sobre adequação da metodologia, equipe, estrutura, recursos e equipamentos disponibilizados:** Pequena

#### 4.4 Parte IV

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

**Definição de objetivos e metas da avaliação:** Nenhuma

**Discussão sobre metodologia, equipe, estrutura, recursos e equipamentos disponibilizados para avaliação:** Nenhuma

<b>Definição do plano de trabalho da avaliação, incluindo cronograma e orçamento:</b>	Pequena
<b>Definição de atividades prioritárias para a avaliação:</b>	Razoável
<b>Gestão de atuação de docentes, técnicos e estudantes envolvidos na avaliação:</b>	Razoável
<b>Proposição de novas atividades:</b>	Razoável
<b>Na discussão de resultados parciais:</b>	Razoável
<b>Coleta, registro e sistematização de informações:</b>	Nenhuma
<b>Na discussão dos resultados obtidos:</b>	Pequena
<b>Na divulgação dos resultados obtidos:</b>	Pequena

#### 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
<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>	Metodologia
<b>Não realiza acompanhamento posterior:</b>	Conhecimento

#### 4.6 Parte VI

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

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

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

Novas linhas de pesquisa; Oferecimento de novos cursos ou turmas de cursos de extensão; Propostas de continuidade para o ano seguinte; Outras ações de extensão vinculadas

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

Por processo de avaliação previsto pelo próprio projeto; Por processo de avaliação externo (a cargo da instituição parceira); 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:**

Razoável atingimento, sem destaque positivos ou negativos

**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:**

Razoável atingimento, sem destaques positivos ou negativos