
1. Introdução

1.1 Identificação

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

Período da Ação

Início Previsto:	01/01/2012
Término:	30/12/2012
Ação vinculada à programa de extensão:	Não
Nome do programa de extensão:	

Caracterização da Ação

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

1.2 Resumo

Título:	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.
----------------	---

Resumo da proposta:	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 confeitaria, 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 praticas 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.
----------------------------	--

Palavras-chave:	Preparações., Beneficiamento, Aproveitamento Integral
------------------------	---

1.3 Detalhes da Ação

Carga Horária Total da Ação:	576 horas
Periodicidade:	Anual
A Ação é Curricular:	Não
Abrangência:	Local
Tem Várias Turmas:	Não
Tem Limite de Vagas:	Não
Tem inscrição:	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 Jeppex.
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

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

1.9 Produtos Gerados

Gerou produtos: 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	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	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: Edenilze 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
Total	4.320,00

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
Total	0,00

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
Subtotal	0,00	4.320,00	0,00	4.320,00
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
Subtotal	0,00	0,00	0,00	0,00
Total	0,00	4.320,00	0,00	4.320,00

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

Todos 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 Hortaliças com duração total de 120 horas, com começo dia 01.10.12 e termino 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 início 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 praticas 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; caldos; 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 hortaliças 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#, 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 Hortaliças 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 despesca ao Beneficiamento do pescado. Disponível em: ftp://ftp.sp.gov.br/ftppesca/llsimcope/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.shtm Acesso em: 15.06.2012

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

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

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

MELO, P. C. T; VILELA, N.J. Importância da cadeia produtiva brasileira de hortaliças. Palestra apresentada 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. 8ª 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, 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.
Início: 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.
Início: 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.
Início: 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 foi orientada 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

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

4.5 Parte V

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

Acompanha a evolução da comunidade através de atividades específicas:	Conhecimento
Acompanha a evolução da comunidade através de indicadores externos, como dados censitários e boletins estatísticos:	Não se aplica
Solicita informações ou relatórios à comunidade de forma periódica, devolvendo-as após análise e interpretação:	Não se aplica
Solicita acompanhamento por parte de instituições parceiras:	Metodologia
Não realiza acompanhamento posterior:	Conhecimento

4.6 Parte VI

02 - As ações de extensão desenvolvidas geraram concretamente:	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
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 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 destaques 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