

---

## 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

**Nome do programa de extensão:**

### Caracterização da Ação

<b>Área de Conhecimento:</b>	Ciências da Saúde » Saúde Coletiva » Saúde Publica
<b>Linha de Extensão:</b>	Segurança alimentar e nutricional

### 1.2 Resumo

**Título:** IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS AOS CURSOS DE COZINHA REALIZADOS NA PARÓQUIA DE NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO- VÁRZEA-RECIFE/PE.

**Resumo da proposta:** Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), milhões de pessoas adoecem todos os anos em virtude de ingestão de alimentos contaminados. Os últimos debates sobre segurança alimentar têm demonstrado uma grande preocupação com o estudo de alternativas mais eficientes para controle de qualidade dos alimentos, especialmente na eliminação de microorganismos patogênicos da cadeia alimentar, já que os métodos convencionais, de inspeção e análises microbiológicas, têm-se mostrado insuficiente para garantir a segurança do alimento. Assim, os riscos relacionados à manipulação de alimentos tem se tornado um problema de saúde pública, cada vez mais os casos de surtos de intoxicação e infecção alimentar são frequentes. A informação é a única maneira de transformar a presente realidade, portanto, a Implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e manipulação visa ser um mediador da segurança alimentar aos futuros profissionais. O projeto foi realizado parcialmente de fevereiro a junho de 2012 no Centro de Atividade Domesticas- CAD, com objetivo de capacitar mulheres acima de 18 anos da comunidade da Várzea, quanto as BPF aplicando os princípios nos cursos oferecidos por esta instituição. Como resultado foi observado à mudança de hábitos e a preocupação a partir dos ensinamentos com o recebimento, processamento e armazenagem dos alimentos.

**Palavras-chave:** Comunidade. BPF. Segurança Produção de Alimentos.

### 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>	Sim

**Início das Inscrições:** 02/01/2012  
**Término das Inscrições:** 02/11/2012  
**Contato para Inscrição:** Centro de Atividades Domésticas - CAD, através do seu responsável Sr. Moises.  
**Tem Custo de Insc./Mensalidade:** Não  
**Local de Realização:** Centro de Atividades Domesticas.  
**Período de Realização:** Janeiro a dezembro/2012.

#### 1.4 Público / Certificado

**Tipo/Descrição do Público Atingido:** Mulheres atendidas pela Paróquia de Nossa Senhora do Rosário da Igreja Matriz da Várzea.  
**Número de pessoas atendidas:** 120  
**A ação atingiu o público que pretendia em(0 a 100):** 100

#### 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:** OBJETIVOS OBJETIVO GERAL • Ministrando curso para capacitar alunos dos cursos de cozinha, quanto as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos. OBJETIVOS ESPECÍFICOS • Ministrando aula sobre Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos; • Elaborar Manual de Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos para nortear as aulas práticas; • Levar noções de POP - Procedimentos Operacionais Padronizados em uma empresa; • Aulas práticas envolvendo a parte microbiológica. Sendo feita coleta de cabelo, suabs das unhas e das mãos das alunas para visualização direta do material coletado em microscópio óptico, como também de balcões de cozinha.

**Objetivos Realizados:** Todos os objetivos propostos foram realizados.

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

#### 1.6 Parcerias

Nome	Sigla	Parceria	Tipo de Instituição/IPES	Participação
Centro de Atividades Domesticas	CAD	Externa à IES	Grupo Comunitário	Participou cedendo o local com toda infra estrutura para a realização das aulas práticas e teóricas, como também em termos de equipamentos e utensílios.

#### 1.7 Resultados da Ação

**Melhoria da infra-estrutura:** Não  
**Integração acadêmica:** Sim  
**Descrição:** As atividades desenvolvidas proporcionaram aos alunos uma integração entre o ensino e a pesquisa, na medida que foi necessário a busca de fontes para planejamento e execução dos objetivos propostos.  
**Integração entre as áreas de conhecimento:** Sim  
**Descrição:** O projeto através dos cursos ministrados envolveram várias disciplinas do curso, associando as áreas de Segurança Alimentar, Ciência e Tecnologia de Alimentos e Empreendedorismo.

<b>Publicações:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Publicação no Jepex.
<b>Capacitação técnico-científicas:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	As alunas objeto do projeto, foram capacitadas para atuarem no mercado de trabalho na área de alimentação coletiva e empreendedorismo.
<b>Divulgação da Tecnologia:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Houve alguns eventos para exposição dos produtos fabricados e divulgação de material quando a segurança na produção dos alimentos.
<b>Resultados efetivos e eficientes:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Através da capacitação para o mercado de trabalho, com algumas delas já atuando.

### 1.8 Impactos

<b>Impacto científico:</b>	Não
<b>Impacto tecnológico:</b>	Não
<b>Impacto econômico:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Geração de renda através dos produtos fabricados.
<b>Impacto social:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Diminuição dos riscos a saúde e maior conhecimento sobre higiene dos alimentos.
<b>Impacto ambiental:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Geração de resíduos reduzida, através da manipulação e destino correto do lixo produzido.

### 1.9 Produtos Gerados

<b>Gerou produtos:</b>	Sim
<b>Produtos:</b>	Manual Oficina Resumo (Anais)
<b>Descrição/Tiragem:</b>	Folder e manuais. Artigo publicado no Jepex.

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

<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	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>	Edenilze Teles Romeiro / 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:**

Houve mudança no cronograma, devido a inclusão de novos cursos pelo responsável pelo CAD.

**Dificuldades ocorridas:**

Adequação do cronograma com os novos cursos propostos.

### 1.12 Conclusões e Perspectivas

Durante a realização de todas as aulas do curso de Auxiliar de Cozinha, Confeitaria, Bolos e Tortas, Panificação e Aproveitamento Integral, as alunas foram acompanhadas e orientadas quanto a manter uma rotina seguindo as BPF e os POPs; lavagens de mãos, uso do fardamento (Equipamento de Proteção Individual - EPI), higiene pessoal e do local, manipulação correta dos alimentos e destino do lixo, foram itens bastante trabalhados e reforçados a toda aula.

A mudança de atitude diante dos procedimentos corretos foi notória logo no início das atividades práticas baseadas nos conceitos ministrados, tendo como base a RDC – 12, 14, 216, 275 da ANVISA. Durante o período de fevereiro à dezembro de 2012, verificou-se que a metodologia empregada atingiu os objetivos do projeto, independentes do nível de formação das alunas. Desta forma, conclui-se que a capacitação em boas práticas e manipulação de alimentos é necessária e deve ocorrer de forma sistemática para nortear os manipuladores de alimentos quanto aos possíveis riscos aos comensais pelas DTAs (Doença transmissíveis por Alimentos) e pela grande rotatividade de funcionários no setor de alimentação.

### 1.13 Bibliografia

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; SÁVIO, K. E. O; ARAUJO, W. C.; CAMARGO, E. B.. Adequação das Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação. Revista de Nutrição, Campinas, v.18, pp. 419-428, 2005.

AMSON, G.V. Comércio Ambulante de alimentos em Curitiba: Perfil de Vendedores e Propostas para Programa de Boas Práticas Higiênicas na Manipulação de alimentos. Universidade Federal do Paraná, 2005.

ARRUDA, G. A. Manual de Boas Práticas: Unidade de Alimentação e Nutrição. n vol. II. São Paulo, Ponto Crítico, 2002.

ATHAYDE, A. Sistemas GMP e HACCP garantem produção de alimentos inócuos. Engenharia de Alimentos, São Paulo, n. 23, p. 20-25, jan/fev de 1999.

BARROS, F. G. Condições Higienico-Sanitárias na Distribuição de Produtos em Padarias do Distrito Federal. Brasília, janeiro, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União. Poder Executivo. Brasília-DF, 16 de set. de 2004.

DUARTE, R.L. Procedimentos Operacional Padrão - A importância de se padronizar tarefas nas BPLC. Curso de BPLC – Belém-PA/2005.

FREITAS, L. S. Gestão de Qualidade – Processo de Implantação de Boas Práticas de Fabricação e do Sistema APPCC em uma Indústria de Alimentos. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), Lorena, 2004.

GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2008. 986p.

GUEDES, G. J. P. B. Segurança alimentar e controle de qualidade: um estudo comparativo da implantação do Programa de Alimentos Seguros em supermercados do bairro. 1x 78 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal do Rio

Grande do Norte, Natal, 2008.

GÓES, J. A. W.; FURTUNATO, D.M.N.; VELOSO, I.S.; SANTOS, J.M. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. São Paulo; Revista Higiene Alimentar, vol. 15, número 82, pág. 20 a 22, março, 2001.

NASCIMENTO, G. A.; BARBOSA, J. J. Boas Práticas de Fabricação: Uma Revisão. Revista Higiene Alimentar, v. 21 n. 148, pág. 25, São Paulo, Jan. e fev. de 2007.

NETO, F. N. (Coord.). Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação (BPF) em restaurantes. 2. Ed. Ver. São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

PARANAGUÁ, M. M. De M. APPCC. Mesa: as boas práticas do campo à mesa. Implantação das boas práticas e dos princípios do APPCC em restaurantes comerciais. Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, v. 10, n. 53, p. 9-15, mar/abr. 2002.

PORTOCARRERO, M. A.; KOSOSKI, A. R. Alimento Seguro. Uma parceria Salutar. MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília, jun. 2006. Disponível em: . Acesso: 23 nov. 2011.

RÊGO, J. C. do et al. Proposta de um programa de boas práticas de manipulação e processamento de alimentos para unidade de alimentação e nutrição. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 15, n. 89, p. 30-33, set/dez. 2001.

SILVA Jr., E. A. Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos. São Paulo: Varela, 2007. 623p.

SPERS, E. E.; KASSOUF, A. L. A segurança dos alimentos: uma preocupação crescente. Revista Higiene Alimentar, v.10, n44, p.19-21, ago.1996.

ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; SÁVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. C; ARAÚJO, W. M. Z. Atributos de Risco do Consumidor em Restaurantes de Auto-Serviço. Revista de Nutrição, vol. 20 n° 1, São Paulo, 2007.

#### 1.14 Observações/Sugestões

Como observação deixo registrado a importância da capacitação e processo educativo ou reeducativo constante e continuado, devido o grande fluxo de funcionários esporádicos/temporários no ramo de produção e comercialização de produtos alimentícios.

#### 1.15 Arquivos Anexos

Não há nenhum arquivo anexo.

## 2. Equipe de Execução

#### 2.1 Dados Gerais

<b>Mudança na equipe de execução:</b>	Sim
<b>Descrição:</b>	Devido a adequação do projeto a novos cursos inseridos, houve a necessidade de incluir alguns voluntários.

#### 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	480 hrs	Coordenador(a), Gestor

##### Discentes da UFRPE/SEDE/DTR

Nome	Curso	Instituição	Carga	Funções
Erika de Arruda Nascimento	Bacharelado Em Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	160 hrs	Discente Voluntário(a)
Isabel de Souza Leão Martins	Bacharelado Em Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	240 hrs	Colaborador, Discente Voluntário(a)
Israella Dias de Oliveira	Bacharelado Em Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	576 hrs	Bolsista de Extensão
Maria de Fátima Melo da Silva	Gastronomai e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	160 hrs	Discente Voluntário(a)

**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 executará o projeto.**Início:** Jan/2021**Duração:** 12 Meses**Carga Horária:** 48 Horas/Mês**Responsável:** Israella Dias de Oliveira (C.H. 48 horas/Mês)**Atividade:** Discente voluntária na execução do projeto.**Início:** Jan/2021**Duração:** 12 Meses**Carga Horária:** 20 Horas/Mês**Responsável:** Isabel de Souza Leão Martins (C.H. 20 horas/Mês)**Atividade:** Elaboração e coordenação do projeto.**Início:** Jan/2021**Duração:** 12 Meses**Carga Horária:** 40 Horas/Mês**Responsável:** Edenilze Teles Romeiro (C.H. 40 horas/Mês)**Atividade:** Participação em todas as etapas de aula teórica e prática, relativa a elaboração, confecção e correção dos manuais de BPF e POPs.**Início:** Mar/2012**Duração:** 10 Meses**Carga Horária:** 16 Horas/Mês**Responsável:** Erika de Arruda Nascimento (C.H. 16 horas/Mês)**Atividade:** Participação em todas as etapas de aula teórica e prática, relativa a elaboração, confecção e correção dos manuais de BPF e POPs.**Início:** Mar/2012**Duração:** 10 Meses**Carga Horária:** 16 Horas/Mês**Responsável:** Maria de Fátima Melo da Silva (C.H. 16 horas/Mês)

Responsável	Atividade	2012											
		Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Erika de Arruda Nascimento	Participação em todas as etapas de aula teó...	-	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Maria de Fátima Melo da Silva	Participação em todas as etapas de aula teó...	-	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

**3. Participantes**

Aproximadamente 120 mulheres da Comunidade da Paróquia de Nossa Senhora do Rosário da Igreja Matriz da Várzea.

**4. Avaliação Geral****4.1 Parte I****01 - Na sua avaliação a extensão desenvolvida pode ser considerada como de** Local

**abrangência:**

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

<b>CONCEPÇÃO:</b>	Sim
<b>DESENVOLVIMENTO:</b>	Sim
<b>AVALIAÇÃO:</b>	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**

<b>Definição de metas e objetivo:</b>	Pequena
<b>Definição de metodologia:</b>	Razoável
<b>Elaboração do plano de trabalho, incluindo cronograma e orçamento:</b>	Nenhuma
<b>Elaboração de atividades preparatórias:</b>	Nenhuma
<b>Definição das formas de avaliação:</b>	Razoável

**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>	Razoável
<b>Readequação do plano de trabalho incluindo cronograma e orçamento:</b>	Nenhuma
<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>	Razoável
<b>Na discussão de resultados parciais:</b>	Razoável
<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>	Pequena
<b>Discussão sobre metodologia, equipe, estrutura, recursos e equipamentos disponibilizados para avaliação:</b>	Razoável
<b>Definição do plano de trabalho da avaliação, incluindo cronograma e orçamento:</b>	Nenhuma

<b>Definição de atividades prioritárias para a avaliação:</b>	Pequena
<b>Gestão de atuação de docentes, técnicos e estudantes envolvidos na avaliação:</b>	Nenhuma
<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>	Razoável
<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
<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>	Conhecimento
<b>Não realiza acompanhamento posterior:</b>	Não se aplica

#### 4.6 Parte VI

<b>02 - As ações de extensão desenvolvidas geraram concretamente:</b>	Oferecimento de novos cursos ou turmas de cursos de extensão; Propostas de continuidade para o ano seguinte; Outras ações de extensão vinculadas
<b>03 - A ação extensionista apresentou como principais objetivos:</b>	Formação mais integral dos estudantes; Geração de novos projetos extensionistas; Produção do conhecimento; Atendimento direto/assistência direta de acordo com as necessidades apontadas pela comunidade atendida; Atividade acadêmica complementar
<b>04 - Como é realizada a aferição dos resultados alcançados:</b>	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:

<b>Articulação entre ensino, pesquisa e extensão:</b>	Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente
<b>Flexibilização curricular da graduação:</b>	Razoável atingimento, sem destaques positivos ou negativos
<b>Aproveitamento da extensão como atividade acadêmica curricular:</b>	Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente
<b>Transferência de conhecimento ou tecnologia gerados:</b>	Atingimento em grau considerável, podendo ser utilizados como exemplo para outras ações
<b>Proposição de novos temas de pesquisa:</b>	Razoável atingimento, sem destaques positivos ou negativos
<b>Geração de produtos acadêmico:</b>	Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente