

---

## 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>	29/01/2012
<b>Término:</b>	29/12/2012
<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 » Ciência de Alimentos
<b>Linha de Extensão:</b>	Infância e adolescência

### 1.2 Resumo

**Título:** TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO PARA CRIANÇAS DA COMUNIDADE DOM HELDER CÂMARA, RECIFE/PE

**Resumo da proposta:** Este projeto tem como objetivo proporcionar o aprendizado das técnicas de produção de pães para crianças moradoras da comunidade de Dom Hélder Câmara, Recife-PE. Os cursos serão ministrados na Sede da Associação da Comunidade, entre os meses de janeiro e dezembro de 2012, com turmas formadas por 10 alunos, cada. Serão realizados minicursos com temas envolvendo história da panificação, boas práticas de produção na panificação e técnicas de panificação que serão ministrados por alunos de graduação do curso de Bacharelado em Gastronomia/UFRPE, sob a supervisão do professor coordenador. Ao final dos minicursos, os alunos receberão certificados emitidos pela Universidade Federal Rural de Pernambuco comprovando sua participação nos cursos de escolha.

**Palavras-chave:** Panificação, minicursos, crianças

### 1.3 Detalhes da Ação

<b>Carga Horária Total da Ação:</b>	580 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
<b>Local de Realização:</b>	Cozinha didática do Espaço Dom Helder Câmara
<b>Período de Realização:</b>	janeiro a dezembro de 2012

### 1.4 Público / Certificado

<b>Tipo/Descrição do Público Atingido:</b>	Crianças moradoras da comunidade de Dom Hélder Câmara, Recife-PE
<b>Número de pessoas atendidas:</b>	12

**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:** 4

#### 1.5 Objetivos

**Objetivos Propostos:** Objetivo geral: Este projeto tem como objetivo proporcionar o aprendizado das técnicas de produção de pães para crianças moradoras da comunidade de Dom Hélder Câmara, Recife-PE. Objetivos específicos: • Apresentar a história da panificação no mundo e no Brasil; • Introduzir noções de higiene e segurança com os alimentos; • Ensinar práticas básicas na produção e produtos panificados; • Proporcionar atividades lúdicas aliada às práticas gastronômicas.

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

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

#### 1.6 Parcerias

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

#### 1.7 Resultados da Ação

**Melhoria da infra-estrutura:** Não  
**Integração acadêmica:** Não  
**Integração entre as áreas de conhecimento:** Não  
**Publicações:** Não  
**Capacitação técnico-científicas:** Não  
**Divulgação da Tecnologia:** Não  
**Resultados efetivos e eficientes:** Sim

**Descrição:** O projeto de extensão conseguiu atingir muito bem seus objetivos, ensinando as primeiras técnicas de panificação para a crianças atendidas, pois despertou a neles uma consciência profissional no ramo da panificação.

#### 1.8 Impactos

**Impacto científico:** Não  
**Impacto tecnológico:** Não  
**Impacto econômico:** Não  
**Impacto social:** Sim

**Descrição:** O desenvolvimento do projeto despertou nas crianças a educação voltada a alimentação e quanto a diferenciação dos tipos de pães e demais produtos de panificação.

**Impacto ambiental:** Não

#### 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	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	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>	Leonardo Pereira de Siqueira / 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:**

Não ocorreram mudanças.

**Dificuldades ocorridas:**

A única dificuldade se deu pelo atraso na disponibilização dos recursos para o início das atividades práticas do projeto.

### 1.12 Conclusões e Perspectivas

Foram realizadas reuniões periódicas ocorridas na Universidade Federal Rural de Pernambuco entre os membros do projeto para idealização e confecção do material didático das aulas. Foram elaboradas as aulas e todo material didático, apresentações em PowerPoint, cartilhas explicativas sobre boas práticas de manipulação, além da seleção e elaboração das fichas técnicas que seriam utilizadas nas aulas práticas.

As aulas tiveram a participação de 12 crianças, com duração de 2 horas (14h às 16h), com a participação do professor coordenador Leonardo Pereira e a representante da comunidade na pessoa da Senhora Nair Andrade.

A aula de introdução teve como tema: As Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos. Este minicurso é de extrema importância, pois quem se propõe a manipular alimentos, independente do objetivo, deve ter consciência da sua responsabilidade sobre a saúde. Os assuntos abordados foram: a importância das boas práticas de manipulação dos alimentos, a importância da higiene pessoal no âmbito da cozinha, a importância de higiene do ambiente e dos alimentos, como prevenir que os alimentos fiquem impróprios para consumo.

A segunda aula intitulada Introdução à panificação tiveram os assuntos abordados: breve histórico do pão, importância dos ingredientes na preparação, técnicas de panificação, modelagem de pães, pães artísticos.

As aulas práticas tiveram duração de 4 horas (13h às 17h). Na aula prática de Produção de pães caseiros, Produção de pães recheados foi colocado em prática todos os conhecimentos passados nas aulas teóricas, foi cobrado das participantes roupas adequadas ao ambiente da cozinha (roupas limpa, toucas higiênicas, sapatos fechados, calças e blusas de algodão) e asseio pessoal (mãos devidamente higienizadas, unhas cortadas) e limpeza e higienização do ambiente de trabalho. Além de todas as exigências de conduta de vestimenta e Asseio, foi visto na prática todas as técnicas de panificação.

Na aula prática que teve por tema produções de pães caseiros foi mostrado e produzido com os participantes as técnicas básicas para produções de pães, foi feita uma massa básica e massas condimentadas, assim como foi mostrada as técnicas de manipulação de pães.

As aulas quatro e cinco foram, respectivamente, produções de pães recheados salgados e doces, os participantes aprenderam a

produzir a massa básica salgada e doce, assim como manipular, criar e modelar pães recheados diversos. A sexta aula sobre roscas doces e salgadas, ensinou novas técnicas de modelagem e condimentação do pão.

Com o tema produção de pizzas, foi iniciada a sétima aula e última aula prática, foi elaborada a massa básica para pizza, assim como foi produzida muitas pizzas com recheios clássicos, tanto salgadas como doces, foi vistas técnicas de manipulação e fornecimento das pizzas.

Durante a execução das aulas observou-se o empenho por parte das crianças e o desenvolvimento das mesmas enquanto faziam o que gostavam. As expectativas do projeto foram atendidas, pois o conteúdo programático transmitido no curso foi assimilado de forma lúdica e prática propondo uma possível alternativa profissional futura tornando-se uma maneira mais divertida de ocupar o horário em que não estão na escola. Além disso, o contato com outras crianças na elaboração de atividades não cotidianas como essas auxiliam o desenvolvimento dos participantes. Foi bastante perceptível o entusiasmo dos alunos durante as aulas produzindo os pães e aprendendo técnicas e adquirindo algo novo a cada compartilhamento de informações.

### 1.13 Bibliografia

ABIP (Associação Brasileira da Indústria da Panificação). <http://www.abip.org.br/>. Acesso em: 29 de Março de 2010.

CANELLA-RAWLS. S. Pão: arte e ciência, 2006. Senac: São Paulo, 2 ed, 320 p.

CAUVAIN, SP; YOUNG, LS. Tecnologia da Panificação, 2009. Manole: Barueri/SP, 2 ed, 418p.

ERNANDES, FMPG; GARCIA-CRUZ, CH. Atividade Antimicrobiana de Diversos Óleos Essenciais em Microrganismos Isolados do Meio Ambiente. B. CEPPA, v. 25, n. 2, 2007.

GOULD, G. W. Industry perspective on the use of natural antimicrobials and inhibitors for food applications. Journal of Food Protection, v.45, p.82-85, 1995.

MAIA, SR; FERREIRA, AC, ABREU, LR. Uso do Açafrão (Curcuma Longa L.) na Redução da Escherichia Coli (ATCC 25922) e Enterobacter Aerogenes (ATCC 13048) em Ricota. Ciências Agrotecnica, v. 28, n.2, 2004.

MALUF, R.S.J. Segurança alimentar e nutricional. Conceitos fundamentais, São Paulo: Ed. Vozes. 2007.

SANTOS, L.A.S. Educação Alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. Revista de Nutrição de Campinas, v. 18, n. 5, 2005.

SILVA JR, Eneo Alves da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

### 1.14 Observações/Sugestões

Todas as aulas foram elaboradas e executadas sobre as normas higiênico sanitária para manipulação de alimentos, fato importante pois para alguns foi o primeiro contato com as Boas Práticas de Produção, criando assim uma visão profissional e não apenas um conhecedor das técnicas culinárias, mas da produção completa.

### 1.15 Arquivos Anexos

Não há nenhum arquivo anexo.

## 2. Equipe de Execução

### 2.1 Dados Gerais

Mudança na equipe de execução: Não

### 2.2 Membros da Atividade

#### Docentes da UFRPE/SEDE/DTR

Nome	Regime de Contrato	Instituição	Carga	Função
Amanda de Moraes Oliveira Siqueira	Dedicação exclusiva	UFRPE/SEDE/DTR	224 hrs	Colaborador
Leonardo Pereira de Siqueira	Dedicação exclusiva	UFRPE/SEDE/DTR	224 hrs	Coordenador(a), Gestor

#### Discentes da UFRPE/SEDE/DTR

Nome	Curso	Instituição	Carga	Funções
Rúbia Soraya Rosas da Silva	Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	672 hrs	Bolsista de Extensão
Tawana Firemand de Souza	Bacharelado Em Gastronomia e Segurança Alimentar	UFRPE/SEDE/DTR	672 hrs	Estagiário

#### 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:** Apresentação do projeto à comunidade  
**Início:** Jan/2021 **Duração:** 1 Mês  
**Carga Horária:** 128 Horas/Mês  
**Responsável:** Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
 Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)  
 Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês)

**Atividade:** Aula 1: Introdução à panificação  
**Início:** Mar/2021 **Duração:** 1 Mês  
**Carga Horária:** 128 Horas/Mês  
**Responsável:** Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
 Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)  
 Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês)

**Atividade:** Aula 2: Produção de pães recheados salgados  
**Início:** Abr/2021 **Duração:** 1 Mês  
**Carga Horária:** 128 Horas/Mês  
**Responsável:** Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
 Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)  
 Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês)

**Atividade:** Aula 3: Produção de pães recheados doces  
**Início:** Mai/2021 **Duração:** 1 Mês  
**Carga Horária:** 128 Horas/Mês  
**Responsável:** Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
 Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)  
 Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês)

**Atividade:** Aula 4: Produção de Pizzas  
**Início:** Jun/2021 **Duração:** 1 Mês  
**Carga Horária:** 128 Horas/Mês  
**Responsável:** Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
 Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)  
 Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês)

**Atividade:** Aula 5: Produção de roscas doces e salgadas  
**Início:** Jul/2021 **Duração:** 1 Mês  
**Carga Horária:** 128 Horas/Mês  
**Responsável:** Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
 Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)  
 Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês)

**Atividade:** Aula 6: Produção de pão de queijo  
**Início:** Ago/2021 **Duração:** 1 Mês

**Carga Horária:** 128 Horas/Mês  
**Responsável:** Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
 Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)  
 Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês)

**Atividade:** Aula 7: Produção de esfirras  
**Início:** Set/2021 **Duração:** 1 Mês  
**Carga Horária:** 128 Horas/Mês  
**Responsável:** Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
 Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)  
 Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês)

**Atividade:** Aula 8: Produção de pães flavorizados  
**Início:** Out/2021 **Duração:** 1 Mês  
**Carga Horária:** 128 Horas/Mês  
**Responsável:** Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
 Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)  
 Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês)

**Atividade:** Elaboração de material didático (preparação de aulas e cartilhas)  
**Início:** Fev/2021 **Duração:** 1 Mês  
**Carga Horária:** 128 Horas/Mês  
**Responsável:** Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
 Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)  
 Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês)

**Atividade:** Elaboração de relatório final  
**Início:** Nov/2021 **Duração:** 2 Meses  
**Carga Horária:** 128 Horas/Mês  
**Responsável:** Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
 Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)  
 Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês)

**Atividade:** Elaboração de Relatório parcial  
**Início:** Mai/2021 **Duração:** 2 Meses  
**Carga Horária:** 128 Horas/Mês  
**Responsável:** Leonardo Pereira de Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
**Membros Vinculados:** Amanda de Moraes Oliveira Siqueira (C.H. 16 horas/Mês)  
 Rúbia Soraya Rosas da Silva (C.H. 48 horas/Mês)  
 Tawana Firemand de Souza (C.H. 48 horas/Mês)

### 3. Participantes

Crianças moradoras da comunidade de Dom Hélder Câmara, Recife-PE

### 4. Avaliação Geral

#### 4.1 Parte I

##### 01 - Na sua avaliação a extensão

Local

desenvolvida pode ser considerada como de 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>	Pequena
<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>	Nenhuma

#### 4.3 Parte III

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

<b>Redefinição de objetos e metas:</b>	Pequena
<b>Readequação do plano de trabalho incluindo cronograma e orçamento:</b>	Razoável
<b>Definição de atividades prioritárias:</b>	Razoável
<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>	Nenhuma

#### 4.4 Parte IV

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

<b>Definição de objetivos e metas da avaliação:</b>	Pequena
<b>Discussão sobre metodologia, equipe, estrutura, recursos e equipamentos disponibilizados para avaliação:</b>	Pequena
<b>Definição do plano de trabalho da avaliação, incluindo cronograma e orçamento:</b>	Pequena

<b>Definição de atividades prioritárias para a avaliação:</b>	Pequena
<b>Gestão de atuação de docentes, técnicos e estudantes envolvidos na avaliação:</b>	Pequena
<b>Proposição de novas atividades:</b>	Pequena
<b>Na discussão de resultados parciais:</b>	Pequena
<b>Coleta, registro e sistematização de informações:</b>	Nenhuma
<b>Na discussão dos resultados obtidos:</b>	Nenhuma
<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; Metodologia
<b>Acompanha a evolução da comunidade através de indicadores externos, como dados censitários e boletins estatísticos:</b>	Metodologia
<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; Metodologia
<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
<b>03 - A ação extensionista apresentou como principais objetivos:</b>	Formação mais integral dos estudantes; Atividade acadêmica complementar
<b>04 - Como é realizada a aferição dos resultados alcançados:</b>	Por processo de avaliação previsto pelo próprio projeto; 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>	Razoável atingimento, sem destaques positivos ou negativos
<b>Flexibilização curricular da graduação:</b>	Impossibilidade de relatar por falta de informação
<b>Aproveitamento da extensão como atividade acadêmica curricular:</b>	Razoável atingimento, sem destaques positivos ou negativos
<b>Transferência de conhecimento ou tecnologia gerados:</b>	Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente
<b>Proposição de novos temas de pesquisa:</b>	Atingimento pleno, consolidado e de caráter permanente
<b>Geração de produtos acadêmico:</b>	Razoável atingimento, sem destaques positivos ou negativos