



Universidade Federal do Vale do São Francisco - UNIVASF
Pró-Reitoria de Extensão - PROEX
Av. José de Sá Manicoba, s/n – Centro – 56.304-205 - Petrolina- PE
Telefax: 87 2101- 6768 www.univasf.edu.br

Edital 02/2015

Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX)

ANEXO 02

MODELO DE PROJETO DE EXTENSÃO

Título: Treinamentos de fabricação de produtos derivados do pescado para assentados da reforma agrária e pescadores do Vale do São Francisco

Linha temática: Linha 8: Geração de trabalho e renda por meio do Apoio e Fortalecimento de empreendimentos econômicos solidários

Fundamentação Teórica

Apresentação:

A piscicultura no São Francisco foi implantada no início dos anos de 1980, recomendada como uma alternativa de substituição, ou complemento, das atividades tradicionais de subsistência da população local, a pesca e a agricultura de vazante, que foram prejudicadas pelos planos de desenvolvimento implementados no vale do rio, executados pela CHESF - Companhia Hidroelétrica do São Francisco e pela CODEVASF - Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (ARAÚJO e SÁ, 2008). A pesca tem importante é, muitas vezes, a única fonte de renda para o sustento das comunidades ribeirinhas, tendo importante papel na ocupação da mão de obra, geração de emprego e renda nessas comunidades.

Por outro lado, assentamentos da reforma agrária implantados no Vale do São Francisco desenvolvem atualmente diversas atividades, tais como criação de peixes em tanques escavados, criação de ovinos e caprinos em áreas de sequeiro, horta comunitária, fábrica de doces e fruticultura irrigada (goiaba, acerola, uva, melão, mamão, entre outras). Essas frutas são reconhecidas fontes de vitamina C e, principalmente, polifenóis (antioxidantes naturais) que podem ser utilizados na fabricação de derivados cárneos, para melhorar o produto do ponto de vista nutricional, tendo grande influência no aumento da qualidade de vida das pessoas.

Portanto, iniciativas que busquem qualificar os assentados e pescadores, no que se refere aos cuidados com o meio ambiente e a utilização dos seus recursos de forma sustentável são de extrema importância. De acordo com Oliveira et al. (2010) a promoção do desenvolvimento sustentável está associada à participação dos atores sociais locais. A melhoria das condições socioeconômicas nas comunidades requer também o conhecimento das tecnologias da informação, as quais provocam na sociedade mudanças nos modelos econômicos, sociais, políticos e educacionais (MARTINS e LUCAS, 2009). A formação de cooperativas populares baseadas na economia solidária é uma alternativa para a geração de emprego e renda, através da industrialização do pescado (COSTA, MELO, CAMPOS, 2011). Iniciativas de formação de cooperativas de pescadores do Vale do São Francisco vem sendo desenvolvidos pela Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares (ITCP) conforme relatado por Campos, Costa, Oliveira (2013).

Em relação à elaboração de produtos da carne de peixes ou pescados, existem poucos produtos no mercado, com a predominância de filé. O mercado consumidor vem exigindo cada vez mais alimentos que apresentem características nutricionais de importância para o consumo, sendo a carne de peixe uma alternativa importante. Vários produtos podem ser elaborados com carne de peixe, tais como espetinho, hambúrguer, lingüiças, almôndega, kibe, etc. Oliveira e Alves (2008) avaliaram o consumo de proteínas de origem animal em uma unidade de alimentação e nutrição, e verificaram que dos produtos pesquisados, o espetinho de frango foi a carne melhor avaliada (nota média 9,0). Assim, espera-se que o espetinho de carne de peixe também tenha boa aceitação, já que a boa qualidade da carne de peixe é conhecida por todos e o espetinho é uma forma de consumo de carne amplamente utilizado no Brasil, principalmente no nordeste brasileiro. O hambúrguer e demais produtos consistem numa alternativa de aproveitamento da matéria prima que além de serem práticos para o consumo diversificam a oferta de produtos ao consumidor, agregando valor por meio do processamento. Carvalho Filho (2009) elaborou o fishburger de tilápia utilizando diferentes concentrações de farinha de trigo: 0 (controle); 3,0; 5,0 e 8,0%. Observou que essa inclusão não resultou em alterações sanitárias, físico-químicas nem sensoriais aos fishburger, que foram caracterizados como tendo boa aceitação. O autor ainda afirma que a carne da tilápia possui potencial tecnológico para elaboração de produtos e que estudos adicionais utilizando outros



Universidade Federal do Vale do São Francisco - UNIVASF
Pró-Reitoria de Extensão - PROEX
Av. José de Sá Maniçoba, s/n – Centro – 56.304-205 - Petrolina- PE
Telefax: 87 2101- 6768 www.univasf.edu.br

ingredientes. Neste contexto, a utilização da farinhas de frutas adicionada na carne de peixes pode ser uma alternativa na elaboração de derivados cárneos, disponibilizando um produto com sabor e qualidade diferenciados ao consumidor, bem como uma alternativa de renda para o produtor.

Justificativa:

A região do médio São Francisco tem a pesca artesanal e a produção de frutas como fonte de renda e sustento de muitas famílias, mas a atividade, muitas vezes, não propicia os resultados econômicos desejados. Assim, têm-se a industrialização do pescado com a utilização de farinha de casca de frutas e a criação de cooperativas de assentados da reforma agrária e pescadores como alternativa para a geração de renda. Esse tipo de empreendimento têm um grande compromisso com o social, pois a difusão de experiências de economia solidária não pode ser pensada sem o cuidado de inseri-las no quadro do conjunto de transformações que vêm reconfigurando o social. A formação de cooperativas populares de pescadores é uma ferramenta para a geração de emprego e renda, permite a união dos cooperados, bem como o desenvolvimento de habilidades por meio de capacitações para a industrialização dos produtos. Durante as capacitações, os pescadores também aprendem a preservar o meio ambiente (análise de água, plantação de mudas de árvores nativas) e produzir peixes em vários sistemas de produção (tanques-redes, tanques escavados). O Vale do São Francisco é um grande produtor de frutas e parte delas (as que não podem ser comercializadas) podem ser usadas para a formulação de rações e farinha para a elaboração dos derivados do pescado, baixando o custo final de produção e ajudando a conservar o meio ambiente, pois muitas frutas e resíduos atualmente são jogados à céu aberto, levando a contaminação ambiental. O projeto visa aliar o conhecimento dos pescadores com a produção da região (frutas e peixes) na busca de alternativas para a melhoria de vida, baseado na economia solidária, a qual é uma forma eficiente de melhorias sociais. O constante treinamento para os pescadores, será um estímulo para que os mesmos permaneçam na atividade, bem como servirá também para integrar ainda mais a universidade pública com a população. O projeto vai integrar o ensino, pesquisa e extensão, gerando conhecimentos que podem ser aplicados na indústria de alimentos e também gerar linhas de investigação para alunos de iniciação científica e de final de curso (TCC). A pesquisa também poderá ser utilizada em trabalhos de extensão, apoiando a universidade a cumprir a sua função. Os pescadores da Associação de Pescadores de São Luiz (Mosquito) e os integrantes da Associação de Assentados Luiz Nunes, ambos no município de Casa Nova/BA, serão o público alvo do projeto. Ambos locais já são assistidos com projetos de extensão coordenados pelo proponente, e assim o presente projeto dará continuidade (e trará melhorias) às atividades desenvolvidas com essas associações.

Este projeto está alinhado com o Programa TECNOQUALI: integrando tecnologia e qualidade ao trabalho e à vida das populações por meio de empreendimentos econômicos solidários, com financiamento aprovado no PROEXT 2014-2015 (ainda em execução) e PROEXT 2015-2017, o qual será desenvolvido nas comunidades citadas e também coordenados por esse proponente. Assim, os presidentes das associações assinaram as cartas de anuência, concordando com a participação das atividades relacionadas com o Programa Tecnoquali.

Objetivos:

- Capacitar pescadores e assentados da reforma agrária do Vale do São Francisco (integrantes de associações) para cuidados higiênicos na captura de peixes, criação de peixes, industrialização do pescado e comercialização dos produtos.
- Auxiliar na geração de emprego e renda, com base na economia solidária e no cooperativismo.
- Criar alternativas para o uso de peixes e frutas (subprodutos) produzidas na região, com a preservação dos recursos naturais.

Metas:

- Capacitação e treinamento de aproximadamente 100 pessoas, pescadores da Associação de Pescadores de São Luiz e da Associação de Assentados Luiz Nunes no processo de criação e manejo de peixes, industrialização e comercialização do pescado;
- Desenvolvimento de habilidades e técnicas de aproveitamento de resíduos de frutas oriundos da produção regional que agreguem valor ao pescado comercializado;
- Geração de emprego e renda aos cooperativados e associados atendidos pelo projeto;
- Preservação de ambiental com a recuperação da mata ciliar do Rio São Francisco, por meio do plantio de mudas de espécies nativas, e conscientização dos pescadores quanto aos cuidados com a exploração dos recursos naturais.



Universidade Federal do Vale do São Francisco - UNIVASF
Pró-Reitoria de Extensão - PROEX
Av. José de Sá Manicoba, s/n – Centro – 56.304-205 - Petrolina- PE
Telefax: 87 2101- 6768 www.univasf.edu.br

Resultados Esperados:

Espera-se com este projeto traga inovações e alternativas para pescadores, assentados da reforma agrária e consumidores, pois para o seu desenvolvimento serão utilizados peixes nativos e exóticos do Rio São Francisco, e sub-produtos das frutas produzidas no Vale, podendo gerar emprego e renda, como também oferecer ao consumidor novos produtos, com maior qualidade e com menor preço, contribuindo para o desenvolvimento da região como um todo. Espera-se:

- Aumentar o consumo de pescado industrializado na região do Vale do São Francisco;
- Elaborar produtos que agreguem valor ao pescado disponível na região;
- Obter produtos diferenciados, mais saudáveis para os consumidores;
- Destinar adequadamente as frutas com dificuldade de comercialização, bem como usar os sub-produtos destas (cascas), de maneira racional.

Metodologias:

Inicialmente será feita a abordagem dos pescadores e assentados integrantes das associações para apresentação do projeto, convidando-os e motivando-os a participar. Em seguida será feito o cadastramento e recadastramento dos interessados e a definição de datas dos encontros para discussão do plano de trabalho, visando contemplar as necessidades e sugestões dos participantes. Tais encontros ocorrerão na sede das associações, em São Luiz (Mosquito) e Assentamento Luiz Nunes, ambas no município de Casa Nova/BA, e no Laboratório de Tecnologia de Produtos de origem Animal - TPOA Carnes e Pescado no Campus Ciências Agrárias (CCA) da UNIVASF.

A capacitação dos pescadores e assentados se dará utilizando material didático/audiovisual (vídeos, cartilhas, cartazes, projetor de slides, et.), visitas técnicas à pisciculturas e abatedouros de peixes. Para tal, além da equipe executora, contará o apoio da Associação de Pescadores de Sobradinho e do Terminal Pesqueiro de Sobradinho, bem como das colônias de pescadores de Casa Nova e Sobradinho/BA. Serão apresentadas aulas teóricas e práticas sobre cuidados higiênico-sanitário e industrialização do pescado, comercialização dos produtos elaborados, noções de formulação de rações para a piscicultura (com a utilização de resíduos de frutas regionais), conhecimento sobre espécies de peixes nativos, exóticos e autóctones do Rio São Francisco, gestão do agronegócio, economia solidária, cooperativismo e trabalho na coletividade, cuidados com o meio ambiente, bem como, será realizada análise da água e plantio de mudas de árvores nativas nas margens do rio.

A metodologia aplicada será aprender fazendo, ou seja, após as aulas teóricas haverá aulas práticas do conteúdo repassado: Práticas de fabricação de produtos - cuidados higiênicos-sanitários com o pescado; aproveitamento integral do pescado (cabeça, couro/pele-curtimento, estrutura óssea, filé); fabricação de espetinho, hambúrguer, kibe, almôndega, linguças, et.; produtos fortificados (funcionais) ricos em cálcio, ômega (3, 6 e 9), fibras, etc. os quais poderão ser comercializados para a merenda escolar, viabilizando a sustentabilidade e a continuidade do trabalho iniciado pela ITCP – Univasf, referido já justificativa do presente projeto.

As avaliações serão contínuas durante o processo, através da aplicação de questionário antes e após os treinamentos e pela observação da evolução e melhoria dos produtos elaborados, através de análises físico-químicas e sensoriais. Todos os participantes com frequência mínima de 75% e aproveitamento mínimo (nota 5,0), terão direito a certificado. O projeto será avaliado de forma global, pela melhoria da qualidade dos produtos fabricados (e aumento das vendas), pelo desempenho e relacionamento entre os cooperativados, e equipe executora.

Serão confeccionados banners para divulgação do projeto e será fornecido apostila para cada integrante do projeto. Para isso será preciso serviço de gráfica, toner e papel A4, previstos no orçamento do projeto.

Plano de Trabalho do Coordenador:

Toda a parte logística ficará a cargo do coordenador, tais como, escolha e contato com as comunidades; planejamento e solicitação do transporte para as atividades; recursos adicionais (co-financiamento do projeto); orientação das atividades do bolsista e dos voluntários, desde elaboração e planejamento até a execução do projeto, assegurando o preparo para a que os integrantes tenham habilidades necessárias para o bom andamento das atividades; acompanhar a equipe em todos os encontros nas comunidades. O coordenador irá acompanhar todas as atividades previstas no Cronograma de Execução do projeto, descritas abaixo.

Plano de Trabalho do Bolsista:

O bolsista terá participação nos seguintes trabalhos: atividades formativas que serão desenvolvidas no projeto; apresentação do projeto e recrutamento do pessoal; ministrar a parte teórica e prática prevista no projeto; digitar



Universidade Federal do Vale do São Francisco - UNIVASF
Pró-Reitoria de Extensão - PROEX
Av. José de Sá Manicoba, s/n – Centro – 56.304-205 - Petrolina- PE
Telefax: 87 2101- 6768 www.univasf.edu.br

os dados coletados; elaborar relatórios, artigos, resumos, bem como apresentá-los em eventos científicos. O bolsista irá executar todas as atividades previstas Cronograma de Execução do projeto, descritas abaixo.

Referência Bibliográfica:

- ARAÚJO, J.S.; SÁ, M.F.P. Sustentabilidade da piscicultura no baixo São Francisco alagoano: condicionantes sócio econômicos. Revista Ambiente & Sociedade, volume XI, número 2, p. 405-424, Campinas/SP, 2008.
- ASSISTAT Versão 7.5 beta (2008) - Homepage <http://www.assistat.com> Por Francisco de A. S. e Silva DEAG-CTRN-UFCG - Atualiz.07/06/2010
- CAMPECHE, D. F. B.; BALZANA, L.; FIGUEIREDO, R. C. R.; BARBALHO, M. R. S.; REIS, F. J. S.; MELO, J. F. B. Peixes Nativos do Rio São Francisco Adaptados para Cultivo. Série Documentos, 244, Embrapa Semiárido, Petrolina/PE, 2011.
- CAMPOS, R.M.L.; HIERRO, E.; ORDÓÑEZ, J.A.; BERTOL, T.M.; TERRA, N.N.; HOZ, L. Fatty acid and volatile compounds from salami manufactured with yerba mate (*Ilex paraguariensis*) extract and pork back fat and meat from pigs fed on diets with partial replacement of maize with rice bran. Food Chemistry, v.103, p.1159-1167, 2007.
- CAMPOS, R.M.L.; COSTA, F.S.; OLIVEIRA, L.M.S.R. A importância da incubadora tecnológica na formação de cooperativas de pescadores nas cidades ribeirinhas de casa nova e sobradinho/Bahia . Revista Cataventos, vol. 01, p. 107-118, 2013.
- CARVALHO FILHO, D.U. Avaliação da qualidade de fishburger de tilápia (*Oreochromis sp*) em diferentes concentrações de farinha de trigo. Teresina, 2009. Dissertação (Mestrado em Ciência Animal), Universidade Federal do Piauí.
- CENCI, S. A. ; GOMES, C. A. O.; ALVARENGA, A. L. B.; JUNIOR, M. F. . Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais na Agricultura Familiar. In: Fenelon do Nascimento Neto. (Org.). Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar. 1a ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006, v. , p. 59-63.
- CODEVASF. Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco. Beneficiamento e conservação de alguns peixes cultivados em água doce. CODEVASF, 2008. 27p.
- COSTA, F. S.; MELO, J. F. B.; CAMPOS, R. M. L. A criação de cooperativa de pescadores na comunidade de Casa Nova/BA: uma alternativa para a geração de emprego e renda. VI Mostra de Integração. Universidade Federal do Vale do São Francisco, 2011.
- MARTINS, T. S.; LUCAS, E. R. O.; Os programas de inclusão digital do Governo Federal sob a óptica da competência informacional. Liinc em Revista, v.5, n.1, p. 82 – 99, 2009.
- NOGUEIRA FILHO, R. M. Banana in natura na alimentação de juvenis de tilápia-do-nylo, como fonte de carboidrato na ração e no processamento de espetinho. Petrolina: UNIVASF, 2012. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Vale do São Francisco, 2012.
- OLIVEIRA, C.S.; ALVES, F.S. Educação nutricional em unidade de alimentação e nutrição, direcionada para consumo de pratos protéicos: um estudo de caso. Alimento e Nutrição. v. 19, p. 435-440, out./dez. 2008.
- OLIVEIRA, V. B. V.; BENTES-GAMA, M. M.; SILVA, R. M. P.; VIEIRA, A. H.; CARVALHO, J. O. M.; LOCATELLI, M.; RODRIGUES, V. G. S. Capacitação e intervenção para a gestão de recursos naturais em comunidades rurais no estado de Rondônia. Amazônia: Ci & Desenv., Belém, v. 5, n. 10, p. 87-101, 2010.
- PARMIGIANI, P., TORRES, R. A caminho da elite do agronegócio. Revista Aquicultura e Pesca. Edição 10, p.26-34, 2005.
- PEREIRA, M.G. Aplicação de antioxidantes naturais em carne mecanicamente separada (CMS) de ave. 2009. 125 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos), Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2009.
- PEREIRA, L.G.R; AZEVEDO, J.A.G; PINA, D.S; BRANDÃO, L.G.N; ARAUJO, G.G.L; VOLTOLINI, T.V. Aproveitamento dos coprodutos da agroindústria processadora de suco e polpa de frutas na alimentação de ruminantes Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2009. 30 p. (Embrapa Semi-Árido. Documentos, 220).
- RAHARJO, S. et al. Improved speed, specificity, and limit of determination of an aqueous acid extraction thiobarbituric acid – C18 method for measuring lipid peroxidation in beef. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.40, p.2182-2185. 1992.
- ROIZEN, M. F.; PUMA, J. L. A dieta da idade verdadeira. Rio de Janeiro: Campus, 2001, 328 p.
- SANTOS, C.A.A.; COELHO, A.F.S.; CARREIRO, S.C. Avaliação microbiológica de polpas de frutas congeladas. Ciência



Universidade Federal do Vale do São Francisco - UNIVASF
Pró-Reitoria de Extensão - PROEX
Av. José de Sá Maniçoba, s/n – Centro – 56.304-205 - Petrolina- PE
Telefax: 87 2101- 6768 www.univasf.edu.br

e tecnologia de Alimentos, v.28 (4), p.913-915, 2008.

SANTOS, M. F.; MATTOS, S. M. G. Avaliação do potencial aquícola em corpos d' água de domínio da união no estado de Pernambuco. Revista Engenharia de Pesca, v.4, n.1, p. 110-123, 2009.

SAS INSTITUTE. SAS/STAT user's guide: statistics. Version 8. Cary: SAS Institute, 2001. 155p.

SOARES, M. C. F.; LOPES, J. P.; BELLINI, R.; MENEZES, D. Q. A piscicultura no rio São Francisco: é possível conciliar o uso múltiplo dos reservatórios? Revista Brasileira de Engenharia de Pesca, v.2, n.2, p.69-83, 2007.

SOUZA, R. C. Farinha de manga na alimentação de alevinos de tilápia do nilo como fonte de carboidrato na ração e elaboração de hambúrguer. Petrolina: UNIVASF, 2012. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Vale do São Francisco, 2012.

TANG, S.; KERRY, J. P.; SHEEHAN, D.; BUCKLEY, D. J.; MORRISSEY, P. A. Antioxidative effect of added tea catechins on susceptibility of cooked red meat, poultry and fish patties to lipid oxidation. Food Research International, v.34, n.8, p.651-657, 2001.

Público-Alvo: pescadores e assentados da reforma agrária

Nº de Pessoas Beneficiadas

100 pessoas integrantes do projeto e seus familiares

Cronograma de Execução

Evento	Período	Observações
Encontro 1 – São Luiz	Março/2015	Apresentação do projeto e recrutamento do pessoal
Encontro 1 – Luiz Nunes	Março/2015	Apresentação do projeto e recrutamento do pessoal
Encontro 2 – São Luiz	Abril/2015	Economia solidária, Associativismo e Cooperativismo
Encontro 2 – Luiz Nunes	Abril/2015	Economia solidária, Associativismo e Cooperativismo
Encontro 3 – São Luiz	Maió/2015	Teoria e prática: Preservação do meio ambiente – árvores e peixes nativos, análise da água
Encontro 3 – Luiz Nunes	Maió/2015	Teoria e prática: Preservação do meio ambiente – árvores e peixes nativos, análise da água
Encontro 4 – São Luiz	Junho/2015	Teoria e prática: Sistemas de criação de peixes(escavado e tanque-redes)
Encontro 4 – Luiz Nunes	Junho/2015	Teoria e prática: Sistemas de criação de peixes(escavado e tanque-redes)
Encontro 5 – São Luiz	Julho/2015	Prática: Higiene e Manipulação do pescado
Encontro 5 – Luiz Nunes	Julho/2015	Prática: Higiene e Manipulação do pescado
Encontro 6 – São Luiz	Agosto/2015	Prática: Elaboração de espetinho e hambúrguer, fortificados
Encontro 6 – Luiz Nunes	Agosto/2015	Prática: Elaboração de espetinho e hambúrguer, fortificados
Encontro 7 – São Luiz	Setembro/2015	Prática: Elaboração de kibe e almôndega, fortificados
Encontro 7 – Luiz Nunes	Setembro/2015	Prática: Elaboração de kibe e almôndega, fortificados
Encontro 8 – São Luiz	Outubro/2015	Prática: Elaboração de lingüiças
Encontro 8 – Luiz Nunes	Outubro/2015	Prática: Elaboração de lingüiças
Encontro 9 – São Luiz	Novembro/2015	Teoria e prática: Comercialização dos produtos e avaliações
Encontro 9 – Luiz Nunes	Novembro/2015	Teoria e prática: Comercialização dos produtos e avaliações
Encontro 10 – São Luiz	Dezembro/2015	Entrega dos certificados e encerramento dos cursos
Encontro 10 – Luiz Nunes	Dezembro/2015	Entrega dos certificados e encerramento dos cursos



Universidade Federal do Vale do São Francisco - UNIVASF
Pró-Reitoria de Extensão - PROEX
Av. José de Sá Maniçoba, s/n – Centro – 56.304-205 - Petrolina- PE
Telefax: 87 2101- 6768 www.univasf.edu.br

Atividades da equipe executora	Janeiro/Fevereiro/2016	Análise de dados coletados, preparação dos relatórios do projeto, trabalhos para eventos científicos, publicações, finalização do projeto
Acompanhamento e Avaliação		
Indicadores: Serão utilizados como indicadores: - as respostas ao questionário avaliando a evolução do conhecimento sobre os temas abordados - o resultado das análises físico-químicas e sensoriais avaliando a qualidade produtos elaborados - o relacionamento interpessoal dos envolvidos no projeto, através de oficinas didáticas.		
Sistemática: As avaliações serão contínuas durante o processo, através da aplicação de questionário antes e após os treinamentos e pela observação da evolução e melhoria dos produtos elaborados, através de análises físico-químicas e sensoriais.		
Proposta Orçamentária		
Rubrica	Justificativas	Valor (R\$)
Custeio	O bolsista será o responsável discente pelo projeto, coordenando com os professores e demais discentes a condução do mesmo. R\$ 400,00 mensais	4800
Bolsa de Extensão	Folha papel A4 (resma com 500 folhas)	221,75
Material de Consumo	Toner SAMSUNG SCX-5637 FR: MLT-D205E - novo	428
Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica	Impressão de <i>banners</i>	117,92
Total		5567,67
Co-Financiamento (Informe se o Projeto terá outro financiamento além do PIBEX – 2015/2016)		
Agências de Fomento	Quais? CNPq (Edital 11/2014)	
Outros	Quais? PROEXT/2014, o qual será finalizado em 2015.	