

Resolução n.º 30/2013

“Dispõe sobre o Projeto de Extensão “Lanche Funcional: Degustação de preparações com alimentos funcionais para professores e colaboradores da Faculdade Campo Real”.

O Diretor Geral da Faculdade Campo Real, mantida pela UB Campo Real Educacional S.A., no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Aprovar o Projeto de Extensão “Lanche Funcional: Degustação de preparações com alimentos funcionais para professores e colaboradores da Faculdade Campo Real”, sob coordenação da prof. Patrícia Chiconatto, objetivando ofertar possibilidades de forma a enriquecer a alimentação, aumentando a disponibilidade de nutrientes- uso de biomassa, farelos, sementes e oleaginosas, com carga horária total de 15 (quinze) horas.

Esta resolução entra em vigor a partir da presente data.

Ratificam-se atos realizados anteriormente,

Revogam-se as disposições em contrário.

Faculdade Campo Real, aos 19 dias de mês de dezembro de 2013.

Edson Aires da Silva
Diretor Geral



PROPOSTA DE PROJETO DE EXTENSÃO

I. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

1.1. Nome do projeto: Lanche Funcional: Degustação de preparações com alimentos funcionais para professores e colaboradores da Faculdade Campo Real

1.2 Órgão executor: Faculdade Campo Real

1.3. Professores Coordenadores: Larissa Buhner Danguy e Patrícia Chiconatto

1.4. Local de realização: Faculdade Campo Real

1.5. Justificativa: Os alimentos funcionais contém produtos potencialmente saudáveis, incluindo qualquer ingrediente alimentar ou alimento modificado que possa fornecer benefício saudável, além dos nutrientes tradicionais.

1.6. Objetivos do projeto:

Ofertar possibilidades de forma a enriquecer a alimentação, aumentando a disponibilidade de nutrientes- uso de biomassa, farelos, sementes e oleaginosas.

II. CARACTERÍSTICAS DO PROJETO

2.1 Carga horária total: 15 horas

2.2 Público-alvo: acadêmicos do curso de Nutrição

2.3 Periodicidade: semestral

2.4 Período de funcionamento: a partir de março de 2014

2.5 Número de vagas: ilimitado

2.6 Taxa de inscrição: Isenta

2.7 Sistema de avaliação: Os acadêmicos envolvidos serão avaliados quanto a organização, elaboração e preparação de material informativo (receitas, dicas de consumo) para degustação das preparações.

III. IDENTIFICAÇÃO DO PROFESSOR COORDENADOR

3.1 Nome: Patrícia Chiconatto

3.2 Maior titulação: Especialista

3.3 Curso: Nutrição

3.4: Carga horária solicitada: 15 horas

ORÇAMENTO

4.1 Receitas

Descrição	Valor
Sem arrecadação	Sem arrecadação
Total das receitas	R\$ Sem arrecadação

4.2 Despesas

Descrição	Valor
Receituário padrão	Conforme receituário padrão
Total das receitas	

*Será custeado com recursos financeiros do curso de Nutrição.

Termos em que, requer a aprovação do presente projeto.