



CENTRO UNIVERSITÁRIO SANTO AGOSTINHO – UNIFSA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
DIRETORIA DE ENSINO
NÚCLEO DE APOIO PEDAGÓGICO – NUAPE
PROGRAMA DE EXTENSÃO

EDITAL DE EXTENSÃO XX/2026.1

PROJETO DE EXTENSÃO

O Centro Universitário Santo Agostinho – UNIFSA, no uso de suas atribuições legais, torna público que se encontram abertas as inscrições para a seleção de estudantes extensionistas para o projeto de extensão **PRODUZINDO SABORES E AFETOS DE FORMA SUSTENTÁVEL**.

1. Dos Objetivos

- ✓ Contribuir para garantir a segurança alimentar e nutricional na comunidade promovendo ações de acompanhamento, treinamento e orientações em nutrição, no intuito de garantir a qualidade e segurança das refeições produzidas.
- ✓ Desenvolver boas práticas de manipulação de alimentos para garantir melhor aproveitamento em sua integralidade visando a segurança alimentar e nutricional.
- ✓ Realizar oficinas de culinária para a comunidade interna e externa, visando aprimorar os conhecimentos em alimentação e nutrição da população por meio da prática culinária e dietética de preparações saborosas e saudáveis;
- ✓ Contribuir por meio da realização das oficinas de culinária, e conhecimento acerca da alimentação e nutrição para a adesão de hábitos alimentares mais saudáveis que favoreçam a qualidade de saúde e de vida dos indivíduos envolvidos, como também criar redes de multiplicadores desses conhecimentos.

2. Das Inscrições

Período: **até dia 9/3 de 2026**

Local: <https://forms.gle/LsakXZ9gLFVzZXBs8>

Documentos: Histórico Acadêmico de alunos matriculados em **2026.1** que estejam cursando do segundo ao sétimo período, com Índice de Rendimento Acadêmico igual ou superior a 7,0 (sete).
Custo da inscrição: **1 pacote de leite** (entregar no NUAPE após a inscrição realizada).

3. Do Curso

Curso Nutrição do UNIFSA presencial e semi presencial, Medicina Veterinária, Enfermagem, Estética e Cosmética, Educação Física, Engenharia de Software.

4. Das vagas

Vagas: 20 vagas, assim distribuídas:

- 7 vagas para alunos de Nutrição presencial e semipresencial (2º ao 4º período)
- 7 vagas para alunos de Nutrição presencial e semipresencial (5º ao 7º período)
- 1 vagas para alunos de Medicina Veterinária (4º ao 7º período)
- 1 vaga para alunos de Enfermagem (4º ao 7º período)
- 1 vaga para alunos de Estética e Cosmética (2º ao 4º período)
- 1 vaga para alunos de Educação Física (4º ao 7º período)
- 2 vaga para alunos de Engenharia de Software (2º ao 7º período)

5. Do Público Alvo

Escolas da rede pública, cantinas, refeitórios e autônomos - manipuladores de alimentos que trabalham na comunidade do entorno do Centro Universitário Santo Agostinho.

6. Da Seleção / Avaliação

A A seleção dos candidatos será realizada pelas professoras coordenadoras do projeto.

B A Seleção ocorrerá mediante a avaliação dos seguintes instrumentos:

- Histórico Acadêmico (serão aceitos apenas os históricos de alunos matriculados em 2026.1, que estejam cursando do segundo ao sétimo período, e com Índice de Rendimento Acadêmico - IRA igual ou acima de 7,0).
- Entrevista com candidatos/as pré-selecionados/as dia 11 de Março de 2026 em horários posteriormente disponibilizados.

7. Da Publicação do Resultado

O resultado final será publicado no site do UNIFSA até o dia 13 de Março de 2026..

8. Do Cronograma

Este processo de seleção obedecerá ao cronograma que segue:

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES	PERÍODO-DATA
Inscrição	Até dia 9/3 de 2026
Relação das inscrições deferidas e horários para entrevistas	10 de Março
Entrevistas	11 de Março às 16h30 (gabinetes)
Resultado Final	13 de Março

9. Dos deveres dos alunos extensionistas do projeto

- ✓ Estar apto a iniciar as atividades relativas ao projeto tão logo ele inicie;
- ✓ Dedicar-se, no período da vigência do projeto às atividades propostas pelas coordenadoras sem prejuízos das suas atividades discentes regulares;
- ✓ Cumprir com o cronograma e atividades estabelecidos pela professora responsável pelo projeto, sob pena de desligamento caso não ocorra;
- ✓ Comunicar com pelo menos 48h de antecedência a impossibilidade de participar de atividade previamente planejada e acordada, sendo obrigatória a apresentação de justificativa escrita e documentos comprobatórios, quando for o caso;
- ✓ Manter a confidencialidade e sigilo de informações obtidas no contato direto com pessoas que foram alvo das ações do projeto.
- ✓ Adotar postura profissional, prezando pelo cuidado com linguagem, vestimenta, paramentação e uso de Equipamentos de Proteção Individual e outras posturas que possam comprometer a concretização dos objetivos traçados no projeto;
- ✓ Participar do planejamento, execução e avaliação das atividades, com atenção aos prazos estipulados pelas coordenadoras do projeto;
- ✓ Produzir relatórios, materiais educativos, preparações culinárias e outras produções escritas solicitadas pelas coordenadoras do projeto nos prazos definidos;
- ✓ Contribuir com a execução das oficinas produzindo receitas saudáveis, com materiais educativos e ingredientes específicos, sendo responsabilidade do/a aluno/a extensionista.

10. Da Realização

O projeto terá duração de 3 meses, sendo de **Março a Junho de 2026**.

11. Da Certificação

O estudante que obtiver frequência igual ou superior 80% receberá certificado de Projeto de extensão, com carga horária de 30 horas.

12. Das disposições gerais e transitórias

O extensionista que não comparecer na primeira semana do projeto será automaticamente substituído pelo aluno classificado seguindo-se a ordem de classificação;

Os casos omissos serão resolvidos pela Pró-Reitora de Ensino do Centro Universitário Santo Agostinho.

Teresina, 02 de Março de 2026.