



RELATO DE EXPERIÊNCIA: VIVÊNCIAS DO PETI ENGENHARIA DE ALIMENTOS NO PROJETO DE EXTENSÃO ENGENHAÇÃO

EXPERIENCE REPORT: EXPERIENCES OF PETI FOOD ENGINEER IN THE EXTENSIVOS PROJECT ENGENHAÇÃO

INFORME DE EXPERIENCIA: EXPERIENCIAS DEL PETI INGENIERÍA DE ALIMENTOS EM EL PROYECTO DE EXTENSIÓN ENGENHAÇÃO

Cristiane Patrícia de Oliveira¹

Fabiana Nascimento Santos²

Janine Lima Soares³

João Pedro Rocha Oliveira⁴

João Vittor Mares Ramos⁵

Rosane Pereira de Souza⁶

Resumo: A ação extensionista Engenhação - Engenharia de Alimentos em Ação, é uma atividade que utiliza das habilidades e competências dos alunos e corpo docente do curso de Engenharia de Alimentos a fim de levar a comunidade temas relacionados as áreas da engenharia, ciência e tecnologia de alimentos, pertinentes ao Engenheiro de Alimentos. O presente relato teve por objetivo apresentar as vivências de estudantes do PETI Engenharia de Alimentos e participantes do evento de extensão realizado com crianças e adolescentes pelo Engenhação no ano de 2023. Este foi executado na Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, sendo o público-alvo de suas ações as crianças e adolescentes do ensino fundamental I e II de escolas públicas e outras instituições da cidade de Itapetinga, BA. Para execução deste projeto utilizaram-se como ferramentas metodológicas atividades práticas enfocando como

¹ Engenheira de Alimentos, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), Professora da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Itapetinga, Bahia, Brasil. Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-2261-5789> E-mail: cristianepatricia@uesb.edu.br

² Graduanda em Engenharia de Alimentos, pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Itapetinga, Bahia, Brasil. Orcid: <https://orcid.org/0009-0007-2188-6671> E-mail: 201912291@uesb.edu.br

³ Graduanda em Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Itapetinga, Bahia, Brasil. Orcid: <https://orcid.org/0009-0005-9887-2775> E-mail: 201711078@uesb.edu.br

⁴ Graduando em Engenharia de Alimentos, pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Itapetinga, Bahia, Brasil. Orcid: <https://orcid.org/0009-0002-5260-6592> E-mail: 14joapedrooliveira@gmail.com

⁵ Graduando em Engenharia de Alimentos, pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Itapetinga, Bahia, Brasil. Orcid: <https://orcid.org/0009-0005-8851-8895> E-mail: 202010221@uesb.edu.br

⁶ Graduanda em Engenharia de Alimentos, pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Itapetinga, Bahia, Brasil. Orcid: <https://orcid.org/0009-0001-4719-432X> E-mail: 201911656@uesb.edu.br

temática o amido desde a sua extração até o processamento com enfoque nas atribuições do curso de Engenharia de Alimentos. Ao final da execução do projeto observou-se que as atividades foram satisfatórias em relação aos conteúdos trabalhados, pois ocorreram inúmeros questionamentos e relatos das crianças, demonstrando, desta forma interesse pelos temas abordados. A atividade mostrou o quão construtivo e produtivo foram estas trocas de experiências entre a comunidade e os petianos, pois eles tiveram a oportunidade de comunicar aos participantes com linguagem simples e clara o que aprenderam em suas vivências como estudantes. As ações também foram de grande contribuição para os petianos que dele participaram, pois contribuiu para a sua construção profissional.

Palavras-chave: Ensino Fundamental. Processamento de Alimentos. Amido.

***Abstract:** The extension action Engenhação - Food Engineering in Action, is an activity that uses the skills and competencies of students and faculty of the Food Engineering course to bring to the community topics related to the areas of food engineering, science and technology, pertinent to the Food Engineer. This report aimed to present the experiences of PETI Food Engineering students and participants in the extension event held with children and adolescents by Engineering in the year 2023. This was carried out at the State University of Southwest Bahia, with the audience being the target of their actions are children and adolescents in elementary school I and II from public schools and other institutions in the city of Itapetinga, BA. To carry out this project, practical activities were used as methodological tools focusing on starch as a theme from its removal to processing with a focus on the responsibilities of the Food Engineering course. At the end of the project, it was observed that the activities were satisfactory in relation to the content covered, as there were many questions and reports from the children, thus demonstrating interest in the topics involved. It was notable how constructive and productive these exchanges of experiences were between the community and the scholarship holders, as they had the opportunity to communicate to the participants in simple and clear language what they learned in their experiences as students. The actions were also of great contribution to the Petianos who participated, as they contributed to their professional development.*

Keywords: Elementary school. Food Processing. Starch.

***Resumen:** La acción de extensión Engenhação - Ingeniería de Alimentos en Acción es una actividad que utiliza las habilidades y competencias de estudiantes y profesores de la carrera de Ingeniería de Alimentos con el fin de acercar a la comunidad temas relacionados con las áreas de ingeniería, ciencia y tecnología de alimentos, pertinentes para el Ingeniero en Alimentos. Este informe tuvo como objetivo presentar las experiencias de estudiantes de PETI Ingeniería de Alimentos y participantes del evento de extensión realizado con niños y adolescentes por Engenhação en 2023, llevado a cabo en la Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, y dirigido a niños y adolescentes de la enseñanza básica I y II de escuelas públicas y otras instituciones de la ciudad de Itapetinga, BA. Para la realización de este proyecto, se utilizaron actividades prácticas como herramientas metodológicas, centrándose en el almidón como tema, desde su extracción hasta su procesamiento, con enfoque en las responsabilidades de la carrera de Ingeniería en Alimentos. Al finalizar el proyecto, se observó que las actividades fueron satisfactorias en relación con los contenidos tratados, ya que hubo*



numerosas preguntas y relatos por parte de los niños, demostrando así interés por los temas abordados. Al concluir esta experiencia, se notó lo constructivos y productivos que fueron estos intercambios de experiencias entre la comunidad y los becarios, ya que tuvieron la oportunidad de comunicar a los participantes, en un lenguaje sencillo y claro, lo que aprendieron en sus experiencias como estudiantes. Estas acciones también fueron de gran aporte para los estudiantes que participaron, ya que contribuyeron a su desarrollo profesional.

Palabras clave: Enseñanza fundamental. Procesamiento de alimentos. Almidón.

Introdução

O curso de Engenharia de Alimentos é uma graduação com titulação de bacharelado, a formação destina-se à capacitação de profissionais aptos para atuarem em todas as etapas do processo de fabricação e conservação de alimentos. O engenheiro de alimentos tem sua atividade muito mais ligada ao âmbito industrial, participando em todos os processos pelo qual o alimento vai passar, desde a chegada da matéria-prima até a embalagem, o controle de qualidade, o abate de animais, o marketing do produto e o processo de logística para o envio ao mercado, também, atuando na pesquisa de desenvolvimentos e produtos. Esse campo profissional tem se tornado cada vez mais ativo e o mercado permite que este profissional seja inovador e aposte em sua criatividade desempenhando assim, o Engenheiro de Alimentos, um papel importante para a sociedade.

Uma forma dos estudantes da Engenharia de Alimentos divulgarem o curso e suas atividades de pesquisa e levarem conhecimentos à comunidade sobre o processamento de alimentos é utilizando as práticas extensionistas. Segundo Oliveira, Madalena e Zuniga (2019), a extensão se constitui como uma forma de divulgar o curso de Engenharia de Alimentos, ao aproximar a sociedade de problemas práticos e das tecnologias de processamento de alimentos, com ênfase nas boas práticas de fabricação e nas etapas do processo.

A discussão da extensão leva, necessariamente, à abordagem sobre a relação da universidade com a sociedade, já que, nessa perspectiva, os profissionais têm a oportunidade de traduzir para o campo operativo os conhecimentos que as universidades vêm produzindo. A aproximação da universidade com a sociedade deve ocorrer com a indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão, pois a tradução do conhecimento científico no campo operativo exige



profissionais com competência para a produção do conhecimento científico e técnico, assim como exige habilidades ao socializarem esses conhecimentos aos grupos sociais, de forma a contribuir para sua autonomia.

Para Guimarães *et al.* (2023), as atividades de extensão são necessárias, tanto para disseminar e agregar conhecimentos aos participantes, quanto para auxiliar na consolidação do aprendizado dos estudantes universitários e, dessa forma, contribuir para a interação entre universidade e sociedade.

As ações extensionistas no curso de Engenharia de Alimentos, prevista nas atividades de formação dos alunos, nascem como propostas de revolucionar o ensino, tendo em vista que oferta mais do que uma perspectiva convencional de educação. Uma das possibilidades dos alunos atuarem na extensão é participando dos Programas de Educação Tutorial (PET) criando pelo Ministério da Educação (MEC) e existente em várias instituições brasileiras de ensino superior, públicas ou privadas. O Programa de Educação Tutorial (PET) emerge no ensino superior como importante ferramenta de efetivação dos pilares ensino-pesquisa-extensão, de maneira a ensejar o desenvolvimento acadêmico, profissional e humano dos estudantes, colaboradores e demais beneficiários da iniciativa (França *et al.* 2020).

Os grupos PET desenvolvem projetos que integram os eixos ensino, pesquisa e extensão, proporcionando aos alunos uma maior compreensão a respeito de diversos temas, assim como engajamento em atividades extracurriculares, de cunho acadêmico e social. As atividades extracurriculares contribuem significativamente para o desenvolvimento pessoal e profissional dos estudantes de graduação, aumentando as chances de alcançar seus objetivos profissionais. Vários relatos de experiência exaltam a importância das ações de extensão para a formação profissional dos alunos participantes dos diferentes programas de educação tutorial do país (França *et al.*, 2020; Caires *et al.*, 2023). As atividades de extensão propostas pelos grupos PET buscam possibilitar vastas experiências aos alunos e aos tutores, como dentre tantas, a produção acadêmica, a formação humana e cidadã e a prática profissional.

Diante dessa perspectiva, o PETI-Engenharia de Alimentos, implementado na Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB) como um Programa de Educação Tutorial Institucional (PETI-UESB) busca qualificar ainda mais as práticas de ensino, pesquisa e extensão dos seus estudantes. Os grupos PETI devem assim formular novas estratégias de



desenvolvimento e modernização do ensino da graduação da UESB. Neste contexto, o objetivo deste artigo é relatar as ações desenvolvidas pelo PETI Engenharia de Alimentos no projeto de extensão Engenhação - Engenharia de Alimentos em Ação.

Metodologia

O Engenhação - Engenharia de Alimentos em Ação, em 2023, foi um evento aprovado pelo edital nº 146/2023, concessão de ajuda de custo para ações extensionistas esporádicas (cursos e eventos). A ideia desse projeto de extensão, envolvendo alunos e professores do curso de Engenharia de Alimentos e demais cursos de graduação da UESB/*Campus* Itapetinga e a comunidade do município de Itapetinga, Bahia, surgiu após avaliar a crescente preocupação da comunidade com os aspectos que dizem respeito à industrialização dos alimentos.

Nesse campo, o Engenheiro de Alimentos pode contribuir para a apresentação das etapas e operações de processamento e elucidação dos métodos de conservação no que diz respeito à transformação da matéria-prima em alimento processado. Acredita-se que quanto mais cedo essas informações forem passadas para a população, mais fácil será a compreensão quanto à importância das questões relacionadas à produção de alimentos. Além disso, acredita-se que a inserção de alunos dos ensinos fundamental I e II no ambiente universitário pode despertar neles, o mais cedo possível, o interesse em estar no futuro naquele espaço.

As atividades do projeto incluíram visita guiada dos alunos da educação infantil e seus representantes nas dependências dos laboratórios do Curso de Engenharia de Alimentos da UESB para observação e prática de atividades experimentais relacionadas ao processamento de alimentos. As temáticas trabalhadas foram relacionadas ao processamento do amido, carboidrato presente em muitos produtos processados. As atividades tinham como fim também mostrar a importância da Engenharia de Alimentos e aguçar nos estudantes o interesse pelo curso e pela profissão. Foram realizadas também atividades interdisciplinares relacionadas a outros cursos do *campus* que estão diretamente ligadas aos conhecimentos recebidos pelos alunos do curso de Engenharia de Alimentos.

Os alunos do Programa de Educação Tutorial Institucional – PETI Engenharia de Alimentos, da UESB, *campus* de Itapetinga, participaram das atividades do Engenhação



idealizando e apresentando os assuntos aos participantes. Os laboratórios foram organizados com bancadas contendo diferentes temas separados por estações. As estações abordavam assuntos relacionados à ciência, à engenharia e à tecnologia de alimentos sendo o tema escolhido o amido. Os alunos passavam pelas estações e os assuntos eram apresentados a eles pelos petianos e demais monitores. Os assuntos abordados foram: extração do amido; características químicas e físicas do amido; informações nutricionais e processamento de biscoitos, todos relacionados ao amido.

Assim, na extração de amido, foram trituradas as fontes do carboidrato como arroz, batata, batata-doce e mandioca, em liquidificador industrial. Em seguida, o material foi filtrado e deixado em repouso até a sua decantação; nas características químicas e físicas do amido, foram observadas a gelatinização, os testes de identificação, tipo de fluido que forma em contato com a água, dentre outros; nas informações nutricionais, os participantes receberam informações sobre as características nutricionais do amido e sua importância para a alimentação e, por último, no processamento de biscoitos, foram produzidos pelos participantes biscoitos amanteigados à base de amido de milho.

Resultados e discussão

As atividades do Engenhacção - Engenharia de Alimentos em Ação aconteceram em quatro dias distintos recebendo alunos da Associação Nossa Senhora das Dores – ANSD; do Colégio José Marcos Gusmão e da Escola Dona Geni, no total, cerca de 215 crianças com a faixa etária entre 7 a 14 anos de idade. Este evento faz parte de uma ação extensionista já consolidada e esperada pela comunidade de Itapetinga. Ao longo dos 12 anos na qual as atividades acontecem, elas vêm sendo realizadas com a colaboração de alunos monitores que se apresentam para participar e, nesta edição, os alunos do PETI - Engenharia de Alimentos além de criarem as dinâmicas também atuaram como monitores das atividades práticas oferecidas aos participantes.

O grupo PETI Alimentos é um dos grupos do programa PETI-UESB, foi criado com o objetivo de proporcionar aos estudantes do curso oportunidades para uma formação mais completa e, também, vislumbrarem ações que possibilitam melhorias ao curso como um todo.



Durante o ano de 2023, os petianos realizaram atividades de extensão tais como participação na exposição agropecuária de Itapetinga; promoção de cursos de iogurte e panificação com parceria do CRAS de Itambé – BA; organização e participação da Semana de Engenharia de Alimentos – SEALIM; curso de produção de geleias no Instituto Federal da Bahia – *campus* Itapetinga e atuaram como colaboradores das atividades de extensão do projeto Engenhação. As Figuras de 1 a 3 apresentam algumas das atividades que foram realizadas.

Figura 1: Características químicas e físicas do amido



Fonte: Arquivo dos/as autores/as.

Figura 2: Extração do amido de diferentes fontes



Fonte: Arquivo dos/as autores/as.

Figura 3: Informações nutricionais e produção de biscoitos



Fonte: Elaborado pelos autores.

Durante a participação no Engenhação, o grupo era composto por seis alunos bolsistas e um voluntário, de diferentes semestres do curso de Engenharia de Alimentos, que puderam propagar os conteúdos adquiridos nas disciplinas e vivências do curso aos participantes. Além disto, puderam ter a experiência de conviver com a comunidade realizando uma troca de experiências importantes para formação como profissional e cidadão. Os alunos participaram também de cursos de formação com profissionais Engenheiros de Alimentos, a exemplo o curso de produção de pirulitos (Figura 4). Estes cursos visaram preparar os petianos e demais participantes para as atividades que estavam acontecendo e futuras ações do Engenhação.

Figura 4: Curso de balas



Fonte: Arquivo dos/as autores/as.

Como forma de elucidar a experiência dos petianos, destacamos alguns relatos dos alunos do PETI - Engenharia de Alimentos sobre a sua participação no projeto de Extensão Engenhação. Os nomes são fictícios para preservar a identidade dos depoentes.

O Engenhação é uma experiência única. É enriquecedor para nós enquanto discentes da área, trazermos nossas experiências de forma divertida e espontânea, despertando o brilho no olhar de muitas crianças e adolescentes. Que descobrem nesta troca o quanto a educação é de suma importância em suas vidas. Além de despertamos a vontade destes estudantes em viver a

universidade como nós vivemos, mostrando para eles, que um dia eles podem estar no mesmo lugar que ocupamos hoje. Além de despertar o desejo de viver a carreira na área, quando muitas vezes estamos mais desmotivados, mais desacreditados, reacende uma nova visão de contribuir cada vez mais. A experiência é única, e a palavra é gratidão por poder vivenciar essa ação.

(Ana Rosa, aluna do Curso de Engenharia de Alimentos)

A ida de estudantes para participar de atividades práticas em ambiente universitário é de extrema importância para despertar a curiosidade destes alunos. Foi a minha primeira vez participando do evento e com certeza uma experiência enriquecedora, visto que não só pude entrar em contato com os alunos e transmitir, através da prática um pouco da experiência que obtive ao decorrer do curso, mas também interagir com pessoas que eu não conhecia no próprio ambiente no qual convivo. Depois dessa experiência, estou mais inspirado a trabalhar em atividades de extensão e a progredir com mais afinco na área da engenharia, visto que nada de valor é gerado se não existir a interação entre pessoas de diferentes meios.

(Marcelo, aluno do Curso de Engenharia de Alimentos)

O projeto Engenhação é uma iniciativa incrível da professora juntamente com o curso de Engenharia de Alimentos da UESB, que tem como objetivo abrir as portas dos laboratórios e salas de aula para crianças e adolescentes da comunidade. Através desse projeto, as crianças e os adolescentes têm a oportunidade de vivenciar experiências práticas, participar de atividades criativas e desenvolver seu crescimento intelectual. Ao conhecer de perto os laboratórios e equipamentos utilizados no curso de Engenharia de Alimentos, eles têm a chance de se inspirar e despertar seu interesse pela ciência e tecnologia. Além disso, o contato com os discentes e professores universitários proporciona um ambiente enriquecedor, repleto de aprendizado e troca de conhecimentos. Com o Engenhação, a faculdade não apenas abre suas portas, mas também seus corações, contribuindo para a formação integral dessas crianças, incentivando o desenvolvimento de habilidades criativas, o pensamento crítico e o amor pelo aprendizado. Este projeto é uma verdadeira oportunidade para semear o futuro brilhante destas crianças, mostrando-lhes novas possibilidades e inspirando seus sonhos. Mostrando que elas têm várias oportunidades de serem adultos promissores e alternativas enriquecedoras para a realização dos seus sonhos.

(Janaína, aluna do Curso de Engenharia de Alimentos)

A seguir, destacamos os relatos de alguns participantes das atividades elucidando assim alguns resultados da ação junto à comunidade.

Sou professor da disciplina de ciências do Colégio Educacional e Cultural José Marcos Gusmão e fui convidado a participar do projeto idealizado de Engenhação, realizado pelo curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB, *campus* Itapetinga/BA.

278

Revista Extensão & Cidadania, v. 12, n. 21, p. 269-281, jan./jun. 2024.

DOI: <https://doi.org/10.22481/recuesb.v12i21.14739>

ISSN 2319-0566



Antes da realização da visita, os alunos do 9º ano foram informados sobre a realização de uma saída de campo para uma aula prática dentro da Universidade. A princípio, eles ficaram bastante entusiasmados, pois nunca tinham tido a experiência de entrar em um ambiente de formação profissional presente em sua própria cidade. Antes da aula prática foram informados sobre o que iriam encontrar e sobre como deveriam se portar dentro da sala de aula e dentro dos laboratórios. Nos dias 4 e 5 de outubro de 2023, a Universidade disponibilizou o transporte para que pudéssemos ir até o local da aula, lá fomos muito bem recepcionados, tanto pela coordenadora quanto pelos seus estudantes. Os alunos puderam conhecer os laboratórios e vivenciar na prática como é a vida dentro de uma Universidade. A respeito da aula prática, eles aprenderam sobre a composição, uso e qual é a matéria-prima do amido de milho. O ponto-chave da aula aconteceu quando os monitores permitiram que os alunos pudessem manusear os ingredientes e assim compreender melhor como a ciência é feita na prática. Após a aula, eles também realizaram a degustação do material que utilizaram em formato de biscoitos. Agradeço aos organizadores pela oportunidade dada não a mim e não somente a escola e sim à comunidade itapetinguense de conhecer esse ambiente universitário e abrir os olhos da ciência de quem sabe, futuros alunos.

(Marcos Paulo, professor do ensino fundamental, Itapetinga-Bahia)

Olá, pessoal, trabalho como professora do Projeto Alfabetizar da Associação Nossa Senhora das Dores, Nova Itapetinga, e estou escrevendo estas palavras para demonstrar a minha gratidão e satisfação em participar de um momento muito especial que tivemos na UESB, onde tivemos a oportunidade de levar as nossas crianças para presenciar experiências incríveis junto com uma equipe maravilhosa que nos recebeu super bem. Foram muito atenciosos e carinhosos, nos proporcionando muito aprendizado. As crianças ficaram muito felizes, brincaram e tiveram a oportunidade de participar e fazer experiências junto com as tias que tiveram o cuidado de planejar tudo para que eles se envolvessem e foi maravilhoso. Eles tiveram a oportunidade de preparar biscoitos de maisena e esperar ficar pronto e comerem o biscoitinho que eles ajudaram a preparar, foi inesquecível. Gratidão é a palavra que nos define, obrigada a toda a equipe que fez com esse momento se tornasse possível.

(Sônia, professora do ensino fundamental, Itapetinga-Bahia)

Gostei do conhecimento. Gostei da explicação de como funciona o amido de milho para fazer biscoito. Gostei de fazer biscoito!

(Lucas, aluno do ensino fundamental, Itororó-Bahia)

Eu gostei lá na UESB foi que aprendemos várias coisas com o amido e também gostei muito do lugar, principalmente na parte dos laboratórios só queria ter aproveitado mais.

(Renato, aluno do ensino fundamental, Itororó-Bahia)



Os depoimentos dos alunos e professores visitantes mostraram como foi gratificante a ida ao ambiente universitário para conhecer as pessoas, os espaços e as atividades ali realizadas. Mostram também o quão importante foi para os alunos realizarem as experiências colocando a “mão na massa” e entendendo o processamento de um alimentos desde a obtenção da matéria-prima até o produto final. Adicionalmente, o depoimento dos discentes do curso de Engenharia de Alimentos que participaram das ações do projeto mostram o contentamento dos mesmos ao interagir com os estudantes do ensino fundamental como extensionistas. Observa-se que foi uma oportunidade em que os alunos puderam transmitir os conhecimentos adquiridos durante as aulas e nas pesquisas já desenvolvidas por eles ao longo do curso e como integrantes do PETI Engenharia de Alimentos. Relataram também a importância da interação e troca de ideias com pessoas externas à comunidade universitária e demais alunos do curso de Engenharia de Alimentos. Os depoimentos ainda mostraram que os petianos se sentiram mais motivados a seguir com o curso e a incentivar outros jovens a estarem no ambiente universitário como forma de obter novas oportunidades para o futuro.

Conclusão

Ao finalizar as ações do Engenhação, percebeu-se que, apesar da simplicidade das atividades realizadas, estas surtiram efeito nas crianças e adolescentes. Pode-se perceber também a felicidade que estes tinham ao receber as informações científicas para os auxiliarem a entender as transformações de alguns produtos que consomem. Além do fato que traziam muitas informações de casa e, também, que iriam repassar essas informações aos seus familiares.

Já para os petianos, ficou a experiência de uma atividade com a comunidade na qual tiveram a oportunidade de vivenciar o tripé ensino, pesquisa e extensão; aprimorar a oralidade; elaborar atividades e conhecer crianças e adolescentes de diferentes faixas etárias. A possibilidade de uma ação para além da sala de aula com desafios primordiais para o crescimento pessoal, acadêmico e profissional.



Referências

CAIRES, T. L. G. *et al.* Ações interprofissionais de saúde da mulher em um projeto de extensão PET-Saúde. **Extensão Tecnológica: Revista de Extensão do Instituto Federal Catarinense**, Blumenau, v. 10, n. 19, p. 322–348, 2023. DOI: <https://doi.org/10.21166/rext.v10i19.3530>

FRANÇA, A. C. B. *et al.* Atuação do Programa de Educação Tutorial (PET) no contexto da covid-19 e reinterpretação da extensão universitária. **Multitemas**, v. 28, n. 70, p. 45–160, 2020. DOI: <https://doi.org/10.20435/multi.v28i70.3981>

GUIMARÃES, A. P. N. *et al.* Cursos de Extensão em Processamento de Alimentos: a Universidade inserida na Comunidade. **Revista ComInG - Communications and Innovations Gazette**, v. 5, n. 1, p. 22-31, jan. 2023. DOI: <https://doi.org/10.5902/2448190462016>.

OLIVEIRA, A. M. B.; MADALENA, N. P.; ZUNIGA, A. D. G. Conhecendo a Engenharia de Alimentos na Agrotins 2018. **Revista Capim Dourado: Diálogos em Extensão**, Palmas, v. 2, n. 3, p. 71-80, set./dez. 2019.

Recebido: 30.04.2024

Aceito: 01.07.2024

Publicado: 21.08.2024



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



Este trabalho está licenciado com uma Licença [Creative Commons - Atribuição 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



Revista Extensão & Cidadania, v. 12, n. 21, p. 269-281, jan./jun. 2024.

DOI: <https://doi.org/10.22481/recuesb.v12i21.14739>

ISSN 2319-0566