



# Curso de capacitación en panadería y repostería para mujeres en el mercado de trabajo

QUALIFICATION COURSE IN BAKERY AND CONFECTIONERY FOR WOMEN  
INSERTION IN LABOR MARKET

**Caroline Vantroba Mota**

Universidad Estatal de Ponta Grossa – Ponta Grossa – Pr – Brasil  
Estudiante de grado de Ingeniería de Alimentos  
carolvmota@outlook.com

**Alessandra Orlonski**

Universidad Estatal de Ponta Grossa – Ponta Grossa – Pr – Brasil  
Estudiante de grado de Ingeniería de Alimentos  
alessandra.orlonski123@gmail.com

**Laynara Alessandra Martins**

Universidad Estatal de Ponta Grossa – Ponta Grossa – Pr – Brasil  
Estudiante de grado de Ingeniería de Alimentos  
laynaram@outlook.com

**Jéssica Iwasenko Giacomozzi**

Universidad Estatal de Ponta Grossa – Ponta Grossa – Pr – Brasil  
Estudiante de grado de Ingeniería de Alimentos  
jessicaiwasenko@gmail.com

**Deise Rosana Silva Simões**

Universidad Estatal de Ponta Grossa – Ponta Grossa – Pr – Brasil  
Profesora de la carrera de Ingeniería de Alimentos  
deisersimoess@gmail.com

**Marco Aurélio Praxedes**

Universidad Estatal de Ponta Grossa – Ponta Grossa – Pr – Brasil  
Profesor de la carrera de Ingeniería de Alimentos  
profpraxedes@hotmail.com

## RESUMO

Este relato formó parte de un proyecto de extensión desarrollado por el grupo PET (Programa de Educación Tutorial) – Ingeniería de Alimentos de la Universidad Estatal de Ponta Grossa para la capacitación e inserción de mujeres en el mercado de trabajo, a través de una institución local de la ciudad de Ponta Grossa (PR) que acoge estudiantes en riesgo social en el contraturno escolar. El público fue constituido por las madres de estos jóvenes, y el objetivo fue ofrecerles oportunidades de aprendizaje en el área de panadería, pastelería y otros productos alimenticios, además de conocimiento en las Buenas Prácticas de Fabricación. Esa actividad fue de gran importancia para el grupo ejecutor, pues profundizó los conocimientos de los miembros del PET (*petianos*) sobre los temas, y ofreció oportunidad de contacto con el ambiente externo, promoviendo un intercambio de experiencias enriquecedor entre la comunidad y los académicos, fundamental para la formación universitaria. Se observó la satisfacción de las oyentes en cuanto al curso pues, además de sentirse valoradas, aprendieron y perfeccionaron sus conocimientos en el área.

**Palabras clave:** Ingreso extra, Programa de Educación Tutorial (PET), Madres, Extensión universitaria.

## ABSTRACT

This report was part of a university's extension project by the group PET (Program of tutorial education) – State University of Ponta Grossa's Food Engineering course, for the training and insertion of women in the market, through a local institution in the city of Ponta Grossa (PR) that welcomes students during the second shift. The target audience were the mothers of these young people at social risk and the objective was to offer them the opportunity to learn about bakery and confectionery area but also in Good Manufacturing Practices (GMP). This activity was of great value to the group, as it deepened the students' knowledge in the issues stated above and offered an opportunity to be in contact with the external environment, promoting an enriching exchange of experiences between the community and the academics, which is essential for the education itself. The satisfaction of the listeners regarding the course was observed, as they not only felt valued, but also, they learned and improved their knowledge in the area.

**Keywords:** complementary income, Tutorial Education Program (PET), Mothers, University extension.

# INTRODUCCIÓN

El programa de educación tutorial (PET) fue creado por el Ministerio de Educación (MEC) y tiene como uno de sus medios de acción la extensión, que busca integrar a la comunidad externa con el entorno académico. Se sabe que la universidad es un lugar de producción y acumulación de conocimientos y de formación de ciudadanos (Nunes & Silva, 2011) y, según el art. 43 de la Ley de Directrices y Bases de la Educación Nacional (Ley N° 9.394, de 20 de diciembre de 1996), “[la] universidad tiene por objeto promover la extensión, abierta a la participación de la población, con miras a difundir los logros y beneficios derivados de la creación cultural y la investigación científica y tecnológica generada en la institución”. En la extensión universitaria, la relación de la Universidad con otros sectores de la sociedad se establece por los intereses y necesidades de la mayoría de la población (Benetti *et al.*, 2015). Silva (1997) menciona que es en la extensión que los estudiantes universitarios consolidarán sus conocimientos docentes desde la práctica. Según Santos *et al.* (2016a), la extensión permite una visión sobre el campo profesional y su desempeño, ayudando al académico a transitar sus caminos profesionales a partir del conocimiento de experiencias reales en su campo profesional. Deslandes y Arantes (2017) también refuerzan que la extensión universitaria promueve no solo la formación profesional y humanística, sino también la transformación social. De esta forma, la extensión cobra gran importancia, ya que fortalece el vínculo entre la comunidad externa y la académica, permitiendo el intercambio de conocimientos significativos para ambas. Con miras a actuar en extensión, el grupo PET busca dedicarse al trípode docencia, investigación y extensión al unísono, pues estos pilares funcionan inseparablemente, ya que las acciones extensionistas se vuelven más efectivas si están vinculadas al proceso de formación de las personas – Enseñanza – y generación de conocimiento – Investigación (Foro de Pro Rectores para la Extensión de las Instituciones Públicas de Educación Superior en Brasil, 2012). Por lo tanto, cuando la extensión se conecta con la docencia, permite que el estudiante sea el protagonista de su formación ciudadana, y el aprendizaje se convierte en un espacio más allá de las instalaciones de la universidad. Así, la realización de tales acciones propicia el intercambio de conocimientos entre estudiantes y profesores para personas que, en su mayoría, no tienen la oportunidad de ingresar a una IES (Institución de Educación Superior). Además, introduce aspectos humanísticos en la graduación y en la vida personal de los estudiantes que la cursan.

La demanda de la actividad descrita en este informe se generó a partir de una invitación del Instituto Educacional Duque de Caxias (Guarda Mirim) en la ciudad de Ponta Grossa/PR para atender a las madres de los alumnos de la institución, que se encuentran, la mayor parte del tiempo, en riesgo social y con bajo nivel educativo. Así, recibirían calificación en el área de panadería y repostería, creando posibilidades de inserción en el mercado laboral y fuente estable de ingresos, que en su mayoría es inexistente o muy baja. Generalmen-

te, cuando una mujer asume el rol de cabeza de familia, aumenta la posibilidad de vulnerabilidad social, ya que tiene que asumir varias responsabilidades y, aun así, asumir sola los gastos (Stedile *et al.*, 2017). Esto se traduce en empleos mal pagados y falta de oportunidades en el sector productivo por falta de calificación. Según Calgaro *et al.* (2013), con salvedad, existe la posibilidad de que sectores menos favorecidos reingresen a la economía por iniciativa propia, transformando así a los desocupados en microempresarios o trabajadores por cuenta propia. Por lo tanto, las actividades de capacitación para la posterior generación de ingresos son como un puente para insertar a la población en el mercado laboral con proyectos y talleres de capacitación a través de programas de enseñanza. Además, la generación de ingresos conduce a la reducción del desempleo, la lucha contra la pobreza y la violencia, además de favorecer la productividad, la calidad y la competitividad (Santos *et al.* 2016b). Proyectos con el mismo propósito ya han sido realizados por otras universidades, como describen Santos *et al.* (2016b) y Damasceno *et al.* (2019). Los trabajos antes mencionados apoyan la iniciativa del grupo PET con la Institución Duque de Caxias para que las mujeres puedan, a partir de los aprendizajes ofrecidos, insertarse en el mercado laboral, contribuyendo a su subsistencia y autonomía. Los alumnos implicados tienen conocimientos en panadería y repostería debido a la carrera de Ingeniería en Alimentos y se trata de una línea con una amplia bolsa de trabajo, lo que posibilita la creación de su propio negocio. De esta manera, la actividad podría volverse valiosa para todos los involucrados. Con la actividad se puso en práctica la extensión universitaria, pues permitió el intercambio de importantes experiencias y conocimientos entre los participantes y los *petianos*. Por lo tanto, el objetivo de la actividad consistió en la calificación de mujeres del sector de panadería y confitería para capacitación y, en consecuencia, mayor oportunidad de inserción en el mercado laboral y/o complementación de ingresos familiares.

## METODOLOGÍA

El público que participó de la acción de extensión fueron madres de alumnos del Instituto Educativo Duque de Caxias (Guarda Mirim). Fueron seleccionados previamente por la trabajadora social del Instituto, y los cursos ofrecidos por la institución contaron con el apoyo no solo del grupo PET, sino también de otras instituciones educativas en diferentes áreas de la ciudad de Ponta Grossa, por ejemplo, informática.

Para la ejecución del proyecto, se realizó una reunión del grupo PET Ingeniería de Alimentos para planificar acciones y elegir productos. En la ocasión, se discutió que, a partir de la demanda inicial, serían necesarios cuatro martes. Luego, cada *petiano* tuvo la oportunidad de sugerir formulaciones (recetas) de repostería para ser utilizadas en las clases prácticas. Al final de la reunión y luego de mucho debate sobre la factibilidad de tiempo, costo y facilidad de preparación, se seleccionaron las recetas que se aplicarían en el curso. Los

*petianos* pasaron por una preparación para realizar la preparación de folletos de cursos y pruebas de las formulaciones en las instalaciones de la Universidad Estatal de Ponta Grossa (planta piloto de panadería), con el objetivo de fortalecer los conocimientos de los estudiantes en el área de panadería, ya que dentro del grupo hay *petianos* desde el primero hasta el último año de Ingeniería en Alimentos. Esta preparación tuvo una duración aproximada de un mes y se realizó paralelamente al curso: mientras algunos estudiantes impartían las clases prácticas del curso en la institución proponente, otros estaban en la Universidad probando las formulaciones de los siguientes módulos. Así, los 12 alumnos del PET siempre estuvieron involucrados con la actividad; mientras la mitad se preparaba en la universidad, la otra realizaba el curso. Además, siempre se contó con la ayuda de los tutores del grupo, que también trabajaron entre el seguimiento de la prueba y el curso.

El curso comenzó en abril de 2019, realizándose los cuatro martes de ese mes, en horario de la tarde, en la panadería del Instituto Educacional Duque de Caxias. Cada reunión tuvo una duración aproximada de 4 horas. En el primer contacto con los participantes se ofreció el curso básico de Buenas Prácticas de Fabricación (BPM), presentando actividades teóricas y prácticas. Las BPF son esenciales para garantizar la calidad, seguridad e integridad de un alimento. Durante el módulo se destacó la forma correcta de comportarse frente a la elaboración de alimentos, que va desde la higiene personal hasta la limpieza del ambiente donde se preparan los alimentos. Hubo una parte práctica, en la que se pudo enseñar la forma correcta de lavarse las manos. Para ello, con los ojos vendados y utilizando ténpera, los participantes se lavaron las manos y demostraron cómo realizan normalmente este proceso. Por lo tanto, las regiones que quedaron sin tinta se referirían a las áreas de sus manos que quedaron olvidadas y, por lo tanto, no se limpiaron adecuadamente.

El mismo día también se ofreció un módulo para la elaboración de ñoquis y pastas, para enseñar, además de la receta, temas de la tecnología involucrada en todo este proceso. Ambos productos no forman parte de la panadería ni de la repostería, sin embargo, como había integrantes del grupo PET que ya sabían fabricar estos productos — de fácil venta —, al grupo le resultó interesante ofrecer el aprendizaje. En la segunda reunión, se produjeron pan de hot dog y pan lactal. En el tercer momento, se les enseñó a hacer esfija, pan de queso y “calzón rasgado”<sup>1</sup>. El último día se prepararon galletas, *chineque* (pan dulce) y panetone. Todos los días, antes de iniciar las actividades, el grupo PET entregó batas y gorros desechables, evitando así la contaminación de los alimentos, para aplicar de manera práctica lo enseñado durante el módulo BPF ofrecido el primer día. Para un mejor aprendizaje y fijación de las formulaciones trabajadas en el curso, se facilitaron folletos con el paso a paso de los productos de panadería, de forma que, durante el curso, los alumnos pudieran tomar notas de consejos y curiosidades para obtener un producto de calidad, con cada estudiante te-

<sup>1</sup> Es un dulce elaborado con harina de trigo y huevos, en el que la masa se estira y toma una forma característica. El dulce se fríe y se espolvorea con azúcar y también recibe otros nombres como: cavaquinho, oreja de gato y ropa interior invertida.

niendo acceso a la receta incluso después del final del curso. Además, al final de cada parte práctica realizada se degustaron todos los artículos fabricados y también se pusieron a disposición de los participantes los productos para llevar a casa. La compra de ingredientes para la elaboración de los productos fue realizada por el Instituto de Educação Duque de Caxias. Sin embargo, los elementos puestos a disposición en el curso (cuaderno de trabajo, gorros y batas) provinieron del financiamiento que el grupo PET recibe anualmente del Ministerio de Educación (MEC). Los ingredientes utilizados en las pruebas de los productos se obtuvieron con recursos propios de los petianos y tutores, ya que el financiamiento recibido no permite la compra de alimentos.

Con base en la experiencia y compromiso de la actividad del grupo en el primer semestre, la Institución Duque de Caxias fue nuevamente invitada a abordar el tema de la confitería, en el segundo semestre, para los mismos participantes del curso anterior. Nuevamente, se observó la necesidad de pruebas y mucho estudio sobre el tema por parte de los estudiantes universitarios, y la conducción del curso para este módulo se llevó a cabo de la misma manera que antes. En septiembre se realizaron dos encuentros más en la panadería del Instituto Educacional Duque de Caxias, cada uno de 4 horas de duración. Se elaboraron los siguientes productos: *banoffee*, *lemon pie*, popote italiano (en el primer encuentro) y *cupcakes* y decoración de tortas (en el segundo encuentro). Se dieron un total de 6 encuentros (4 en el primer semestre y 2 en el segundo semestre) con 24 horas de curso, considerando la carga de trabajo de abril y septiembre.

Al finalizar el curso se solicitó una evaluación, a través de un formulario de evaluación, con el fin de dar respuesta a los *petianos* sobre el desempeño del grupo y respectivo desempeño en las actividades realizadas, así como saber si los estudiantes aprovecharon las enseñanzas para que, de esta manera, se puedan mejorar las actividades futuras (Figura 1).

Figura 1: Formulario de Evaluación distribuido a las participantes del curso.<sup>2</sup>



Programa de Educação Tutorial  
Engenharia de Alimentos

Curso: \_\_\_\_\_ Data: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

Este questionário tem por objetivo avaliar o curso ministrado pelo grupo PET de Engenharia de Alimentos da UEPG. Solicitamos que responda com atenção para que possamos utilizá-los como uma ferramenta para melhoria da qualidade dos próximos cursos.

Como você avalia o evento?

- O curso superou minhas expectativas
- O curso atendeu minhas expectativas
- O curso deixou a desejar

Como você avalia os petianos que ministraram o curso?

- Estavam bem preparados
- Estavam pouco preparados
- Estavam bem preparados e dispostos a ajudar
- Estava pouco preparados e sem vontade de ajudar

Você participaria de outro evento do PET?

- Sim
- Não
- Talvez

Avalie globalmente o evento com uma nota de 0 a 4.

- 0 - ruim
- 1 - médio
- 2 - bom
- 3 - muito bom
- 4 - excelente

Outros comentários:

---

---

---

Fuente: Autores, 2019.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La Figura 2 presenta un breve resumen de cómo se preparó el folleto del curso.

<sup>2</sup>PET (Programa de Educación Tutorial) — Ingeniería de Alimentos de la Universidad Estatal de Ponta Grossa. Carrera. Fecha. Este cuestionario tiene como objetivo evaluar el curso impartido por el grupo PET de Ingeniería de Alimentos de la UEPG. Solicitamos que responda con atención para que podamos utilizarlos como herramienta para mejorar la calidad de los servicios del curso. ¿Cómo evalúa el evento? El curso superó/atendió mis expectativas/dejó a desejar. ¿Cómo evalúa a los petianos que imparten el curso? Estaban bien/poco preparados y (sin voluntad) dispuestos a ayudar. ¿Participaría de otro evento del PET? Sí/no/tal vez. Evalúe globalmente el evento con una nota de 0 a 4. 0 pésimo; 1 regular; 2, bueno; 3 muy bueno; 4 excelente. Otros comentarios.

Figura 2: Folletos utilizados en el curso.<sup>3</sup>

**PÃO FRANCÊS**



**1. FORMULAÇÃO**

Ingrediente	Quantidade
Farina de trigo	1500 g
Sal	33 g
Fermento biológico	13,5 g
Melhorador	22,5 g
Água	760 mL

**PÃO DE QUEIJO**



**1. FORMULAÇÃO**

Ingredientes	Quantidades

**TORTA DE LIMAO**

**INGREDIENTES:**

- 300g de bolacha de maizena (aprox. 2 pacotes);
- Manteiga até dar o ponto;
- 3 limões;
- 1 caixa de leite condensado;
- 1 caixa de creme de leite.



**MODO DE PREPARO:**

**Massa:**

- Moer em um liquidificador as bolachas;
- Derreter a manteiga e colocar aos poucos até dar o ponto. OBS: o ponto é quando a massa grudar na forma;
- Caso queira, adicione um pouco de açúcar na massa;
- Moldar em forma removível e levar ao forno por 10 minutos - 180°C.

[ES-11KKA](#)

**Esfira aberta**



**1. FORMULAÇÃO**

Ingredientes	Quantidades

Fuentes: Autores, 2019.

En total, fueron atendidas ocho madres de alumnos en riesgo social. La actividad fue positiva para ambas partes: *petianos* y madres. Las alumnas siempre se mostraron muy interesadas y participativas durante todo el curso. Como resultado, adquirieron conocimientos básicos en panadería y repostería y, como resultado, promovieron una mejor valoración y oportunidades en el mercado laboral. Santos *et al.* (2016a) mencionan que las acciones desarrolladas de forma participativa y colaborativa tienen un impacto social en la comunidad local no solo a través de las acciones de la universidad y los socios voluntarios, sino también a través del compromiso de los participantes.

Los *petianos* pudieron profundizar sus conocimientos en el negocio de la panadería, tema que se aborda durante la graduación, pero en general, brindando aprendizajes y experiencias diferenciadas en su formación. Según Deslandes y Arantes (2017): "Las Instituciones de Educación Superior no solo deben formar profesionales, sino que deben fomentar y extender sus habilidades más allá de la universidad, elevando más el conocimiento profesional y la experiencia social". Esta afirmación pudo ser observada por los estudiantes de grado, ya que obtuvieron un crecimiento personal a través del contacto con la comunidad externa; al fin y al cabo, son personas con realidades sociales diferentes, hecho que brinda la percepción de un mundo fuera de la univer-

<sup>3</sup>PET (Programa de Educación Tutorial) — Ingeniería de Alimentos de la Universidad Estatal de Ponta Grossa. Pan francés. Formulación: Ingrediente/Cantidad: 1.500 g de harina de trigo; 33 g de sal; 13, 5 g de levadura; 22,5 g de mejorador; 750 ml de agua. Pan de queso. Formulación: Ingredientes/Cantidades. Tarta de limón. Ingredientes: 300 g de galletas de maizena (aproximadamente 2 paquetes); manteca hasta dar el punto; 3 limones; 1 caja de leche condensada; 1 caja de crema de leche. Modo de preparación. Masa: triturar las galletas en una licuadora; Derretir la manteca y agregar de a poco hasta dar el punto. Observación: el punto es cuando la masa se pega en el recipiente. Si prefiere, agregue un poco de azúcar a la masa; Colocar en un molde desmontable y llevar al horno por 10 minutos a 180° C. Esfija. Esfija abierta. Formulación: Ingredientes/Cantidades.

sidad y abre espacio para diferentes tipos de enfoques de comunicación para diferentes públicos y formación humanística.

El curso fue muy bien aceptado, a juzgar por los resultados obtenidos a través de las hojas de evaluación. Los ocho participantes del curso (100%) indicaron que participarían en otros eventos del PET y señalaron la alternativa en el formulario que se refiere a que los alumnos del PET estén bien preparados durante el curso y dispuestos a ayudar. Otro resultado encontrado es que 3 mujeres indicaron que el curso cumplió con las expectativas, mientras que las otras 5 participantes declararon que el curso cumplió y superó las expectativas. Al final de esta tarea, nuestro grupo se vio recompensado con el informe de que dos madres lograron ingresar con un contrato formal, siendo una de ellas contratada por la propia entidad para ocupar un rol en la cocina, y la otra en un hospital local, reiterando la importancia de la extensión universitaria en el contexto social.

Las Figuras 3 y 4, a continuación, presentan los principales resultados del trabajo desarrollado en los dos momentos del curso.

Figura 3: Panes hechos por las participantes.



Fuente: Autores (2019).

Figura 4: Resultado de la decoración de tortas.



Fuente: Autores (2019).

La finalidad de la unión con la Institución Duque de Caxias tuvo como objetivo preparar a estas madres para las demandas que poco a poco van creciendo en el mercado laboral, permitiéndoles incluso abrir su propio negocio. Esto sugiere que el curso tuvo consecuencias sociales positivas y prácticas. A finales de 2019, la institución realizó la graduación de estas madres, quienes recibieron un certificado con carga de trabajo y especificación de los contenidos abordados.

Frente a eso, el grupo PET/Ingeniería de Alimentos/UEPG entiende que el trípede docencia, investigación y extensión estuvo presente en este trabajo y que la extensión es una herramienta primordial, garantizando así el derecho a la ciudadanía. Calgaró *et al.* (2013) refuerzan que: "todo esto es lo que definimos como conciencia despierta para el bien, para ayudar a los demás".

## CONCLUSIÓN

El curso promovió la formación de 8 madres de alumnos en vulnerabilidad social, un mayor conocimiento de *petianos* y profundización en tecnología de panadería, además de establecer una alianza continua entre la institución

Guarda Mirim y el grupo PET – Engenharia de Alimentos.

La evaluación de los participantes del curso sobre el desempeño de los *petianos* fue muy satisfactoria, orientando al grupo hacia su mejora continua.

El intercambio de conocimientos mutuos durante las actividades se hizo visible en la actividad extensionista y fortaleció los lazos entre la comunidad y la universidad pública, reforzando la importancia de la extensión en el campo académico, además de sumar experiencias únicas para quienes enseñan y para quienes aprender, así como una mejor formación ciudadana y humana de los estudiantes.

También hubo una mejora en la autoestima, valoración y logros de las madres después del desarrollo del proyecto, así como la evolución de los *petianos* como ciudadanos, experimentando prácticas que abarcan diferentes atributos como ingenio, lenguaje y comunicación, esenciales para la complementación de formación profesional.

Finalmente, se visualizó que el trípode docencia, investigación y extensión es fundamental tanto para la IES como para la comunidad externa, ya que las familias en situación de vulnerabilidad social ahora cuentan con miembros insertos en el sector productivo, aliviando aunque, paulatinamente, las dificultades del hogar.

# REFERENCIAS

Benetti, P. C.; Sousa, A. I.; Souza, M. H. N. (2015). Creditação da extensão universitária nos cursos de graduação: relato de experiência. Rio de Janeiro: *Revista Brasileira de Extensão Universitária*. Disponível em: [https://suap.ifgoiano.edu.br/media/documentos/arquivos/Credita%C3%A7%C3%A3o\\_da\\_extens%C3%A3o\\_nos\\_cursos\\_de\\_gradua%C3%A7%C3%A3o\\_relato\\_de\\_experi%C3%Aancia\\_tYK4Rrj.pdf](https://suap.ifgoiano.edu.br/media/documentos/arquivos/Credita%C3%A7%C3%A3o_da_extens%C3%A3o_nos_cursos_de_gradua%C3%A7%C3%A3o_relato_de_experi%C3%Aancia_tYK4Rrj.pdf).

Calgaro, H. F.; Alfonso, I. A.; Araújo, C. A. M. (2013). Projeto horta viva: Relato de uma experiência de extensão universitária. São Paulo: *Ciência em Extensão*. Disponível em: [https://ojs.unesp.br/index.php/revista\\_proex/article/view/728](https://ojs.unesp.br/index.php/revista_proex/article/view/728)

Damasceno, J. V.; Cassol, S. A. Z.; Souza, V. M. C.; Lima, M. L. L.; Weschenfelder, S.; Bonho, D. V. (2019). O projeto de extensão "Confeitaria e Panificação, Qualificação para o Mercado de Trabalho". Rio Grande do Sul: *ENAPEX*, (19). Disponível em: <http://enpex.canoas.ifrs.edu.br/enpex/article/view/862>.

Deslandes, M. S.; Arantes, A. R. (2017). A extensão universitária como meio de transformação social e profissional. Minas Gerais: *Sinapse Múltipla*. Disponível em: <http://seer.pucminas.br/index.php/sinapsemultipla/article/view/16489>.

Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras [FORPROEX], (2012). *Política Nacional de Extensão Universitária*. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão.

Nunes, A. L. P. F.; Silva, M. B. C. (2011). A extensão universitária no ensino superior e sociedade. Barbacena: *Mal-Estar e Sociedade*. Disponível em: <http://revista.uemg.br/index.php/gtic-malestar/article/view/60/89>.

Santos, J.; Rocha, B.; Passaglio, K. (2016a). Extensão universitária e formação no ensino superior. *Revista Brasileira de Extensão Universitária*, 7(1), 23-28. Disponível em: <https://doi.org/10.36661/2358-0399.2016v7i1.3087>.

Santos, R. C. T.; Costa, V. M. F.; Janissek, J. A.; Bianchim, B. V. (2016b). Projeto de Extensão Universitária: Transformando vidas – Relato de Experiência. In: Colóquio Internacional de Gestión Universitária - CIGU, XVI, Arequipa. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/78552095.pdf>.

Silva, O. (1997). O que é extensão universitária. São Paulo: *Integração: ensino, pesquisa e extensão*. 3(9), 148-9.

Stedile, L.; Schleder, M.V.N.; Posser, T. L.; Giuliani, A. F. (2017). Projeto de Extensão Universitária: Transformando vidas – Relato de Experiência. In: *Colóquio Internacional de Gestão Universitária – CIGU, XVII*, Mar del Plata.

*Fecha de envío: 20/04/2021*

*Fecha de aprobación: 08/09/2021*