



Evento: XXVII Jornada de Extensão

OFICINA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA COM MULHERES ATENDIDAS PELA EXTENSÃO DA EMATER DE CATUÍPE, RS

**Natália Wisniewski Ciudrowski², Luciana Mori Viero³, Sandra Regina Albarello⁴,
Eilamaria Libardoni Vieira⁵, Ivo Ney Kuhn⁶, Carolina Pedrolo Hickmann⁷**

¹ Projeto de extensão desenvolvido e financiado pela Unijuí;

² Estudante do curso Fisioterapia, bolsista do PROGRAMA INSTITUCIONAL DE EXTENSÃO – PIBEX/UNIJUÍ.

³ Professora Extensionista do projeto Gestão Social e Cidadania

⁴ Professora orientadora do projeto Gestão Social e Cidadania

⁵ Professora Extensionista do projeto Gestão Social e Cidadania

⁶ Professor Extensionista do projeto Gestão Social e Cidadania

⁷ Estudante do curso Medicina, bolsista do PROGRAMA INSTITUCIONAL DE EXTENSÃO - PIBEX/UNIJUÍ

INTRODUÇÃO

A extensão universitária desempenha um papel fundamental na aproximação entre a universidade e a comunidade, promovendo a troca de conhecimentos, o desenvolvimento local e a inclusão social. Nesse contexto, as ações extensionistas possibilitam a integração entre o conhecimento científico e os saberes populares, contribuindo para a formação acadêmica dos estudantes e para a transformação social das comunidades envolvidas.

Com essa perspectiva, o Projeto de Extensão Gestão Social e Cidadania da UNIJUÍ em parceria com a EMATER de Catuípe/RS, desenvolveu um curso prático de Panificação e Confeitaria no Laboratório de Nutrição e Gastronomia da Instituição. A atividade foi destinada a mulheres agricultoras de diferentes comunidades rurais do município, buscando proporcionar capacitação técnica, incentivar a autonomia, fortalecer a geração de renda e promover a valorização dos conhecimentos compartilhados entre universidade e comunidade.

A panificação é considerada uma das mais antigas artes culinárias da humanidade, sendo o cultivo e o consumo de cereais a principal fonte de alimentação humana desde a pré-história (Gisslen, 2011; Panificação, 2009). Além de seu valor histórico e cultural, a produção de alimentos panificados representa uma importante alternativa para a diversificação da produção rural e o fortalecimento da segurança alimentar e nutricional.

Nesse contexto, também se destaca a importância da elaboração de preparações que promovam benefícios à saúde. De acordo com a Portaria nº 398, de 30 de abril de 1999, da



Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, alimento funcional é aquele que, além de suas funções nutricionais básicas, produz efeitos metabólicos e fisiológicos benéficos quando consumido como parte da alimentação habitual, sendo seguro para o consumo sem supervisão médica .

Dessa forma, o presente trabalho tem como objetivo relatar a experiência da realização de um curso de Panificação e Confeitaria desenvolvido pelo Projeto de Extensão Gestão Social e Cidadania (GSC) da UNIJUÍ, em parceria com a EMATER de Catuípe/RS, evidenciando sua contribuição para a capacitação de mulheres agricultoras, a promoção da cidadania e o fortalecimento da relação entre a universidade e a comunidade.

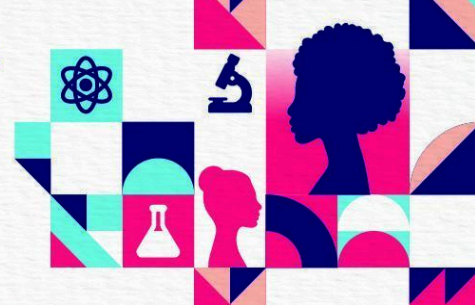
METODOLOGIA

O presente estudo caracteriza-se como um relato de experiência, de abordagem qualitativa, desenvolvido a partir de uma ação extensionista. A abordagem qualitativa permite compreender as experiências e percepções dos participantes em seu contexto social, sendo adequada para descrever e refletir sobre ações extensionistas e seus impactos na formação acadêmica e na comunidade (MINAYO, 2014).

A atividade foi realizada no Laboratório de Nutrição e Gastronomia da UNIJUÍ, com a participação de 27 mulheres agricultoras de comunidades rurais de Catuípe/RS, docentes, estudantes extensionistas e do profissional de gastronomia Otto Ehlert. As participantes foram organizadas em grupos para a elaboração de preparações de panificação e confeitaria, enquanto docentes e extensionistas acompanharam as atividades, oferecendo orientações técnicas e incentivando a aprendizagem colaborativa. A produção dos dados ocorreu por meio da observação participante e dos relatos das participantes, sendo posteriormente analisados de forma qualitativa.

A ação está alinhada aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas (ONU), especialmente ao ODS 4 – Educação de Qualidade, por promover a troca de conhecimentos entre universidade e comunidade, e ao ODS 5 – Igualdade de Gênero, ao incentivar a capacitação, a autonomia e o protagonismo das mulheres agricultoras.

RESULTADOS E DISCUSSÃO



A realização da oficina de Panificação e Confeitaria apresentou resultados positivos tanto para as participantes quanto para a equipe executora. A atividade favoreceu a integração entre docentes, estudantes extensionistas e mulheres agricultoras, promovendo um ambiente de aprendizagem colaborativa, troca de experiências e construção compartilhada do conhecimento.

Durante a oficina, observou-se elevado envolvimento das participantes nas atividades propostas. As agricultoras demonstraram interesse pelas técnicas apresentadas e destacaram a possibilidade de elaborar preparações nutritivas e saborosas utilizando ingredientes acessíveis e de baixo custo. Os relatos evidenciaram que muitas desconheciam alternativas para substituição de ingredientes e afirmaram que as receitas eram mais simples de executar do que imaginavam. Além disso, as participantes ressaltaram que os conhecimentos adquiridos poderão ser aplicados tanto na alimentação familiar quanto como oportunidade de complementação da renda.

Um dos aspectos mais marcantes da atividade foi o relato de algumas participantes que afirmaram estar, pela primeira vez, em uma universidade. Para muitas delas, conhecer o ambiente acadêmico representava um antigo sonho, que não havia sido concretizado anteriormente devido às dificuldades de acesso ao ensino superior. Esse momento evidencia o impacto social da extensão universitária ao democratizar o acesso ao conhecimento, aproximar a comunidade da instituição de ensino e fortalecer o sentimento de pertencimento entre universidade e sociedade.

Dessa forma, os resultados demonstram que a ação atingiu os objetivos propostos ao promover capacitação prática, incentivar a autonomia das participantes e fortalecer o vínculo entre a universidade e a comunidade rural. Além dos conhecimentos técnicos adquiridos, a experiência contribuiu para a formação cidadã dos estudantes extensionistas e para a valorização das mulheres agricultoras, reafirmando a extensão universitária como um importante instrumento de transformação social.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização do curso de Panificação e Confeitaria evidenciou a importância da extensão universitária como instrumento de aproximação entre a universidade e a comunidade, promovendo a troca de conhecimentos, a capacitação de mulheres agricultoras e



o fortalecimento da cidadania. A parceria entre a UNIJUÍ e a EMATER contribuiu para o desenvolvimento de práticas alimentares saudáveis e acessíveis, incentivando a autonomia das participantes e valorizando os saberes da comunidade rural.

Além dos benefícios às agricultoras, a ação proporcionou aos estudantes extensionistas uma importante experiência de formação acadêmica e social, fortalecendo competências profissionais e o compromisso com a realidade comunitária. Dessa forma, os resultados reforçam o papel da extensão universitária na democratização do conhecimento, na promoção da inclusão social e no fortalecimento da relação entre universidade e sociedade.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos à Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul (UNIJUÍ) e ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão – PIBEX/UNIJUÍ pelo apoio e financiamento das atividades extensionistas, à EMATER/RS de Catuípe pela parceria e mobilização das participantes e, especialmente, às mulheres agricultoras que participaram da oficina e compartilharam seus conhecimentos e experiências, contribuindo para a construção coletiva desta ação.

Palavras-chave: Extensão universitária. Panificação. Agricultura familiar. Educação alimentar e nutricional. Mulheres rurais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. *Panificação e confeitaria profissionais*. 5. ed. Barueri: Manole, 2011. Disponível em:

<https://moodle.ead.unipar.br/materiais/webflow/panificacao-e-confeitaria/documents/panificacao-e-confeitaria.pdf>. Acesso em: 8 ago. 2026.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 14. ed. São Paulo: Hucitec, 2014. Acesso em: 8 ago. 2026.

PANIFICAÇÃO: os ingredientes enriquecedores. *Food Ingredients Brasil*, São Paulo, n. 10, p. 22-27, 2009. Acesso em: 8 ago. 2026.

SALÃO DO CONHECIMENTO

DO UNIJUÍ 2026

Mulheres e meninas
na **ciência**



De **26 a 30** de **outubro** de 2026.

XXXIV Seminário de Iniciação Científica

XXXI Jornada de Pesquisa

XXVII Jornada de Extensão

XVI Seminário de Inovação e Tecnologia

XII Mostra de Iniciação Científica Júnior

IV Seminário Acadêmico da Graduação UNIJUÍ

