ÁREA TEMÁTICA: Ensino-Aprendizagem, Pesquisa e Formação Didático-Pedagógica de Professores em Administração – Enangrad Junior

CONTRIBUIÇÕES DA EXTENSÃO PARA A FORMAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICA: RELATO DE EXPERIÊNCIA DE UM PROJETO DE GESTÃO DA QUALIDADE EM UMA PEQUENA AGROINDÚSTRIA DE MUÇARELA DO IFMG – *CAMPUS* SÃO JOÃO EVANGELISTA

Resumo

Este estudo relata a experiência de um projeto de extensão realizado no Instituto Federal de Minas Gerais – *Campus* São João Evangelista (IFMG-SJE), focado na gestão da qualidade em uma agroindústria de muçarela. O objetivo foi descrever as ações desenvolvidas e analisar suas contribuições para a formação acadêmica e profissional das discentes envolvidas. Metodologicamente, trata-se de um relato de experiência de abordagem qualitativa, realizado entre março e junho de 2026. As atividades incluíram visitas técnicas para o acompanhamento das rotinas laboratoriais e produtivas, abrangendo desde a recepção da matéria-prima até o armazenamento do produto final. Como principal entrega tecnológica, as extensionistas elaboraram um folder educativo estruturado nos princípios dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), visando sistematizar informações sobre o controle de qualidade. A percepção das participantes, avaliada por meio de um questionário em escala *Likert*, indicou que o projeto contribuiu significativamente para o aprendizado prático em Administração, estimulou a criatividade e facilitou a compreensão de conceitos de marketing e trabalho em equipe. Conclui-se que a vivência extensionista promoveu a integração entre teoria e prática, consolidando saberes técnicos e sociais saber-fazer e saber-ser essenciais para a atuação profissional. A ação fortaleceu o diálogo entre a academia e o setor produtivo, demonstrando o impacto da extensão na formação de profissionais mais críticos e preparados para o mercado.

Palavras-chave: Extensão Universitária. Gestão da Qualidade. Agroindústria. Formação Profissional.

Abstract

This study reports on the experience of an extension project carried out at the Federal Institute of Minas Gerais – São João Evangelista Campus (IFMG-SJE), focused on quality management in a mozzarella processing plant. The objective was to describe the activities carried out and analyze their contributions to the academic and professional development of the students involved. Methodologically, this is a qualitative experience report conducted between March and June 2026. Activities included technical visits to monitor laboratory and production routines, ranging from the receipt of raw materials to the storage of the final product. As the main technological output, the extension workers developed an educational brochure structured according to the principles of Standard Operating Procedures (SOPs), aimed at systematizing information on quality control. The participants' perceptions, assessed through a Likert-scale questionnaire, indicated that the project contributed significantly to practical

learning in business administration, stimulated creativity, and facilitated the understanding of marketing concepts and teamwork. It can be concluded that the extension experience promoted the integration of theory and practice, consolidating technical and social knowledge—the "know-how" and "know-how-to-be" essential for professional practice. The initiative strengthened the dialogue between academia and the business sector, demonstrating the impact of university extension programs on training professionals who are more critical thinkers and better prepared for the job market.
Keywords: *University Extension. Quality Management. Agribusiness. Professional Training.*

1. Introdução

Os projetos de extensão universitária desempenham um papel fundamental na aproximação entre as instituições de ensino e a comunidade, promovendo a troca de conhecimentos e experiências entre o meio acadêmico e a sociedade (Freire; 2014). Nesse contexto, o Instituto Federal de Minas Gerais *Campus* São João Evangelista (IFMG-SJE), por meio de seus projetos de extensão, busca fortalecer essa relação ao desenvolver atividades que aproximam os estudantes das demandas e realidades da comunidade. Tais vivências são determinantes para a formação acadêmica e profissional dos discentes, visto que possibilitam a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante a graduação em situações reais de desempenho profissional.

A participação em projetos extensionistas está intrinsecamente vinculada às metodologias ativas de ensino, nas quais o estudante assume um papel mais participativo no processo de aprendizagem, contribuindo diretamente para a construção do próprio conhecimento (Andrade Filho; *et al*., 2024). Sob esse modelo, o aprendizado ocorre de forma mais prática e contextualizada, permitindo que os discentes apliquem os conteúdos teóricos em situações reais. Dessa forma, as atividades desenvolvidas em projetos extencionistas configuram-se como um laboratório vivo, uma vez que garantem a relevância dessas ações, possibilitando a integração entre teoria e prática no desenvolvimento de ações voltadas à gestão da qualidade.

A manufatura de alimentos demanda mecanismos voltados na padronização e ao controle das etapas produtivas, visto que gestão da qualidade influencia diretamente a segurança e as características do produto final. Nesse cenário, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) constituem ferramentas importantes para a organização e controle das atividades desenvolvidas na indústria alimentícia (Ribeiro; Sousa, 2022). Nessa lógica, no âmbito da agroindústria do IFMG-SJE, tais diretrizes são aplicadas na unidade de produção de muçarela da instituição, a qual serve como um laboratório vivo para o desenvolvimento de ações extensionistas focadas no aprimoramento da gestão da qualidade

Diante desse cenário, emerge a seguinte problemática: de que forma a participação em um projeto de extensão voltado à gestão da qualidade em uma fábrica de produção de muçarela da instituição pode contribuir para a formação acadêmica e profissional das discentes envolvidas?

Consequentemente, o presente estudo objetiva relatar as experiências desenvolvidas no projeto de extensão realizado no IFMG-SJE, destacando as ações relacionadas à gestão da qualidade e analisando as contribuições dessas atividades para o desenvolvimento técnico e formativo das participantes.

2. Revisão da literatura

A gestão da qualidade é imprescindível, pois assegura a organização, padrão e segurança de todo o processo produtivo, atuando como uma forma de fiscalizar cada etapa da produção para que ocorra tudo de forma corretamente (Silva; Andrade; Silva, 2024). Maia et al. (2023) analisam esse papel ao mostrar que ferramentas como POP, BPF, APPCC, ISO 22000 e PDCA permitem avaliar o processo produtivo como um todo, identificar falhas e propor soluções para evitar prejuízos e perdas. Tal controle é importante por abranger não somente o produto final, mas também todo o caminho que ele percorre dentro da indústria, visto que qualquer falha nesse processo pode afetar a qualidade quanto a segurança do produto final (Maia; et al. 2023). Por conseguinte, a gestão da qualidade ajuda não só a manter um padrão dentro da produção, mas também evita a desorganização e reduz riscos que podem gerar perdas, retrabalho ou até descarte de lotes (Silva; Andrade; Silva, 2024).

Tais pressupostos são ratificados por Artilha-Mesquita *et al*. (2021), os quais salientam que a gestão da qualidade envolve um sistema estruturado de ações e ferramentas voltadas ao cumprimento de requisitos sanitários e normativos, caracterizando-se como um processo contínuo e organizado dentro da indústria. Os autores enfatizam, ainda, a importância das Boas Práticas de Fabricação (BPF) como uma base para a padronização e controle das atividades produtivas. De forma complementar, Maia *et al.* (2023) asseveram que os métodos de controle de qualidade são fundamentais na indústria de alimentos, pois permitem monitorar as etapas de produção, identificar falhas e corrigir desvios, colaborando assim para eficiência do processo e segurança do produto final.

Nesse contexto, os POPs consolidam-se como ferramentas essenciais para assegurar que cada atividade seja executada de forma correta e consistente ao longo de todo o processo (Maia; *et al*., 2023). Em termos práticos, a ausência dessa padronização resulta em desorganização operacional, elevando a probabilidade de erros e perdas econômicas que comprometem a eficiência industrial. Tal cenário impacta diretamente a confiança do consumidor, uma vez que as exigências de mercado contemporâneas transcendem a mera análise de preços, priorizando, fundamentalmente, a qualidade e a segurança microbiológica dos produtos (Maia; *et al.,* 2023).

Os POPs funcionam como uma ferramenta de extrema relevância na organização das indústrias de alimentos, pois otimizam a rotina operacional e asseguram a entrega de produtos inócuos ao consumidor final. Segundo o estudo de Frederico e Oliveira (2022), a aplicação dessas rotinas no trabalho não é apenas uma escolha da empresa, mas sim uma obrigação perante as leis da ANVISA, como a RDC nº 275/2002. Na prática, esses autores mostram

que, quando a fábrica documenta e segue essas regras na produção, ela consegue evitar erros e diminuir as falhas operacionais. Sob essa perspectiva, Maia *et al*. (2023) asseveram que, para o controle de qualidade funcionar de verdade, o papel do POP precisa detalhar todo o processo de produção, abrangendo quais materiais usar, a frequência da limpeza, quem vai fazer o serviço e o que fazer para consertar as falhas.

Em contrapartida, a negligência ou a ausência desse acompanhamento acarretam riscos para o setor de alimentos. Segundo Maia *et al.* (2023), a inobservância dos protocolos de fabricação pode causar surtos de contaminação na comida, o que compromete a credibilidade da marca e resulta em perdas financeiras substanciais. Essa preocupação fica ainda mais clara quando olhamos para o cenário delineado por Gomes *et al*. (2026), ao mostrar um mercado com exigências de fiscalização cada vez maiores para proteger a saúde das pessoas. Assim, Gomes *et al.* (2026) reiteram que a conformidade dos programas de segurança com a legislação vigente deixou de ser uma merda formalidade burocrática para consolidar-se como uma estratégia, capaz de assegurar a inocuidade dos produtos e viabilizar a sustentabilidade e a competitividade das empresas no mercado contemporâneo.

A extensão universitária é uma ação desenvolvida nas universidades que pode ser compreendida como uma via de mão dupla, na medida em que possibilita aos estudantes o contato direto com a realidade social e profissional, ao mesmo tempo em que contribui com a comunidade por meio da aplicação do conhecimento acadêmico (Meinhardt e Casagrande, 2024; Morais e Coutinho, 2025). Isso ocorre porque, ao vivenciarem na prática os conhecimentos teóricos, os discentes têm a oportunidade de consolidar a aprendizagem, aprofundar saberes e ampliar suas perspectivas sobre os conteúdos estudados, fortalecendo a relação entre teoria e prática (Sznitowski et al., 2024; Gomes et al., 2025). Nesse processo, passam a perceber aspectos antes despercebidos no ambiente acadêmico, o que contribui para uma formação mais crítica, qualificada e conectada com situações reais (Santos et al., 2024; Rosa et al., 2026). Além disso, a atuação extensionista permite que os estudantes colaborem com novas estratégias, propostas e intervenções, podendo auxiliar na resolução de problemas concretos e favorecer o desenvolvimento dos espaços e sujeitos envolvidos (Morais e Coutinho, 2025; Gomes et al., 2025). Nesse sentido, estudos recentes apontam que os projetos extensionistas contribuem para a integração entre ensino, pesquisa e extensão, promovendo experiências que tornam a formação acadêmica mais completa, humanizada e socialmente comprometida (Meinhardt e Casagrande, 2024; Rosa et al., 2026; Sznitowski et al., 2024).

Ademais, a extensão universitária possui grande importância na formação acadêmica e profissional dos discentes, visto que proporciona o contato direto com situações reais da sociedade e do mercado de trabalho. Por meio dessas atividades, os alunos conseguem aplicar na prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, desenvolvendo habilidades como comunicação, trabalho em equipe e maior preparo para a futura carreira. Ao mesmo tempo, esse processo fortalece o papel social da universidade, pois aproxima a instituição da comunidade e promove uma troca de conhecimentos entre ambos (Freire, 2014). Conforme preconizam Morais e Coutinho (2025), as ações extensionistas mitigam o hiato entre teoria e prática, fortalecendo

também o compromisso das universidades com a transformação social e com a busca de soluções para os problemas da comunidade.

3. Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, de abordagem qualitativa, do tipo relato de experiência (Gil, 2002), elaborado a partir das atividades desenvolvidas em um projeto de extensão do Instituto Federal de Minas Gerais – *Campus* São João Evangelista (IFMG-SJE), com foco no controle da qualidade em uma fábrica de muçarela da instituição. A escolha dessa abordagem justifica-se por sua adequação à sistematização, descrição e análise crítica de práticas vivenciadas em contextos reais, permitindo transformar a experiência prática em conhecimento acadêmico socializável (Mussi; *et al*. 2021).

A experiência foi desenvolvida no período de março de 2026 a junho de 2026, no contexto das ações extensionistas voltadas ao acompanhamento das rotinas de controle da qualidade na produção de muçarela. Participaram do projeto quatro discentes extensionistas, além de dois funcionários da empresa, que acompanharam e subsidiaram as atividades desenvolvidas no setor produtivo e no laboratório.

Inicialmente, foi realizada uma reunião com a equipe da fábrica com o objetivo de apresentar a proposta do projeto de extensão, alinhar expectativas e definir as atividades a serem executadas. Em seguida, ocorreu uma visita técnica à unidade, visando ao acompanhamento das rotinas laboratoriais e produtivas relacionadas à fabricação da muçarela. Nessa etapa, foram observados os procedimentos de controle da qualidade do leite, as análises laboratoriais realizadas e as diferentes fases do processo produtivo, desde a recepção da matéria-prima até a obtenção do produto.

A produção das informações ocorreu por meio de observação direta não participante, uma vez que as discentes acompanharam as atividades sem interferir na rotina, nos procedimentos adotados ou nos resultados produzidos. Esse tipo de observação é compatível com relatos de experiência que buscam registrar e analisar práticas institucionais de forma contextualizada e reflexiva (Antunes; *et al*. 2024). Como instrumentos de registro, utilizaram-se anotações de campo, registros fotográficos e gravações de áudio, previamente autorizados pela empresa, a fim de subsidiar a sistematização posterior da experiência.

Com base nas informações produzidas durante as visitas técnicas, foi elaborado um POP em formato de *folder* educativo. A construção do material ocorreu de forma coletiva entre as integrantes do projeto, por meio de reuniões de discussão, organização e seleção das informações consideradas mais relevantes. O *folder* foi desenvolvido na plataforma *Canva*, buscando apresentar o conteúdo de forma clara, objetiva e visualmente acessível, com uso de imagens e linguagem didática para facilitar a comunicação das informações. O material contemplou aspectos referentes às análises laboratoriais, às etapas de produção e às características do produto.

Para avaliar a percepção das discentes acerca das contribuições do projeto para sua formação acadêmica e profissional, foi aplicado, ao final das atividades, um questionário contendo dez perguntas fechadas, estruturadas

em escala *Likert* de cinco pontos, com alternativas variando entre "discordo totalmente" e "concordo totalmente". Esse tipo de instrumento é amplamente utilizado em pesquisas de percepção e atitudes, permitindo organizar e descrever as respostas de forma sistemática (Boone Junior; Boone, 2012). No presente estudo, o questionário foi direcionado aos quatro discentes participantes do projeto, com o objetivo de identificar suas percepções sobre as aprendizagens construídas, os desafios vivenciados e as contribuições da experiência extensionista para sua formação acadêmica e profissional.

As informações produzidas ao longo da experiência foram organizadas e analisadas de forma descritivo-reflexiva, tomando como eixos de análise: i. o acompanhamento do controle da qualidade do leite; ii. a observação das etapas do processo produtivo; iii. a elaboração do material educativo; e iv. as contribuições formativas do projeto para as discentes. Esse tipo de organização analítica é coerente com a proposta do relato de experiência, que requer não apenas a descrição das ações desenvolvidas, mas também sua problematização e interpretação à luz do contexto vivenciado (Mussi; *et al*., 2021; Antunes; *et al*., 2024).

Quanto aos aspectos éticos, destaca-se que, por se tratar de atividade vinculada a projeto de extensão, houve consentimento institucional para sua realização. Além disso, a empresa autorizou a realização de registros fotográficos e gravações de áudio durante o acompanhamento das atividades. Na redação do estudo, buscou-se preservar o caráter acadêmico e institucional da experiência, respeitando a confidencialidade das informações e a finalidade educativa da ação.

4. Análise e Discussão dos Resultados

4.1 Caracterização do projeto de extensão

O projeto de extensão foi desenvolvido a partir da interlocução entre a formação acadêmica das discentes e a realidade produtiva da agroindústria AGROFER, tendo como eixo central a troca de conhecimentos sobre controle de qualidade, organização dos processos produtivos e boas práticas aplicadas à fabricação de derivados lácteos. A proposta não se limitou à observação técnica do ambiente produtivo, mas buscou construir, de forma dialógica, um processo de aprendizagem mútua entre instituição de ensino e unidade parceira, no qual os conhecimentos acadêmicos pudessem ser mobilizados à luz das práticas já consolidadas no cotidiano da produção. Como resultado dessa interação, foi elaborado um produto educativo em formato de folder, estruturado a partir de princípios relacionados ao Procedimento Operacional Padrão (POP), com a finalidade de sistematizar e socializar informações relevantes sobre o controle de qualidade na produção da muçarela.

A AGROFER, agroindústria parceira da experiência extensionista, está situada nas dependências do Instituto Federal de Minas Gerais – *Campus* São João Evangelista e desenvolve atividades voltadas à fabricação de derivados lácteos, entre os quais se destacam a muçarela, o iogurte e o doce de leite. Sua produção atende tanto ao ponto de comercialização interno da instituição quanto à Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), responsável pela

preparação das refeições destinadas à comunidade acadêmica. Inserida em um espaço institucional de ensino, a AGROFER assume relevância não apenas no campo produtivo, mas também como ambiente privilegiado de aprendizagem, observação técnica e articulação entre ensino, extensão e prática profissional, configurando-se como território fecundo para a realização de experiências formativas voltadas à compreensão dos processos agroindustriais e de suas exigências organizacionais e sanitárias.

4.2 Desenvolvimento da experiência

A experiência extensionista teve início com uma reunião presencial realizada com os responsáveis pela agroindústria, momento em que foram apresentados os objetivos do projeto, discutidas as possibilidades de atuação e alinhadas as etapas previstas para sua execução. Esse primeiro contato foi fundamental para estabelecer uma relação de cooperação entre as discentes e a empresa parceira, permitindo a definição de expectativas, a compreensão inicial das demandas do contexto produtivo e a construção de um percurso de trabalho baseado no diálogo e na escuta das necessidades institucionais. Em seguida, realizou-se visita técnica à unidade produtiva, possibilitando a inserção das estudantes no cotidiano da agroindústria e a observação direta das etapas relacionadas à fabricação da muçarela, desde a entrada da matéria-prima até as fases finais de armazenamento e distribuição do produto.

Ao longo da visita técnica, foram realizados registros fotográficos e audiovisuais devidamente autorizados, com a finalidade de documentar o processo observado e subsidiar a sistematização posterior da experiência. Em um segundo momento, ocorreu nova reunião presencial para apresentação e validação do material educativo produzido a partir das observações realizadas, enquanto os demais contatos necessários ao acompanhamento do projeto foram desenvolvidos de forma remota. Essa dinâmica evidenciou o caráter processual da ação extensionista, marcada por momentos sucessivos de aproximação, observação, interpretação, devolutiva e validação conjunta dos conhecimentos construídos.

O diagnóstico inicial revelou que a agroindústria já apresentava práticas adequadas de higienização, organização e controle da qualidade em suas rotinas produtivas, demonstrando que o ambiente observado possuía procedimentos bem estabelecidos e coerentes com as exigências do processamento de alimentos. Ainda assim, a experiência extensionista mostrou-se particularmente relevante por permitir às discentes compreender, de maneira concreta, como esses procedimentos se materializam no cotidiano da produção. Mais do que confirmar a presença de boas práticas, a vivência no espaço produtivo favoreceu a leitura crítica da relação entre qualidade, padronização, supervisão técnica e segurança alimentar, contribuindo para uma formação mais sensível às exigências reais do ambiente organizacional. Nesse sentido, a experiência possibilitou a articulação entre teoria e prática, ao permitir que conteúdos discutidos no âmbito acadêmico fossem compreendidos em sua aplicação concreta, em um cenário real de produção agroindustrial.

No acompanhamento das atividades, observou-se inicialmente a etapa de recepção da matéria-prima e a realização das análises laboratoriais do leite,

procedimento indispensável para a verificação de parâmetros de qualidade e para a identificação de possíveis inconformidades antes do início do processamento. Essas atividades são supervisionadas pelo responsável técnico, Waldeck, cuja atuação assegura o monitoramento laboratorial necessário à liberação da matéria-prima. Após a aprovação dessa etapa, foi possível acompanhar o desenvolvimento do processo produtivo da muçarela, envolvendo coagulação, filagem, salga, embalagem e armazenamento. Tais atividades contaram com o acompanhamento de Jamil, colaborador com ampla experiência na produção de derivados lácteos, que atua diretamente no monitoramento das diferentes fases do processo. A inserção das discentes nesse contexto permitiu não apenas a observação dos procedimentos, mas também a compreensão do valor da experiência prática, da organização do trabalho e da responsabilidade técnica para a manutenção da qualidade final do produto.

4.3 Ação educativa

A principal devolutiva gerada a partir da experiência extensionista materializou-se na elaboração de um folder educativo, concebido como produto resultante da troca de conhecimentos estabelecida entre as discentes e a agroindústria. O material foi estruturado com base nas observações realizadas durante as visitas técnicas, nas informações compartilhadas pelos profissionais responsáveis e nos conhecimentos acadêmicos relacionados ao controle de qualidade, às análises laboratoriais do leite e às boas práticas de fabricação. Assim, o folder não foi pensado apenas como um recurso informativo, mas como síntese formativa de um processo de aprendizagem construído na interface entre saber técnico, observação prática e experiência extensionista.

Ao assumir formato educativo, o material buscou traduzir conteúdos técnicos para uma linguagem clara, acessível e funcional, capaz de dialogar com a realidade do produtor e com as práticas cotidianas da unidade. Sua elaboração esteve orientada pela compreensão de que a extensão universitária deve produzir conhecimentos socialmente úteis e comunicáveis, favorecendo a circulação de informações qualificadas em contextos que nem sempre dispõem de assistência técnica sistemática. Nessa perspectiva, o folder foi organizado como instrumento de educação não formal, permitindo que orientações relativas ao fluxo produtivo, ao controle de qualidade e aos cuidados associados à fabricação da muçarela fossem sistematizadas de maneira objetiva e aplicável ao cotidiano da agroindústria.

Do ponto de vista formativo, a construção do folder representou etapa essencial do projeto, pois exigiu das discentes a capacidade de interpretar a realidade observada, selecionar informações relevantes, reorganizá-las de maneira didática e produzir um recurso capaz de articular conhecimento técnico e comunicação educativa. Desse modo, a experiência extensionista não se restringiu ao acompanhamento das atividades da empresa, mas envolveu também a produção de um material concreto que expressa o esforço de mediação entre universidade e setor produtivo. O folder educativo, nesse sentido, constituiu-se como produto técnico-pedagógico decorrente da experiência vivida, sintetizando a contribuição do projeto para o fortalecimento

do diálogo entre formação acadêmica, prática profissional e socialização do conhecimento.

4.4 Percepção das participantes

Com o objetivo de compreender os impactos formativos do projeto na trajetória das discentes, foi aplicado um instrumento de avaliação (Quadro 1) composto por dez questões voltadas à percepção das participantes sobre aprendizagem prática, trabalho em equipe, preparo profissional, criatividade, comunicação, marketing, relevância social da extensão, análise de situações reais e interesse em novas experiências extensionistas. De modo geral, os resultados indicaram avaliação bastante positiva da experiência, com médias elevadas em todos os itens analisados.

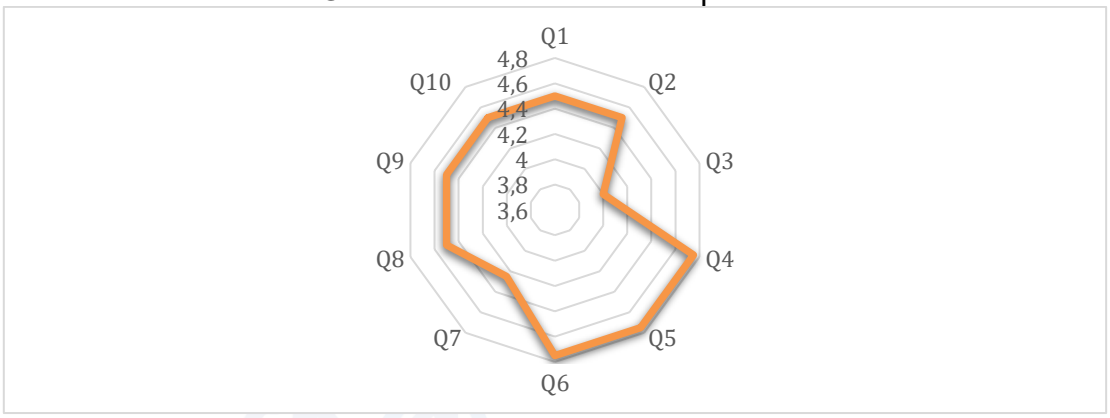
Quadro 1 – Questionário aplicado aos discentes do projeto de extensão

Código	Pergunta
Q1	O projeto sobre a produção e comercialização da mussarela contribuiu significativamente para o meu aprendizado prático em Administração?
Q2	As atividades do projeto me ajudaram a desenvolver habilidades de trabalho em equipe e colaboração?
Q3	Sinto-me mais preparada para enfrentar desafios do mercado de trabalho após a participação neste projeto?
Q4	O projeto estimulou a minha criatividade e a busca por soluções inovadoras (como marketing, processos ou identidade visual)?
Q5	A comunicação e a coordenação das atividades do projeto foram claras e eficientes?
Q6	As atividades do projeto (como a criação de identidade visual, slogans ou estratégias de divulgação) me ajudaram a entender melhor os conceitos de marketing na prática?
Q7	Consegui perceber claramente a importância social e o impacto da extensão para a comunidade ou público-alvo do projeto?
Q8	A participação no projeto desenvolveu minha capacidade de analisar situações reais e propor soluções administrativas eficazes?
Q9	O projeto aumentou o meu interesse em continuar participando de atividades de extensão, pesquisa ou projetos voltados ao empreendedorismo?
Q10	No geral, eu recomendaria a participação neste projeto de extensão para outros estudantes do curso de Administração?

Fonte: elaborado pelos autores, 2026.

O Gráfico 1, ilustra as respostas dos discentes.

Gráfico 1 – Médias das respostas



Fonte: elaborado pelos autores, 2026.

As respostas apontaram que o projeto contribuiu significativamente para o aprendizado prático em Administração (Q1 = 4,50) e para o desenvolvimento do trabalho em equipe e da colaboração (Q2 = 4,50), sugerindo que a vivência extensionista favoreceu tanto a aplicação de conteúdos acadêmicos quanto a construção de habilidades interpessoais. Também se observou percepção favorável quanto ao desenvolvimento da capacidade de analisar situações reais e propor soluções administrativas eficazes (Q8 = 4,50), aspecto coerente com a natureza aplicada da atividade desenvolvida na agroindústria.

Os maiores índices de avaliação foram identificados nas questões relacionadas ao estímulo à criatividade e à inovação (Q4 = 4,75), à clareza da comunicação e coordenação das atividades (Q5 = 4,75) e à compreensão prática dos conceitos de marketing (Q6 = 4,75). Esses resultados indicam que a participação no projeto foi percebida como experiência relevante não apenas do ponto de vista técnico-operacional, mas também no campo da comunicação, da organização e da elaboração de estratégias aplicadas, especialmente na construção de materiais e soluções voltadas à realidade da empresa.

No que se refere à preparação para o mercado de trabalho, a média obtida em Q3 (4,00) demonstra percepção positiva, embora ligeiramente inferior às demais, indicando que a experiência foi relevante para a formação profissional, ainda que esse aspecto possa ser aprofundado em futuras ações extensionistas com maior diversidade de atividades práticas. Em relação à percepção da importância social da extensão (Q7 = 4,25), os dados também apontam avaliação favorável, evidenciando que as estudantes reconheceram o papel social do projeto e sua contribuição para além do espaço acadêmico.
Os resultados também mostram que a vivência extensionista fortaleceu o interesse das participantes em continuar se envolvendo com iniciativas semelhantes, uma vez que a média da Q9 (4,50) revelou elevada disposição para participar de novas atividades de extensão, pesquisa ou empreendedorismo. De maneira convergente, a média atribuída à Q10 (4,50) demonstra alto nível de recomendação da experiência a outros estudantes do curso de Administração, reforçando o potencial formativo, aplicado e motivador do projeto

5. Conclusão e Contribuições

No âmbito deste relato de projeto de extensão, a experiência desenvolvida pode ser compreendida como um processo formativo ancorado nas dimensões do saber-fazer e do saber-ser, uma vez que não se constituiu como uma ação de consultoria externa, mas como um movimento de aprendizado mútuo e troca de saberes entre universidade e comunidade em torno dos processos de qualidade da agroindústria (Pinheiro; Narciso, 2022; Sznitowski; et al. 2024) O saber-fazer manifestou-se na apropriação prática dos procedimentos relacionados ao controle de qualidade, à organização das rotinas produtivas e à compreensão das etapas necessárias para garantir a padronização e a segurança do processo (Oliveira; et al. 2021; Silva; et al. 2024), a partir da partilha de conhecimentos realizada pelo responsável pela empresa com as discentes.

Ao mesmo tempo, as estudantes também contribuíram com a sistematização dessas informações e com a produção de um material de apoio voltado ao cotidiano da unidade, em linha com estudos que destacam a relevância de POPs, treinamentos e materiais educativos para qualificação das rotinas e apoio ao trabalho. Já o saber-ser expressou-se na postura dialógica, ética e colaborativa construída ao longo da experiência, marcada pela escuta, pelo respeito ao conhecimento técnico acumulado pelos trabalhadores e pela disposição em transformar a vivência em um produto útil para o ambiente de trabalho (Paro, 2021; Souza, 2021; Santos; et al. 2024). Nesse sentido, o folder educativo resultante do projeto passou a reunir orientações sobre os processos de qualidade, indicando o que fazer, quando fazer e respondendo às principais dúvidas relacionadas ao trabalho, configurando-se como instrumento de apoio permanente aos funcionários e como expressão concreta da articulação entre formação acadêmica, troca de saberes e compromisso extensionista.

Referências

ANDRADE FILHO, M. A. S. de; OLIVEIRA, E. C. de; KLAUCH, J. J.; SANTOS, L. M. dos; PENHA, M. C. S. de M. Metodologias ativas na avaliação do ensino superior: teorias, práticas e impactos. **Revista Ilustração**, [S. l.], v. 5, n. 9, p. 135–152, 2024.

ANTUNES, J.; TORRES, C. M. G.; ALVES, F. C.; QUEIROZ, Z. F. de. Como escrever um relato de experiência de forma sistematizada? Contribuições metodológicas. **Práticas Educativas, Memórias e Oralidades - Rev. Pemo**, [S. l.], v. 6, p. e12517, 2024.

ARTILHA-MESQUITA, C. A. F.; STAFUSSA, A. P.; PARAÍSO, C. M.; RODRIGUES, L. M.; SILVA, L. A. da; SANTOS, S. S. dos; MADRONA, G. S. Avaliação da Gestão da Qualidade e suas ferramentas: aplicabilidade em indústria de alimentos de origem animal. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 10, n. 1, p. e20210111248, 2021.

BOONE, H. N.; BOONE, D. A. Analisando dados do Likert. **Journal of Extension**, [S. l.], v. 50, n. 2, art. 48, 2012.

OLIVEIRA BRINCKER, N. M.; VIANA, P. L.; RODRIGUES, A. Z.; DALBIANCO, V. P.; POSSANI, L. Relação da Extensão Rural com a temática agroecológica, um relato de experiência. **Cadernos de Agroecologia**, [S. l.], v. 20, n. 2, 2025.

OLIVEIRA, P. O.; SILVEIRA, R. da; ALVES, E. S.; SAQUETI, B. H. F.; CASTRO, M. C. de; SOUZA, P. M. de; DUAILIBI, S. R. Revisão: Implantação das boas práticas de fabricação na indústria Brasileira de alimentos. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 10, n. 1, p. e35810111687, 2021.

SOUZA, F. A.; ROCHA, G. K. da; SANTOS, D. M. dos. A educação não formal e sua contribuição para a comunicação e formação social do sujeito. **Boletim de Conjuntura (BOCA)**, [S. l.], v. 17, n. 49, p. 723-740, 2024.

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?**. São Paulo: Editora Paz e Terra, 2014.

FREDERICO, M.; OLIVEIRA, S. Implementação de procedimentos operacionais padrão em uma fábrica de alimentos de Campo Grande-MS. **Brazilian Journal of Development**, v. 8, n. 4, p. 29851-29858, 2022.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

GOMES, H. T. P.; VALADÃO, C. M. de P.; LIMA, G. F. de; ALMEIDA, L. C. de; SOUZA, M. A. de. Impacto da extensão universitária na formação acadêmica e profissional. **Revista ELO – Diálogos em Extensão**, [S. l.], v. 16, 2025.

MAIA, A. K. B.; DIAS-BARBOSA, C. Z. M. C.; MACEDO, L. S. O.; SILVA, C. S.; CARVALHO, N. G. F.; LUZ, R. G. L. P. Quality control methods adopted by food industries. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 12, n. 11, p. e111121143460, 2023.

MEINHARDT, M.; CASAGRANDE, C. A. Curricularização da extensão: a interação dialógica entre universidade e sociedade e seus impactos na formação dos estudantes de graduação. **Interfaces da Educação**, [S. l.], v. 15, n. 43, p. 414-433, 2024.

MORAIS, J. G. S. P. de; COUTINHO, D. J. G. A importância da extensão universitária por meio de projetos em ciências sociais aplicadas: uma revisão de literatura. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação**, [S. l.], v. 11, n. 4, p. 1768-1777, 2025.

MUSSI, R. F. de F.; FLORES, F. F.; ALMEIDA, C. B. de. Pressupostos para a elaboração de relato de experiência como conhecimento científico. **Práxis Educacional**, Vitória da Conquista, v. 17, n. 48, p. 60–77, 2021.

PARO, C. A. Extensão universitária na transformação social: apontamentos a partir da extensão popular. **Estudos Universitários**, [S. l.], v. 38, n. 2, p. 129–162, 2021.

PINHEIRO, J. V.; SILVA NARCISO, C. A importância da inserção de atividades de extensão universitária para o desenvolvimento profissional. **Revista Extensão & Sociedade**, [S. l.], v. 14, n. 2, 2022.

ROSA, G. E.; MULLER, C. H.; LORENZINI, L. T.; SILVA, M. da; GASPERIN, N. H.; RECH, T. H.; MENDES, F. F. Curricularização da extensão no curso de farmácia: uma perspectiva discente no projeto de educação em saúde. **Revista Conexão UEPG**, [S. l.], v. 22, e2625880, p. 01-12, 2026.

SANTOS, M. V. O. dos; ESPIRITO SANTO, J. F. C. do; KIRILO, C. Z.; PRETO, V. de O. Crescendo como cidadão: a extensão universitária como caminho para a formação integral do aluno. **Revista Científica SENAI-SP - Educação, Tecnologia e Inovação**, [S. l.], v. 2, n. 4, p. 08-13, 2024.

SILVA, L. K. M.; MEDEIROS FILHO, L. B. de; LIMA, M. R. D. M. de; SOUZA FILHO, N. O. de; ARRUDA CÂMARA, J. M. D. de. Gestão da Qualidade como Estratégia de Melhoria Operacional: estudo de caso em uma queijeira no Seridó do Rio Grande do Norte. **Produto & Produção**, [S. l.], v. 25, n. 1, p. 99-114, 2024.

SILVA, W. B. da; ANDRADE, H. M. L. da S.; ANDRADE, L. P. de. Técnicas inovadoras aplicadas ao controle de qualidade de alimentos: uma revisão sistemática. **Diversitas Journal**, [S. l.], v. 9, n. 1, p. 426–438, 2024.

SOUZA, T. Z. Extensão popular em educação ambiental e a formação de educadores/as ambientais. **Motricidades: Revista da Sociedade de Pesquisa Qualitativa em Motricidade Humana**, São Carlos, v. 5, n. 3, p. 267–278, 2021.

SZNITOWSKI, A. M.; HENNIG, T. R.; BRITO, P. A.; PEREIRA, M. S. dos S.; GOTARDO, D. L. F.; SILVA, P. S. S. N. da; GONÇALVES, C. P. G.; BAGGENSTOSS, S. Contribuição da extensão universitária na formação discente. **REVISTA DELOS**, [S. l.], v. 17, n. 60, p. e2280, 2024.