

Idealização e implementação de uma Empresa Júnior e suas contribuições na formação de profissionais de Nutrição: um relato de experiência

Idealization and implementation of a Junior Enterprise and its contributions to the training of Nutrition professionals: an experience report

Carlos Eduardo de Faria Cardoso¹
Juliana Isabela Raposo Magrani²
Victória Andrade de Paula³
Francine Albernaz Teixeira Fonseca Lobo⁴

RESUMO

O mercado de trabalho vem sofrendo, ao longo dos últimos anos, significativas modificações em seu cenário e dinâmica de uma forma geral. Esse dinamismo, que perpassa o mercado, demanda das universidades e polos de formação acadêmica preparo e inovação no que diz respeito às perspectivas de empregabilidade, de tal modo a esclarecer e oportunizar que seu corpo discente se prepare para encarar a realidade da vida profissional ainda na formação. Nessa perspectiva, a idealização e implementação de projetos, tais como a “Empresa Júnior”, tornam-se uma via de fomento ao conhecimento, possibilitando o direcionamento para novas descobertas e contribuindo para a colocação no mercado. Dito isso, o objetivo deste artigo é relatar a experiência de acadêmicos do curso de graduação em Nutrição na idealização de uma Empresa Júnior, bem como apontar suas contribuições na formação profissional.

Palavras-chave: Empresa Júnior. Gestão. Mercado de Trabalho. Nutrição. Alimentos.

ABSTRACT

Over the past few years the labor market has undergone significant changes in its scenario and dynamics in general. This dynamism that pervades the market demands from universities and academic training centers preparation and innovation with regard to employability perspectives, in such a way as to clarify and provide opportunities for their faculty to prepare, to face the reality of professional life still in training. In this perspective, the idealization and implementation of projects such as the “Junior Enterprise” becomes a way of fostering knowledge, enabling the targeting of new discoveries and contributing to their placement on the market. That said, the aim of this article is to report the experience of academics from the undergraduate course in Nutrition in the idealization of a Junior Enterprise as well as to point out their contributions to professional training.

Keywords: Junior Enterprise. Management. Job Market. Nutrition. Foods.

¹ Mestrando em Alimentos e Nutrição na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil; nutricionista (caedufariac@gmail.com).

² Graduanda em Nutrição na Universidade Estácio de Sá, Polo Petrópolis, Rio de Janeiro, Brasil (juisabela@hotmail.com).

³ Graduanda em Nutrição na Universidade Estácio de Sá, Polo Petrópolis, Rio de Janeiro, Brasil (vitoriaandrade599@gmail.com).

⁴ Doutora em Ciências Aplicadas a Produtos para Saúde pela Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, Brasil, com período sanduíche na Universidad de Sevilla, Espanha; professora no curso de Graduação em Nutrição da Universidade Estácio de Sá, Polo Petrópolis, Rio de Janeiro, Brasil (francinealbernazlobo@gmail.com).

INTRODUÇÃO

No decorrer da experiência acadêmica, aplicar na sociedade de forma prática o conteúdo teórico adquirido ao longo do curso de ensino pode ser considerado um dos maiores impasses da caminhada universitária. A evolução do cenário profissional e o dinamismo que circunda essa esfera são alguns dos principais desafios para a continuidade do processo de ensino, apontando para a necessidade de capacitação profissional em diferentes vertentes, ainda na academia (MORETTO NETO *et al.*, 2004, p. 18).

Nessa perspectiva, o papel que a universidade desempenha é de grande importância no desenvolvimento de pré-requisitos necessários para que o aluno, futuro profissional, esteja apto para aplicar o conhecimento adquirido no banco da faculdade, adaptando-se a esse ambiente dinâmico e competitivo do mercado de trabalho, gerando resultados satisfatórios, já que a cada dia mais o mercado assim exige.

A fim de enriquecer a formação, tornando os futuros profissionais mais preparados para suprir as exigências atuais de um mercado em constante evolução, facilitando a antecipação dos aspectos práticos da profissão no qual escolheu, destaca-se o movimento Empresa Júnior (EJ). O movimento EJ surgiu na França em 1967, baseado na lei nacional de associações com vocação econômica, sancionada no país em 1901 (SANGALETTI; CARVALHO, 2004), chegando ao Brasil por volta de 1987 por meio do diretor da Câmara de Comércio França-Brasil, o Sr. João Carlos Chaves, e tendo como foco principal confrontar a teoria com a realidade do mercado profissional (BRASIL JÚNIOR, 2013).

Em linhas gerais, as EJ são estruturas prestadoras de serviços, sejam eles de assessoria e/ou consultoria, sem fins lucrativos ou com preços abaixo do mercado, que mantém a qualidade proposta por empresas convencionais, sendo caracterizada como um projeto de extensão, gerido por discentes, supervisionado por docentes, com a finalidade principal de estabelecer relação entre teoria e prática, buscando a qualificação profissional, para além do que é passado em sala de aula (BRASIL JÚNIOR, 2013).

A EJ favorece uma experiência de ensino e aprendizagem única, algo que demanda muito mais esforços quando já se está no mercado de trabalho, além disso, busca fomentar o perfil empreendedor de seus participantes, na busca por resultados, tendenciando a distribuição da cultura do movimento para os futuros negócios parceiros. O aluno participante do projeto enriquece de forma grandiosa a sua graduação e inicia a carreira profissional com uma valiosa e única bagagem de experiência de gestão, de empreendedorismo e de responsabilidade profissional e social.

Dito isso, o objetivo do artigo é relatar a experiência na construção e abertura de uma Empresa Júnior de consultoria em alimentos, bem como as atividades realizadas, e apontar as dificuldades encontradas durante o processo de sua construção e delimitação do plano de ação, apresentando a contribuição da Empresa Júnior na experiência de gestão e delineamento do perfil empreendedor de futuros profissionais de Nutrição, ampliando a geração de parcerias e agregando cada vez mais valor a pequenos e médios empreendedores por meio de investimentos e oportunidades na oferta de soluções para seus negócios.

MÉTODOS

O presente texto trata-se de uma produção de cunho qualitativo, do tipo descritivo, no formato de relato de experiência em relação à vivência de discentes e docentes integrantes de uma Empresa Júnior de consultoria de alimentos, na construção e realização de um serviço personalizado de assistência em consultoria técnica para pequenos produtos do ramo de alimentos da cidade de Petrópolis, no Rio de Janeiro.

Atualmente a empresa conta com a participação voluntária de nove membros, sendo sete deles alunos de graduação do curso de nutrição de um Centro Universitário e dois profissionais da área de Nutrição com o registro ativo no conselho de classe. A empresa conta com um sistema de rotatividade de pessoal de forma semestral e passa por um processo de inclusão de novos membros através de chamadas públicas de interesse ao voluntariado.

RELATO

Desenvolvimento e implementação do projeto

Para a concessão de implementação da empresa, inicialmente foi proposto pela coordenação do projeto (docente responsável) um estudo teórico através de uma busca ativa da bibliografia sobre o que era o movimento EJ, sua fundamentação, suas missões, sua importância no contexto universitário e quais exigências deveriam ser cumpridas pela “organização”. Em seguida, o projeto foi conduzido para receber o parecer da Pró-reitoria de Extensão do Centro Universitário de Implementação. Passado pela avaliação do colegiado do Curso de Nutrição, sendo aprovado, e posteriormente implementado em março de 2021.

No plano de ações da EJ, a primeira atividade que o grupo realizou foi a de se inteirar das responsabilidades acerca do trabalho que seria oferecido, enquanto uma associação civil

sem fins lucrativos, levantando legislações, bem como se inteirando do cenário brasileiro no que diz respeito às ações desse formato. Em seguida foi delimitado quais seriam os serviços entregues pela estrutura organizacional, para a população alvo enquanto cliente.

Nesse sentido, a partir de longas discussões em grupo, determinou-se que a consultoria oferecida pela EJ atenderia quatro grandes nichos dentro da perspectiva nutricional e de alimentos, sendo eles: (1) análise sensorial; (2) métodos de conservação de alimentos com a mensuração do prazo de validade e armazenamento; (3) rotulagem nutricional; e (4) boas práticas de manipulação.

O primeiro serviço oferecido trata-se da análise sensorial que, de forma geral, retrata a mensuração da percepção de um alimento ou bebida pelo público, instigando todos os sentidos, de modo que as respostas produzem sensações de diversas dimensões (intensidade, extensão, duração, qualidade e prazer ou desprazer) (ABNT, 1993; TEIXEIRA, 2009).

O intuito dessa etapa é disponibilizar as condições em que o novo alimento se encontra, ou seja, se é preciso alterar quantidades; se a matéria prima está correta; se as quantidades dos ingredientes estão sendo colocadas de forma harmoniosa; se o gosto, cor e cheiro suprem as expectativas, dentre outras vantagens. Diferente de outros métodos de análise, a sensorial lida com os processos psicológicos daquele que passa pelo experimento, podendo assim classificar se o produto em questão é de boa qualidade ou não (CARNEIRO; MINIM, 2013). Para isso, a Empresa Júnior de Consultoria em Alimentos traz em seu escopo o planejamento de realização de testes em análise sensorial para determinar a aceitação de uma formulação, através de uma população representativa de potenciais consumidores, para aquelas empresas que desejam determinar a amplitude de aceitação de seu produto no mercado.

Posteriormente, nossos serviços vão ao encontro da produção dos alimentos, concentrando-se na área de produção, conservação e armazenamento, visando à manutenção da qualidade, nutricional e microbiológica do alimento produzido em toda a cadeia de produção. Independente do sistema usado, o planejamento, o controle da produção e a conservação são essenciais para a produção bem-sucedida de produtos de boa qualidade, principalmente tratando-se de alimentos. Nessa perspectiva, a EJ tem como objetivo desenvolver propostas de técnicas para conservar alimentos e bebidas utilizando diferentes métodos, como embalagens coesas ao tipo de produto, aplicação de tratamentos térmicos, e demais técnicas que podem ser testadas a fim de definir a melhor opção para preservar as características de cada produto elaborado. Além disso, é possível promover um aumento da

vida de prateleira, que poderá ser mensurado com o objetivo de comprovar a eficiência do método proposto.

Ainda no arcabouço de práticas possíveis dentro da EJ, encontra-se a rotulagem dos alimentos, condição obrigatória pela legislação, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) através das resoluções: RDC nºs 359/2003 e 360/2003 e 429/2020. Esse serviço detalha todas as exigências legais requeridas pelas resoluções dos órgãos responsáveis, respeitando a composição do alimento, sua validade, contraindicação no caso de alérgenos e local em que foi produzido (BRASIL, 2003; 2020).

Estabelecer uma boa rotulagem pode contribuir muito para o bem da população, pois ela tem por função orientar o consumidor sobre os constituintes dos alimentos, promovendo escolhas alimentares saudáveis e seguras. Foi percebido que alguns produtores não tinham conhecimento sobre algumas legislações na área de rotulagem nutricional, bem como não conheciam quais eram os componentes obrigatórios para os produtos embalados. Esse fato pode acarretar em prejuízos às informações nutricionais obrigatórias nos rótulos dos produtos alimentícios, principalmente aos que possuem restrições alimentares. O rótulo deve conter informações como a presença ou ausência de glúten e outros alérgenos e de lactose, uma tabela com informações nutricionais claras e que respeitem a legislação, uma lista de ingredientes na ordem decrescente de adição e os aditivos utilizados, origem de fabricação e serviço de atendimento ao consumidor (SAC) (BRASIL, 2020).

Sabe-se que a consultoria nos aspectos nutricionais pode garantir a inocuidade dos alimentos e as condições higiênico-sanitárias deles. Automaticamente, ao melhorar a oferta de um produto alimentício, cuidamos também da saúde do indivíduo que o consome. A empresa que firmar parceria através de um acordo de prestação de consultoria nutricional estará buscando por uma solução simples e segura para implantar no seu serviço de alimentação uma melhor garantia no que diz respeito aos padrões de identidade e qualidade do seu produto. Por isso, espera-se que o pequeno produtor que passar por nossa empresa encontre um serviço de qualidade, atendendo às exigências sanitárias solicitadas pelas legislações vigentes em território nacional, cujos resultados sejam promissores e eficientes, destacando assim o quarto e último nicho de ação delimitado no projeto, que trata sobre as boas práticas de manipulação dos alimentos (BRASIL, 2004).

Cabe aos membros da empresa diversas atribuições, como tomada de decisão, elaboração e mediação de reuniões de trabalho, negociação com os clientes, patrocinadores, fornecedores e parceiros, e o exercício de atividades administrativas de uma empresa. Essas atividades proporcionam o desenvolvimento de competências técnicas, comportamentais e

gerenciais essenciais aos talentos recrutados pelo mercado de trabalho. Além disso, espera-se o desenvolvimento de uma postura profissional e humanizada, trabalho em equipe, resiliência, comprometimento e senso colaborativo.

Prática extensionista: atuação da equipe no mercado comercial

Segundo a Resolução nº 7 de 18 de dezembro de 2018, veiculada pelo Ministério da Educação, Conselho Nacional de Educação e Câmara de Educação Superior, que estabelece as diretrizes e princípios para a prática extensionista na Educação Superior Brasileira, a extensão caracteriza-se como uma atividade que se integra à matriz curricular dos cursos de graduação e pós-graduação e à organização da pesquisa, constituindo-se como um processo interdisciplinar, político, educacional, cultural, científico e tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade por meio da produção e da aplicação do conhecimento em articulação permanente com o ensino e a pesquisa, contribuindo de forma integral à formação dos estudantes, estimulando uma formação crítica e responsável (BRASIL, 2018).

Petrópolis é uma cidade que apresenta uma grande quantidade de pequenos produtores em potencial por conta de sua localização privilegiada, com seu clima serrano influenciando diretamente na gastronomia local.

Do início da pandemia de Covid-19 aos dias de hoje, negócios que conectam consumidores a pequenos produtores avançam durante a crise, como um caminho para a sobrevivência de muitas famílias diante desse cenário atípico da sociedade. Entretanto, percebe-se que esses produtores enfrentam dificuldades em relação a como elaborar produtos de qualidade e comercializá-los seguindo as legislações sanitárias territoriais. Nesse contexto, visando ao aperfeiçoamento do conhecimento e capacitação técnica dos estudantes do curso de graduação em nutrição, surge como ideia a criação dessa empresa, cujo intuito geral é fornecer diversos serviços de forma gratuita, proporcionando informações confiáveis aos consumidores e consultoria de qualidade aos produtores, o que vai permitir auxiliar e acompanhar o desenvolvimento de produtos alimentícios, buscando a melhoria da qualidade sensorial e nutricional dos alimentos comercializados.

Acreditando no poder de um profissional nutricionista em transformar vidas, oferecer uma alimentação de qualidade e realizar sonhos (no caso dos pequenos produtores), colocamos como foco principal a prestação de serviços e disponibilização de soluções a micro e pequenas empresas locais, desafiando o lado empreendedor dos participantes do projeto.

As atividades da Empresa Júnior já são desenvolvidas no público alvo desde sua implementação enquanto projeto, e estão de acordo com a descrição do plano de ação proposto no escopo. A atividade central da empresa constitui-se no processo de captação de potenciais clientes para o desenvolvimento dos projetos e para a concretização dessa atividade, os acadêmicos (supervisionados) realizam reuniões semanais com os produtores (clientes) para explicação da proposta das atividades a serem desenvolvidas, bem como mapear as demandas trazidas do dia a dia do processo fabril das marcas. Por conta das medidas de distanciamento social decorrentes da Covid-19, bem como dos decretos sancionados no município, os encontros ocorrem sempre de forma remota, através da plataforma *Meet* do Google®, tendo em média duração de uma hora por encontro.

Nessa primeira etapa, o cliente é submetido a um “*briefing*” que é utilizado do início ao fim como um guia de execução do projeto. Esse documento contém uma série de informações coletadas, tais como: dados sobre a empresa e organização estrutural, o mercado em que ela atua, o público ao qual ela se direciona e quais são seus objetivos, valores e missões. Esse *briefing* é uma ferramenta fundamental no delineamento, no desenvolvimento e nos resultados do projeto demandando pelo cliente, possibilitando captar exatamente aquilo que é essencial para atender o produto dele.

Reconhecidas as demandas, é iniciada a discussão interna para traçar um plano de ação e metas específicas, atendendo às expectativas do empreendimento, no qual se firmou parceria por meio da aplicação de esforços conjuntos pelo corpo membro da empresa, no qual encaram o processo de tomada de decisão. Nesse ponto são tomadas decisões essencialmente visando ao aumento da produtividade, bem como a eficiência e eficácia do que é produzido. Para que a produtividade do que está sendo realizado aumente e para que mais clientes necessitem dos serviços que são ofertados pela organização, o desenvolvimento de habilidades e competências pelos membros da instituição torna-se necessário, pois indivíduos preparados produzem mais e melhor, sentindo-se mais autoconfiantes na execução de suas tarefas.

No que tange especificamente a essa tomada de decisões, os alunos membros da organização são livres para investigar e discutir as ações, partindo de diferentes perspectivas e vivências. Nesse ponto, o foco máximo é a otimização do serviço que será desenvolvido, delimitando como será desenvolvido, em quanto tempo, quais serão os materiais a serem utilizados e por quem será feito. Desenvolver essa capacidade analítica de resolver problemas, com flexibilidade e com capacidade de se adaptar, liderar e de certa forma tolerar “pressões” em relação a prazos, desenvolve habilidades que os bancos teóricos da graduação muitas vezes não são capazes de atender, principalmente no que diz respeito à autoconfiança,

estabilidade emocional, mansidão, maturidade para gerenciar tempo e pessoas, criatividade e principalmente trabalho em grupo.

Até o momento já foram atendidos oito micro produtores da região e, todo o desenvolvimento dos projetos ocorreu de forma remota, respeitando as medidas de distanciamento social. Ao final de cada projeto, todas as empresas recebem um *kit* impresso ou um PDF com o material produzido. O afrouxamento das medidas de distanciamento, com a flexibilização da circulação de pessoas em locais públicos, permitiu que algumas dessas entregas ocorressem de forma presencial, o que de certa forma contempla o trabalho desenvolvido, numa perspectiva ética, acerca das competências e limitações inerentes da atuação dos acadêmicos frente ao projeto.

Para o produtor, a captação e recebimento das recomendações e serviços da EJ auxiliaram no correto manejo de seus produtos, favorecendo a adequação com as legislações, aumentando conseqüentemente a produtividade e ainda podendo auxiliar na redução dos custos de produção. O foco máximo dos projetos desenvolvidos nesse período de funcionamento girou em torno de padronizar o processo fabril, bem como reduzir os custos de produção, otimizando a produtividade, através da elaboração de fichas técnicas de preparação, informações nutricionais e procedimentos operacionais padronizados (POP).

Ao longo do desenvolvimento dos projetos foi possível identificar um aumento nas horas dedicadas aos estudos por parte dos membros da organização, de forma geral e individual. A busca constante por conteúdos que formassem o arcabouço teórico para contemplação e solução das ações planejadas contribuiu para que os alunos resgassem ou aprendessem conteúdos específicos que serão de grande valia na vida profissional, levando em consideração a especificidade de cada projeto.

Mesmo confrontado o isolamento social, as atividades do setor alimentício não foram passíveis de interrupção, sendo consideradas serviço de característica essencial para a população, o que demandou que todo o plano de ação elaborado por parte dos membros da equipe fosse assertivo e acessível para o produtor, contribuindo não somente para o aluno, no sentido de aprendizado prático da profissão, mas também no direcionamento do produtor no mercado comercial de ampla concorrência neste momento.

Santos (2010) aponta que as atividades no campo da extensão universitária atuam na ampliação do processo de formação para além da “capacitação técnica” profissionalizante, potencializando um horizonte de amplitude de conhecimentos. Dito isso, pode-se destacar que a participação como membro no corpo de atuação de uma EJ torna-se um aparato com potencial de impulsionar o indivíduo para o mercado comercial antes mesmo dessa

responsabilidade ser real, alinhando-se ao contexto no qual se exige. Cabe ainda ressaltar que por ter surgido em meio a uma emergente crise sanitária global, fazendo com que todo o fluxo de trabalho fosse repensado, bem como adaptado para a realidade atual da população, aponta-se para uma nova modalidade de se realizar práticas extensionistas, gerando aprendizados acerca de mecanismos que podem ser explorados em diversas ocasiões.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Empresa Júnior contribui nos processos de fomento ao aprendizado, mobilizando o aluno membro do corpo de integrantes a confrontar seus conhecimentos técnico/teóricos com a realidade, mesmo quando em um período atípico como o que estamos enfrentando, sendo ainda mais perceptível a necessidade de se reinventar frente às adversidades, assumindo papel de protagonista em sua trajetória acadêmica e profissional.

Por meio da construção de cada etapa pertencente a cada projeto, os acadêmicos estabelecem uma ponte de cooperação mútua, tornando possível uma aproximação direta com a sociedade para além dos muros da universidade, viabilizando uma experiência com papel acadêmico que promove uma interação profissional no mercado de trabalho.

Ademais, é possível destacar que as atividades desenvolvidas pela Empresa Júnior reverberam para a sociedade o potencial de estabelecer e promover reflexões acerca do compromisso social das instituições de ensino superior, beneficiando o desenvolvimento econômico, social e cultural, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente às demandas da prestação de serviços, as quais proporcionam, particularmente aos microempreendedores, serviços de qualidade, de forma gratuita e com alto valor agregado.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. **NBR 12806**: análise sensorial dos alimentos e bebidas: terminologia. Rio de Janeiro, 1993.

BRASIL JÚNIOR. **Confederação Brasileira de Empresas Juniores**. Disponível em: <https://brasiljunior.org.br/>. Acesso em: 12 ago. 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 setembro de 2004. Disponível em:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 15 maio 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 2003. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0359_23_12_2003.html. Acesso em: 15 maio 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 9 de outubro de 2020. Disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_.pdf/9dc15f3a-db4c-4d3f-90d8-ef4b80537380. Acesso em: 15 maio 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. *Diário Oficial da União*, Brasília, 2003. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-360-de-23-de-dezembro-de-2003.pdf/view>. Acesso em: 15 maio 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação 2014-2024 e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 de dezembro de 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/55877808. Acesso em: 15 maio 2021.

CARNEIRO, J. D. S.; MINIM, V. P. R. Testes de preferência. *In*: MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 2. ed. Viçosa: EdUFV, 2013. p. 49-64.

MORETTO NETO, L. *et al.* **Empresa Júnior: espaço de aprendizagem**. Florianópolis: Pallotti, 2004.

SANGALETTI, C.; CARVALHO, G. Introdução ao Movimento Empresa Júnior. *In*: MORETTO NETO, L. *et al.* (org.) **Empresa Júnior: espaço de aprendizagem**. Florianópolis: Pallotti, 2004. p. 6-7.

SANTOS, M. P. Contributos da extensão universitária brasileira à formação acadêmica docente e discente no século XXI: um debate necessário. **Conexão UEPG**, Ponta Grossa, v. 6, n. 1, p. 10-15, jan./dez. 2010. Disponível em: <https://revistas2.uepg.br/index.php/conexao/article/view/3731>. Acesso em: 10 ago. 2021.

TEIXEIRA, L. V. Análise sensorial na indústria de alimentos. **Rev. Inst. Latic. Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 64, n. 366, p. 12-21, 2009. Disponível em: <https://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/view/70>. Acesso em: 10 ago. 2021.

Submetido em 14 de agosto de 2021.

Aprovado em 27 de outubro de 2021.