

Núcleo de estudos em panificação e empreendedorismo (NEPANE): promovendo formação e acolhimento para comunidade de Ouro Preto, Minas Gerais

Ana Beatriz Vieira Barbosa¹, Anna Luíza da Silva Félix¹, Caroline Bastos da Silva¹, Clara Pereira da Silva¹, Filipe Laureano da Silva¹, João Carlos Viana Malta², Letícia Xavier Donato¹, Luciana Sant'Anna Costa¹, Mirella Rodrigues Fernandes da Silva¹, Reginaldo de Souza Monteiro³, Aisllan Diego de Assis⁴, Patrícia Aparecida Pimenta Pereira⁵, Silvia Mendonça Vieira^{6,*}

¹Discentes do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 35400-000, Ouro Preto/MG, Brasil

²Mestrando no Programa de Pós Graduação em Química. Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 35400-000, Ouro Preto/MG, Brasil

³Técnico administrativo da Escola de Nutrição. Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 35400-000, Ouro Preto/MG, Brasil

⁴Docente no Mestrado profissional em Sustentabilidade Socioeconômica Ambiental e na Escola de Medicina. Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 35400-000, Ouro Preto/MG, Brasil

⁵Docente do Programa de Pós-graduação em Saúde e Nutrição da Escola de Nutrição da UFOP e do Programa de Pós-graduação em Biotecnologia do Instituto de Ciências Exatas e Biológicas. Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 35400-000, Ouro Preto/MG, Brasil

⁶Docente da Escola de Nutrição da UFOP. Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 35400-000, Ouro Preto/MG, Brasil

*E-mail do autor correspondente: silvia.vieira@ufop.edu.br

Submetido em: 02 nov. 2025. Aceito em: 21 jan. 2026

Resumo

O Núcleo de Estudos em Panificação e Empreendedorismo (NEPANE) foi criado em 2024, com o propósito de proporcionar aos estudantes da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP) oportunidades de aprofundamento técnico e prático na área de panificação. A partir de uma perspectiva extensionista, o núcleo busca integrar ensino, pesquisa e extensão por meio de oficinas e cursos voltados à comunidade de Ouro Preto, Minas Gerais, promovendo a capacitação de empreendedores locais e a valorização das tradições alimentares regionais. Em 2025, o NEPANE passou a integrar o projeto de extensão Cia da Gente: arte, saúde e educação, ampliando seu impacto social por meio de ações voltadas à qualificação profissional e à segurança alimentar. As atividades desenvolvidas incluem oficinas de boas práticas de manipulação de alimentos, cursos de panificação e confeitaria, projetos de conclusão de curso e a produção do livro “Quitandas e quitandeiras de Antônio Pereira”. Diante do exposto, este artigo tem como objetivo relatar as ações realizadas pelo NEPANE entre 2024 e 2025, destacando seus resultados técnicos, sociais e formativos.

Palavras-chave: Extensão Universitária, Processamento de Produtos Panificados, Desenvolvimento Empreendedor, Capacitação Comunitária.

Abstract

Research group in Baking and Entrepreneurship (NEPANE): promoting training and support for the community of Ouro Preto, Minas Gerais

The Núcleo de Estudos em Panificação e Empreendedorismo (NEPANE) was established in 2024 with the purpose of providing opportunities for both technical and practical advancement in the field of bakery for students from the Federal University of Ouro Preto (UFOP). From an extension-oriented perspective, the group seeks to integrate teaching and university outreach through workshops and courses aimed at the community of Ouro Preto, Minas Gerais, promoting the training of local entrepreneurs and the appreciation of regional food traditions. In 2025, NEPANE became part of the "Cia. da Gente: arte, saúde e educação" project, expanding its social impact through initiatives focused on professional qualification and food security. The activities carried out include workshops on food handling best practices, bakery and confectionery courses, and the production of the book "Quitandas e quitadeiras from Antônio Pereira". Given the above, this article aims to report on the actions developed by NEPANE between the years of 2024 and 2025, highlighting its technical, social, and educational results.

Keywords: University Extension; Baked Goods Production; Entrepreneurial Initiative; Community Training.

Introdução

A extensão universitária é considerada um dos três pilares fundamentais da educação superior brasileira, promovendo uma interação transformadora entre a universidade e a sociedade por meio da aplicação prática do conhecimento científico (Brasil, 2018). No contexto da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), o Núcleo de Estudos em Panificação e Empreendedorismo (NEPANE) surge em 2024 como uma iniciativa voltada ao desenvolvimento de competências técnicas e empreendedoras no campo da panificação (Brasil, 2018).

O projeto NEPANE nasceu com o objetivo de oferecer aos discentes do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Escola de Nutrição da UFOP, experiências aplicadas em formulação, processamento e comercialização de produtos panificados, ao mesmo tempo em que busca atender às demandas sociais da comunidade ouro-pretana. O grupo é composto por professores, técnicos administrativos e alunos de graduação e pós-graduação. O projeto reúne

professores, pesquisadores e estudantes de ambas as áreas para desenvolver receitas, testar produtos e buscar soluções práticas para a produção de produtos de panificação. O grupo prioriza a pesquisa de novos produtos/ matérias-primas, ponto central do trabalho, ajudando a gerar novidades que fazem a diferença tanto para a ciência quanto para a comunidade local.

Sendo assim, estudos são realizados para desenvolver novos produtos e valorizar o empreendedorismo.

As ações do NEPANE, de acordo com Freire (2016), refletem a importância da formação prática e cidadã, ao promover o "diálogo entre saberes acadêmicos e populares" e contribuir para a melhoria da qualidade de vida de grupos economicamente vulneráveis. O NEPANE funciona como uma ponte que conecta a Escola de Nutrição e o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTA) da UFOP. Atendendo aos três pilares, o NEPANE desenvolve atividades conjuntas, com cunho de ensino, pesquisa e extensão, que permitem formar os estudantes de

forma integral e apoiar e beneficiar a comunidade de Ouro Preto. As atividades práticas dos alunos incluem aplicação do conteúdo teórico, através da formulação e produção de produtos de panificação. Ao mesmo tempo, o núcleo promove atividades que aproximam o conhecimento acadêmico das demandas da população, como o treinamento em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, criando uma troca que beneficia tanto quem aprende quanto quem recebe as ações.

Atualmente, o núcleo conta com 8 estudantes de graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1 estudante de pós-graduação em Química, 1 Técnico Administrativo, além de 2 professores da Escola de Nutrição.

O artigo tem por objetivo narrar a trajetória do NEPANE, mostrando como o núcleo articula de forma integrada o ensino, a pesquisa e a extensão para responder às demandas da comunidade. Dessa forma, reforça o papel do NEPANE como um espaço de aprendizado, inovação e transformação social, que conecta o saber acadêmico às necessidades reais de Ouro Preto e região.

Material e Métodos

O presente artigo tem caráter descritivo e exploratório. Para descrever as ações, resultados e impactos do Núcleo de Estudos em Panificação e Empreendedorismo (NEPANE) da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), no período compreendido entre os anos de 2024 e 2025 foram feitas consultas no projeto original aprovado pela Pró-reitora de Extensão e Cultura (PROEX) e levantamento de todas as atividades desenvolvidas neste período.

Os dados e resultados apresentados foram coletados a partir dos relatórios internos do projeto, registros fotográficos e documentais, além dos produtos e trabalhos acadêmicos

desenvolvidos pelos membros do NEPANE (TCCs, receitas, materiais educativos). A discussão dos resultados buscou destacar o impacto técnico, social e formativo de cada ação, reforçando o papel do núcleo na aplicação de conhecimentos científicos em situações práticas e no fortalecimento da formação acadêmica e comunitária, sendo agrupadas em 3 eixos: formação técnica e científica dos estudantes, capacitação comunitária e produção e divulgação de materiais educativos.

Resultados e Discussão

1. Formação Técnica e Científica dos Estudantes

Neste eixo foram desenvolvidos estudos focados na elaboração de novos produtos e valorização do empreendedorismo. Um trabalho de conclusão de curso (TCC) foi desenvolvido e defendido em 2025, por um integrante da equipe. O objetivo do projeto foi elaborar um muffin salgado com substituição de parte da farinha de trigo por farinha de ora-pro-nóbis (Figura 1), buscando valorizar e divulgar um ingrediente regional (Silva, 2025).



Figura 1. Muffin com substituição parcial da farinha de trigo por farinha de ora-pro-nóbis.

Fonte: acervo do projeto de extensão.

Uma outra atividade de destaque foi a participação na “Cozinha Show” do Festival Internacional de Turismo e Cultura de Ouro Preto (FESTUR), em que integrantes do NEPANE desenvolveram uma receita de pizza com ingredientes regionais, demonstrando o potencial inovador e sustentável da panificação local (Figura 2). A massa da pizza foi enriquecida com ora-pro-nóbis, uma planta nutritiva muito valorizada na região, conferindo um toque especial e saudável à base. Além disso, outros ingredientes regionais também foram utilizados no recheio, como umbigo de banana e linguiça. Durante a apresentação, os integrantes do NEPANE demonstraram o processo de elaboração, ressaltando a união desses elementos como um exemplo de inovação sustentável na panificação. A pizza foi degustada e avaliada por 40 provadores presentes no evento, tendo um excelente resultado sensorial e evidenciando a riqueza dos insumos regionais e seu potencial para novas criações gastronômicas.



Figura 2. Imagens da “Cozinha Show” durante o FESTUR, em Ouro Preto - MG.

Fonte: acervo do projeto de extensão.

O envolvimento em eventos como o Festival Internacional de Turismo e Cultura de Ouro Preto (FESTUR) ampliou a visibilidade institucional e

incentivou o protagonismo estudantil em ações de impacto social.

2. Capacitação Comunitária

No eixo extensão, foi realizada a capacitação de empreendedores locais e a ampliação do impacto social do núcleo. Em 2025, o NEPANE passou a integrar o projeto de extensão “Cia da Gente: arte, saúde e educação”, iniciativa apoiada pela Fundação Gorceix que reúne ações de caráter socioassistencial nas áreas de saúde, educação e cultura. Foram realizadas cinco edições do curso “Boas práticas de manipulação de alimentos para empreendedores solidários”, com foco em quitandeiras e feirantes de Ouro Preto e dos distritos de Antônio Pereira, Rodrigo Silva e Santo Antônio do Salto. Durante o curso (com carga horária de 8 horas) foram abordados temas como: perigos (químicos, físicos e biológicos), microrganismos, doenças transmitidas por alimentos, higiene e comportamento pessoal, higiene e sanitização de equipamentos, utensílios e ambientes, procedimentos operacionais padronizados, empreendedorismo, padronização e marketing.

O certificado de “Boas práticas de manipulação de alimentos” é obrigatório para as quitandeiras/feirantes obterem a licença da prefeitura para a comercialização de alimentos. As oficinas e cursos realizados contribuíram para a formação de 50 empreendedores de Ouro Preto e distritos, tendo impactado em melhorias nas práticas de manipulação de alimentos, qualidade dos produtos e estratégias de comercialização, além de ser um instrumento para obtenção de importante documento para a regularização de suas atividades.

As ações desenvolvidas pelo NEPANE (Figuras 3 e 4) evidenciam a relevância da

extensão universitária na promoção do desenvolvimento social e econômico local.

3. Produção e Divulgação de Materiais Educativos

Este eixo objetivou a valorização das tradições alimentares regionais e a disseminação de conhecimento. Em agosto de 2025, foi lançado o livro “Quitandas e quitandeiras de Antônio Pereira: livro de receitas”. O material reúne histórias e receitas doces e salgadas tradicionais de mulheres empreendedoras da região, sendo um registro histórico e cultural com acesso e download gratuitos (Figura 5).



Figura 4. Imagens das oficinas, cursos e capacitações realizadas pelo NEPANE, em 2025.

Fonte: acervo do projeto de extensão.



Figura 5. Capa e contracapa do livro Quitandas e quitandeiras de Antônio Pereira, Ouro Preto – MG.

Fonte: Livro de receitas das quitandas e quitandeiras de Antônio Pereira.



Figura 3. Logomarca, equipe e produtos NEPANE.

Fonte: acervo do projeto de extensão.

Este livro, publicado pelo NEPANE, representou um registro histórico e cultural das tradições alimentares locais, preservando o patrimônio imaterial das quitandeiras e estimulando o reconhecimento da gastronomia regional como vetor de identidade e renda (Assis; Vieira, 2025).

Por fim, o núcleo promoveu o curso “Panificação e confeitaria básica”, em parceria com a Associação Comercial de Ouro Preto (ACEOP), oferecendo 10 vagas com carga horária total de 40 horas, incluindo aulas práticas na Planta Piloto de Produtos Amiláceos da Escola de Nutrição da UFOP.

Assim, o NEPANE vem se consolidando como um espaço de aprendizado mútuo e transformação social.

Considerações Finais

O NEPANE demonstra a potência da extensão universitária como ferramenta de integração entre a universidade e a comunidade, promovendo tanto a qualificação profissional (proporcionando aos estudantes a oportunidade de aplicar conhecimentos científicos em situações práticas, o desenvolvimento de competências como comunicação, trabalho em equipe e gestão de projetos), quanto o fortalecimento das tradições culturais regionais. As atividades realizadas entre 2024 e 2025 revelam o compromisso do núcleo com a inclusão social, o empreendedorismo e a formação cidadã. O projeto contribui de forma significativa para a disseminação de boas práticas de manipulação de alimentos, para a geração de oportunidades de renda e para a valorização da panificação artesanal. Assim, o NEPANE reafirma o papel da UFOP como agente transformador no desenvolvimento humano e econômico de Ouro Preto e da região.

Com o intuito de dar mais visibilidade ao NEPANE e promover a formação cidadã, parcerias estão sendo firmadas, como, por exemplo, com a Associação Comercial de Ouro Preto (ACEOP) para a oferta de cursos de capacitação para seus associados na área de panificação. Além disso, parcerias com outros projetos de extensão da UFOP, como o Núcleo de Estudos em Cultura Cervejeira (NECERVA) para realização de oficinas de harmonização e o projeto “Alimentando o Futuro” para capacitação de quitandeiras do distrito de Cafundão (Cachoeira do Brumado, Minas Gerais) encontram-se em andamento. Espera-se que, a partir destas novas parcerias, o NEPANE continue contribuindo com a formação

de estudantes e comunidade com acolhimento e empreendedorismo.

Agradecimentos

Os autores agradecem à Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), à Fundação Gorceix e à Associação Comercial de Ouro Preto (ACEOP) pelo apoio institucional e financeiro às atividades do NEPANE, bem como aos empreendedores e participantes dos cursos e oficinas pela colaboração e confiança depositadas no projeto.

Referências

ASSIS, A. D. de; VIEIRA, S. M. **Quitandeiras e Quitandas de Antônio Pereira**: Livros de Receitas. Ouro Preto, MG: Edição do Autor, 2025. Disponível em https://drive.google.com/file/d/1ikzXYT6qEPPoKxSWWNLdUN3ovm9sZi9r/view?usp=drive_link . Acesso em 02 nov 2025.

BRASIL. **Conselho Federal de Educação**. Resolução n. 7, de 18 de dezembro de 2018. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 dez. 2018. Disponível em https://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192 . Acesso em 02 de nov 2025.

FREIRE, P. **Pedagogia do Oprimido**. 60. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2016.

SILVA, F. L. da. **Muffin salgado enriquecido com farinha do ora-pro-nobis (*Pereskia Aculeata* Mil)**: caracterização da farinha e avaliação das propriedades físico-químicas do produto. Ouro Preto: Universidade Federal de Ouro Preto, 2025. Trabalho de conclusão de curso (Graduação). Disponível em https://www.monografias.ufop.br/bitstream/35400000/8492/7/MONOGRAFIA_MuffinSalgadoEnriquecido.pdf . Acesso 02 nov 2025.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. Núcleo de Pesquisa e Extensão em Desenvolvimento Econômico e Social (NUPEDES). Formação acadêmica e extensão universitária. Disponível em: <https://sites.ufop.br/nupedes/o-nupedes> . Acesso em: 15 out. 2025.