

## **A INTEGRAÇÃO ENTRE PESQUISA E EXTENSÃO PARA APOIAR A CONSTRUÇÃO DE UMA EMPRESA JÚNIOR EM UM CURSO DE GASTRONOMIA.**

**MACIEL**, Márcia Maria de Figueiredo<sup>1</sup>  
**FERREIRA**, Antonio Agaildes Sampaio<sup>2</sup>  
**SILVA**, Valéria Louise de Araújo Maranhão Saturnino<sup>3</sup>  
**MAGALHÃES**, Maria dos Remédios Antunes<sup>4</sup>

### **RESUMO**

No Brasil, desde 1990, existe uma crescente discussão em torno da necessidade de adaptar conteúdos teóricos às atividades práticas (SILVA, 2011). No campo gastronômico, a carência por atividades práticas é ainda maior, tendo em vista as competências profissionais que precisam ser trabalhadas. Miyazaki (2006) diz que o curso de gastronomia trabalha essencialmente técnicas e conceitos que só podem ser de fato compreendidos com atividades práticas bem executadas. Neste contexto, uma Empresa Júnior (EJ) tem papel fundamental, pois objetiva complementar a formação de estudantes de diferentes áreas de graduação, contando com o fato de efetivamente ser uma empresa nos padrões da lei. O Movimento de Empresas Juniores (MEJ), desde 1987, contribui para a vivência empresarial dos discentes no Brasil, corroborando como meio prático para a apreensão das teorias expostas em sala de aula (CONAC, 2016). Assim, esta pesquisa objetivou apoiar a criação, o reconhecimento e o funcionamento de uma nova Empresa Júnior de um Curso de Bacharelado em Gastronomia no Brasil, a Degustar Jr. Para tanto, metodologicamente, desenvolveu-se uma pesquisa aplicada, de caráter qualitativo, focando na seguinte questão “o que é necessário fazer para abrir uma empresa júnior de Gastronomia?”, e o resultado foi sendo efetivamente aplicado para a constituição da EJ, associando a pesquisa à extensão. Inicialmente, realizou-se a sensibilização dos discentes através de palestras e reuniões de alinhamentos. Paralelamente, buscou-se apoio jurídico, contábil e financeiro para a formalização da EJ e, por meio de aprovação em edital da própria universidade federal ao qual está vinculada, o apoio financeiro foi alcançado e conseqüentemente o contábil e o jurídico, tão relevantes para o início do negócio. Segue-se trabalhando na formalização da Degustar Jr., para que, quando da sua efetiva constituição, será possível construir um ambiente onde teoria e prática serão integrados para os estudantes do curso de Gastronomia através do empreendedorismo.

**Palavras-chave:** Aprendizagem; Empresa Júnior; Empreendedorismo.

### **INTRODUÇÃO**

No atual mercado de trabalho, encontra-se um cenário de alta competitividade entre profissionais, em todas as áreas de atuação, exigindo, dessa forma, uma maior capacitação, e em muitos dos casos, experiência. A falta de vivência prática é um fator restritivo para os novos entrantes no mercado de trabalho, os quais ficam restritos em seu campo de atuação por não terem tido esta oportunidade em suas graduações (SILVA, 2011).

Por outro lado, as universidades produzem muitas oportunidades para os jovens brasileiros ingressarem no mercado de trabalho. Visão especial no que se concerne aos estágios, entretanto, ainda, encontram-se algumas limitações no que tange à aprendizagem, visto que muitas vezes não disponibilizam ferramentas adequadas para se colocar em prática a teoria trabalhada em sala de aula (SILVA, 2011).

<sup>1</sup> Bacharelada em Gastronomia pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB); [marciamp30@hotmail.com](mailto:marciamp30@hotmail.com).

<sup>2</sup> Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB); [agaildes\\_junior@hotmail.com](mailto:agaildes_junior@hotmail.com).

<sup>3</sup> Doutora em Finanças pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) e Professora do Departamento de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB); [valeria.saturnino@academico.ufpb.br](mailto:valeria.saturnino@academico.ufpb.br).

<sup>4</sup> Doutora em Finanças pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) e Professora do Departamento de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB); [valeria.saturnino@academico.ufpb.br](mailto:valeria.saturnino@academico.ufpb.br).

Nessa perspectiva, percebe-se a importância de fazer a junção da teoria e prática no ensino superior. No Brasil, desde 1990, existe uma crescente discussão em torno da necessidade de adaptar conteúdos teóricos às atividades práticas (SILVA, 2011).

No campo gastronômico, a carência por atividades práticas é ainda maior, tendo em vista as competências profissionais que são trabalhadas ao longo dos ensinamentos. Como bom educador, Freire (1987) diz que não há teoria sem prática, nem prática sem teoria. O curso de gastronomia trabalha essencialmente técnicas e conceitos que só podem ser de fato compreendidos e bem trabalhados com atividades práticas bem executadas (MIYAZAKI, 2006).

Aguiar, Sant'Anna e Teixeira (2021) trazem muito bem o conceito de atividades extensionistas dentro do tripé de ensino, pesquisa e extensão como a base fundamental para que os alunos “coloquem a mão na massa” e aprendam realmente através da prática, além “dos muros da Universidade”, e trazem a constituição de uma empresa júnior como uma atividade extensionista, pois disponibiliza a possibilidade aos estudantes de ocupar funções gerenciais e ter experiência através de contatos com clientes.

Uma Empresa Júnior (EJ) surge como alternativa viável para proporcionar ao estudante a experiência profissional prática mesmo antes de concluir sua formação. Além da experiência, a EJ contribui na formação pessoal e profissional do aluno por meio de: valorização do curso, treinamento em ambiente empresarial, simulando situações inerentes a uma empresa qualquer; trabalho em grupo, práticas oratórias; gerar reconhecimento no mercado de trabalho, dentre outras vantagens (UFPEL, 2015).

O objetivo maior da fundação da Empresa Júnior é acrescer ao aluno experiência profissional e, principalmente, referenciar sua formação como pessoa, baseando-se na interação com a sociedade. Amplia-se, assim, os seus conhecimentos técnicos e profissionais, aquém de desenvolverem competências que garantem o seu diferencial, além de promover o desenvolvimento profissional e pessoal de todos os seus membros (UFPEL, 2015). A Empresa Júnior necessita que a EJ esteja formalizada com o Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), Estatuto, Regimento interno, com o intuito de efetivamente ser uma empresa nos padrões da lei (BRASIL JÚNIOR, 2021).

O Movimento de Empresas Juniores (MEJ), desde 1987, contribui para a vivência empresarial dos discentes brasileiros, corroborando como meio prático para a apreensão das teorias expostas em sala de aula, despertando o interesse sobre empreendedorismo, mercado e gestão, não só nos membros participantes, mas também nos alunos de toda a Universidade (CONAC, 2016).

Sendo assim, esta pesquisa teve o intuito de corroborar para que a relação entre teoria e prática se estabeleça nos componentes curriculares obrigatórios em um Curso de Bacharelado em Gastronomia de uma Universidade Federal. Para tal, se utilizou da constituição e execução de sua Empresa Júnior, já denominada Degustar Jr, com o propósito de garantir um melhor aproveitamento desta por parte dos(as) estudantes do curso.

Consultou-se as universidades brasileiras que possuem o curso de gastronomia e constatou-se que, no Brasil, Empresas Juniores na área de gastronomia já são cases de sucesso, como a Cheiro Verde da Universidade Federal da Bahia (UFBA), a Açafrao da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA), a Farofa da Universidade Positivo (UP), entre outras. Estas já são modelos de negócios que contribuem efetivamente para a formação empreendedora dos discentes de gastronomia.

Assim, esta pesquisa objetivou apoiar a criação, o reconhecimento e o funcionamento de uma nova Empresa Júnior de um Curso de Bacharelado em Gastronomia no Brasil, a Degustar Jr. focando na seguinte questão: “o que é necessário fazer para abrir uma empresa júnior de Gastronomia?”, e o resultado foi sendo efetivamente aplicado para a constituição da EJ, associando a pesquisa à extensão.

Como objetivos específicos, buscou-se (a) valorizar os alunos e profissionais de um Curso de Bacharelado em Gastronomia no mercado de trabalho e no espaço acadêmico através da Degustar Empresa Júnior e de suas possibilidades de atividade extensionista; (b) Fomentar o empreendedorismo e as habilidades de gestão junto aos estudantes do curso; e (c) Formalizar juridicamente a Degustar Empresa Júnior.

## **METODOLOGIA**

Quanto à abordagem, esta pesquisa teve caráter qualitativo, pois se utiliza dados não métricos e se vale de diferentes ferramentas para a consecução dos seus objetivos (GERHARDT, SILVEIRA, 2009). Além disso, terá natureza aplicada, uma vez que segundo o mesmo autor “objetiva gerar conhecimentos para aplicação prática, dirigidos à solução de problemas específicos”. Também é classificada como exploratória, pois propõe-se a realizar uma aproximação com o objeto de estudo.

Portanto, para a criação da Empresa Júnior "Degustar Jr.", apenas a pesquisa de dados quantitativos não é suficiente para tal, sendo necessárias reuniões entre os grupos da equipe com discussões no formato de grupos focais para determinação do modelo de negócios da nova empresa, além da definição das atividades a serem executadas para sua efetiva formalização jurídica e início de funcionamento.

Para a execução deste projeto, dividiram-se as atividades a serem desenvolvidas em etapas, com o objetivo de responder à pergunta: “o que é necessário fazer para abrir a empresa júnior do curso?”, tratando-a como pesquisa aplicada e buscando executar as respostas à medida que estas foram identificadas na pesquisa.

De início, foi feito um processo de sensibilização, realizando atividades junto à equipe de estudantes que se voluntariou para participar da Empresa Júnior do Curso de Gastronomia, as quais incluíam palestras de sensibilização, reuniões de organização da empresa e de continuidade deste projeto, bem como treinamentos técnicos de preparação.

Em paralelo, buscou-se apoio jurídico, contábil e econômico para a formalização da empresa, já que, por possuir a natureza jurídica de uma Associação sem fins lucrativos, A Degustar Jr. para se legalizar precisa que seu instrumento constitutivo, neste caso o Estatuto Social, seja confeccionado e posteriormente registrado em cartório.

Todo este processo segue procedimentos e possui custos com as taxas do cartório e da prefeitura, como também as despesas com advogado e contador. Neste sentido, o apoio financeiro é relevante para todo o processo, e buscou-se este apoio na própria Universidade, através de Edital de fomento à empresas juniores.

Este apoio financeiro via edital foi obtido, e agora o projeto continua na fase de execução do processo de formalização jurídica da empresa.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Neste capítulo são abordados os resultados do estudo, a partir das etapas apresentadas na metodologia. O primeiro passo realizou-se com a preparação inicial que se cumpriu por meio de palestras de sensibilização e reuniões de organização da empresa, com o intuito de apresentar a proposta da empresa júnior e sua forma de atuação.

Para a realização das palestras, inicialmente buscou-se a cooperação de pessoas que já tinham vivência no Movimento de Empresas Júnior. Com o aceite destas participantes, foram programadas três palestras de sensibilização e, posteriormente, uma reunião que promoveu o entendimento de como é a estrutura organizacional de uma EJ, como também da relevância da vivência dos discentes no contexto de uma EJ e como esta experiência proporciona crescimento pessoal e profissional, criando um mundo de possibilidades e oportunidades nos quesitos aprendizagem e desenvolvimento de carreira. Temas

como os aspectos jurídicos e contábeis relacionados à constituição, formalização e aos processos administrativos envolvidos na gestão de uma EJ também foram abordados.

Os futuros empreendedores juniores tomaram consciência que a Degustar Jr, apesar de ser uma associação de discentes, possui as mesmas características e dinâmicas de uma empresa com fins lucrativos. Por isso, ela tem que ser gerida com responsabilidade e considerando suas obrigações frente às entidades de regulamentação e fiscalização. Vislumbraram, ainda, que existe uma estrutura hierárquica organizacional, dividida em diretorias, que serão compostas por eles, enquanto membros voluntários da EJ.

Concomitantemente à etapa 01, iniciou-se às atividades da etapa 02, que tem como objetivo a formalização jurídica da Degustar Jr. perante as entidades de registro, resultando com a obtenção do registro do Estatuto social, CNPJ e as licenças de funcionamento. Portanto, entendendo a necessidade de apoio jurídico, contábil e financeiro para a formalização da EJ e reconhecendo uma oportunidade real de se conseguir este apoio dentro da própria UFPB, resolveu-se participar do edital da Pró-reitoria de extensão (PROEX) nº 03/2022.

O edital do PROEX surge com o objetivo de promover a abertura de novas Empresas Juniores e apoiar projetos inovadores que contribuam para a consolidação das EJ's no âmbito da UFPB, além de promover o fortalecimento de uma cultura empreendedora e valorizar o protagonismo dos discentes no que concerne à formação acadêmica, profissional e cidadã. Neste contexto, formalizou-se a participação neste edital a partir da submissão do projeto “Empresa Júnior Degustar Jr: Proposta para Criação, Reconhecimento e Funcionamento da Empresa Júnior do Curso de Gastronomia da UFPB” com o intuito de se auferir o suporte financeiro necessário nesta fase inicial.

Diante desta oportunidade, concorre-se a primeira linha de atuação. Assim, o projeto Degustar Jr. foi classificado em primeiro lugar entre as propostas de outras EJ's e receberá o recurso que necessita nesta fase embrionária. Após a classificação, iniciou-se o levantamento dos documentos que são exigidos e ações que devem ser executadas para que se consiga receber o recurso da PROEX.

Neste sentido, foram solicitados orçamentos de empresas, para que estas possam executar o serviço de formalização da Degustar Jr. Esse processo de execução financeira encontra-se em fase inicial, ainda tendo algumas etapas a serem concluídas. Portanto, as ações para a formalização da Degustar ainda perduraram, pelo menos, por um período de dois meses.

Cabe ressaltar, que apesar de existir o recurso, este ainda será liberado para ser utilizado e que a EJ, ainda, esbarra com o obstáculo de não ter sido disponibilizado pela UFPB, um endereço para sua sede, visto que, o Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR), no qual o curso de Gastronomia está inserido, não possui um ambiente disponível para atender esta demanda. Outras providências vêm sendo tomadas com intuito de solucionar este entrave.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir do que se apresentou nos resultados, conclui-se que os objetivos foram parcialmente alcançados, visto que a formalização da Degustar Jr. ainda depende da solução de demandas que estão aguardando ações de atores externos ao projeto e a finalização dos processos da execução orçamentária. Neste sentido, se faz necessário a continuação do projeto, para encerrar este ciclo e alcançar os resultados esperados em sua totalidade, bem como atos futuros que possam surgir e que surgirão à medida que a EJ entrar em funcionamento.

Ao final do projeto, esperava-se que a equipe de voluntários, já reunida, estivesse preparada para a execução das atividades de uma EJ, com os modelos de negócios e os processos da empresa definidos, e obtendo seu primeiro cliente para validação de seu modelo. Entende-se que o primeiro passo já foi dado, com as atividades já desenvolvidas até o momento, mas que só com a efetiva

constituição da EJ se poderá construir o ambiente onde o empreendedorismo e as habilidades de gestão dos estudantes deste curso de Gastronomia serão desempenhados e aprimorados.

Cabe ressaltar que muitas foram as dificuldades encontradas durante o projeto, principalmente na questão voltada especificamente à constituição da Degustar Jr, e a não existência de um local fixo para ser utilizado como sede, travou a consolidação de parte dos objetivos traçados. Apesar da dedicação e vontade dos discentes, este ainda está sendo um grande entrave, tanto para a formalização da empresa, quanto para aplicação prática dos conhecimentos e habilidades adquiridos na sala de aula.

## REFERÊNCIAS

AGUIAR, B.G.; SANT'ANNA, A. G.; TEIXEIRA, F.T. V. Extensão universitária em empresas juniores: desenvolvendo competências em complemento à formação superior. **Revista Conexão UEPG**, Ponta Grossa, Paraná - Brasil. v. 17, , p. 01-18, 2021. Disponível em: <https://www.revistas2.uepg.br/index.php/conexao/article/view/17375> . Acesso em: 12 Agosto 2021.

Brasil Júnior (2021). **Planejamento estratégico 2022-2024**. Disponível em: <<https://drive.google.com/file/d/1LDktJR5YXNniurTZj5Oh0cQDEWD3u0Zr/view>> Acessos em: 10 jun. 2022.

CONAC. **Atuação da Empresa Júnior**. 2016. Disponível em <[https://ufpi.br/arquivos\\_download/arquivos/Parnaiba/Conac\\_-\\_Empresa\\_Jr\\_de\\_Contabilidade.pdf](https://ufpi.br/arquivos_download/arquivos/Parnaiba/Conac_-_Empresa_Jr_de_Contabilidade.pdf)> Acesso em: 06 de junho de 2022.

FREIRE, P. *Pedagogia do Oprimido*. 17ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

GERHARDT, Tatiana E; SILVEIRA, Denise T. *Métodos de pesquisa*. Porto Alegre. UFRGS, 2009. Disponível em <<http://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad005.pdf>> Acesso em: 23 maio 2021.

MIYAZAKI, M. H. **Ensinando e aprendendo gastronomia**: percursos de formação de professores. Dissertação (Mestrado em Educação), Faculdade de Ciências Humanas, Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba, SP, 2006. Disponível em <[http://iepapp.unimep.br/biblioteca\\_digital/pdfs/2006/IUAOWFOVEOIC.pdf](http://iepapp.unimep.br/biblioteca_digital/pdfs/2006/IUAOWFOVEOIC.pdf)> Acesso em: 06 de junho de 2021.

SILVA, L. N. D. **Formação de professores centrada na pesquisa: a relação teoria e prática**. Goiânia. UFG, 2011. Disponível em: [https://repositorio.bc.ufg.br/tede/bitstream/tde/1108/1/Lueli\\_Nogueira.pdf](https://repositorio.bc.ufg.br/tede/bitstream/tde/1108/1/Lueli_Nogueira.pdf). Acesso em: 26 de maio 2022.

UFPEL - Universidade Federal de Pelotas. **Empresa júnior e o uso do empreendedorismo como ferramenta de auxílio no processo de formação profissional e técnica dos alunos do curso de Agronomia da Universidade Federal de Pelotas**. 2015. Disponível em: <https://institucional.ufpel.edu.br/projetos/id/e870>. Acesso em: 26 de maio 2021.