

Saberes, sabores e histórias de Natal: uma prática pedagógica no contexto da curricularização da extensão

Knowledge, tastes and stories of Christmas: a pedagogical experience within the curricularization of university extension

Yoná da Silva Dalonso

Professora da Universidade da Região de Joinville
Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0002-5868-0681>
E-mail: yonadalonso@univille.br

Elaine Machado

Coordenadora do Museu Nacional de Imigração e Colonização
Orcid ID: <https://orcid.org/0009-0006-2452-8645>
E-mail: elainemachado.ecm@gmail.com

Merisandra Cortês de Mattos

Docente da Universidade do Extremo Sul de Santa Catarina
Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0002-7028-8025>
E-mail: mem@unescc.net

Lenita Agostinnetto

Docente da Universidade do Planalto Catarinense
Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0002-0468-883X>
E-mail: prof.leagostinnetto@uniplaclages.edu.br

Resumo

O projeto extensõesita de ensino “Saberes, Sabores e Histórias de Natal” foi desenvolvido no contexto da curricularização da extensão na Universidade da Região de Joinville (Univille), a partir das disciplinas de Vivências de

Extensão IV e V. A proposta integrou ensino, pesquisa e extensão, mobilizando estudantes, professores, instituições parceiras e a comunidade local na coleta, registro e ressignificação de receitas e memórias associadas às celebrações natalinas em Joinville-SC. Por meio



de uma abordagem interdisciplinar e participativa, o projeto promoveu oficinas gastronômicas, atividades culturais, produção de materiais audiovisuais e a publicação de um livro que documenta saberes culinários e histórias de vida. Um dos destaques da iniciativa foi a realização de 25 oficinas abertas à comunidade durante a programação oficial de Natal da cidade, fortalecendo a interação entre universidade e sociedade e democratizando o acesso ao conhecimento e à cultura. A experiência destacou-se por valorizar o patrimônio imaterial local, fortalecer os vínculos intergeracionais e fomentar o protagonismo discente em ações voltadas à preservação cultural. A articulação com diversas instituições foi essencial para o alcance e a diversidade das ações. Os resultados apontam para a potência transformadora da extensão universitária, tanto na formação integral dos estudantes quanto na promoção da cidadania e da identidade cultural.

Palavras-chave: Curricularização da extensão; Patrimônio cultural imaterial; Educação interdisciplinar; Memória e cultura popular.

Abstract

The project *Saberes, Sabores e Histórias de Natal* (Knowledge, Flavors and Christmas Stories) was developed within the context of extension curricularization at the University of the Region of Joinville (Univille), as part of the

Extension Experience IV and V courses. The initiative integrated teaching, research, and extension, engaging students, faculty, partner institutions, and the local community in the collection, documentation, and reinterpretation of recipes and memories associated with Christmas celebrations in Joinville, Brazil. Using an interdisciplinary and participatory approach, the project carried out culinary workshops, cultural activities, audiovisual productions, and the publication of a book that preserves culinary knowledge and personal narratives. A highlight of the initiative was the organization of 25 open-access workshops during the city's official Christmas festivities, promoting inclusive knowledge-sharing and reinforcing the university's community engagement. The experience stood out for its commitment to preserving intangible cultural heritage, strengthening intergenerational ties, and fostering student protagonism in cultural preservation initiatives. Collaboration with many institutions was key to expanding the project's reach. The results demonstrate the transformative power of university extension activities, both in shaping students' comprehensive education and in promoting citizenship and cultural identity.

Keywords: Extension in higher education; Intangible cultural heritage; Interdisciplinary education; Memory and popular culture.

Área de extensão: Cultura

Introdução

A curricularização da extensão, regulamentada pelo Plano Nacional de Educação (2014-2024), constitui uma diretriz estratégica que visa consolidar a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão no âmbito das Instituições de Ensino Superior (IES), promovendo uma formação acadêmica mais crítica, cidadã e comprometida com a realidade social (Brasil, 2018; Ceretta; Vieira, 2019). Nesse contexto, as práticas



pedagógicas extensionistas ganham centralidade na promoção do diálogo entre os saberes acadêmicos e os conhecimentos construídos coletivamente nos territórios e comunidades.

É nesse cenário que se insere o projeto de prática extensionista no ensino “Saberes, Sabores e Histórias de Natal”, concebido no âmbito das disciplinas de Vivências de Extensão IV e V do curso de Gastronomia da Universidade da Região de Joinville (Univille), durante o ano de 2024, na cidade de Joinville. A iniciativa surgiu como resposta à necessidade de consolidar experiências pedagógicas que integrem efetivamente a tríade ensino-pesquisa-extensão, por meio da valorização do patrimônio cultural imaterial, com ênfase nas práticas alimentares associadas às celebrações natalinas da cidade de Joinville-SC, notadamente marcadas pela herança da imigração alemã.

A proposta metodológica do projeto fundamentou-se em abordagens participativas e interdisciplinares, inspiradas nos princípios do diálogo e da problematização freireana (Freire, 2006), mobilizando estudantes, professores, instituições culturais e a comunidade local. O projeto articulou múltiplos saberes e fazeres por meio da coleta, sistematização e ressignificação de receitas e memórias familiares natalinas, que foram posteriormente organizadas em uma publicação impressa e em oficinas abertas à comunidade.

Destacam-se, nesse processo, o protagonismo dos discentes e a construção de uma prática pedagógica concreta e situada, que potencializou a interação transformadora entre universidade e sociedade (Silva; Franco, 2020). As ações extensionistas também se configuraram como importantes espaços de educação patrimonial, favorecendo o reconhecimento das tradições alimentares como manifestações de identidade, memória e pertencimento (Cavalcante, 2023; Porto, 2022).

Além do livro *Saberes, Sabores e Histórias de Natal* (Machado; Dalonso, 2024), lançado oficialmente durante a abertura da programação oficial de Natal da cidade, no mês de novembro de 2024, o projeto contemplou a realização de 25 oficinas gastronômicas gratuitas e abertas ao público ao longo do mês de dezembro de 2024, reforçando o compromisso social da universidade e ampliando o acesso a práticas culturais locais.

Este relato de experiência tem, portanto, o objetivo de descrever e analisar a trajetória de implementação do projeto à luz da curricularização da extensão, destacando



suas metodologias, resultados e impactos formativos e socioculturais. Pretende-se contribuir para a reflexão sobre o papel da extensão universitária na produção de conhecimentos socialmente referenciados, capazes de promover a valorização do patrimônio imaterial e o fortalecimento da cidadania.

Caminhos percorridos pelo projeto: material e métodos

O desenvolvimento do projeto “Saberes, Sabores e Histórias de Natal” adotou uma abordagem qualitativa e participativa, ancorada nos pressupostos da educação dialógica de Paulo Freire (2006), na qual a escuta ativa, a vivência e a troca de saberes se constituem como fundamentos para a construção coletiva do conhecimento.

A etapa inicial compreendeu, no início do ano letivo, no mês de março de 2024, a mobilização da comunidade por meio de um chamamento público promovido pelo Museu Nacional de Imigração e Colonização (MNIC), parceiro institucional do projeto. A partir desse chamado, foram realizados dois encontros nos jardins do museu, abertos à comunidade local, durante os períodos de abril e maio do mesmo ano. Esses encontros foram essenciais para apresentar a proposta e promover a escuta ativa de memórias afetivas e práticas alimentares associadas às celebrações natalinas, especialmente aquelas relacionadas à herança da imigração alemã, cuja chegada ao Brasil completou 200 anos em 2024.

Durante esses encontros, foram resgatadas histórias, tradições e receitas transmitidas entre gerações, registradas por meio de formulários e entrevistas conduzidas pelos estudantes e docentes da Univille, com apoio técnico do Laboratório de História Oral. A escuta das narrativas alimentares permitiu identificar ingredientes, modos de preparo e contextos culturais vinculados às experiências familiares.

Posteriormente, as receitas coletadas foram testadas, validadas e ressignificadas em atividades práticas nos laboratórios pedagógicos do Curso de Gastronomia da Univille. Nessas oficinas, os estudantes realizaram a elaboração técnica dos pratos, construíram



fichas culinárias padronizadas e refletiram sobre os vínculos entre a gastronomia, a memória e a identidade cultural. Todo o processo foi documentado pelas equipes dos cursos de Cinema, Design e Publicidade, reforçando o caráter interdisciplinar e colaborativo da proposta (Figura 1).

Figura 1 — Produção das receitas nos laboratórios do Centro de Gastronomia da Univille



Fonte: Machado e Dalonso (2024).

Como culminância da primeira fase do projeto, foi organizada uma mostra gastronômica no Festival do MNIC, na qual foram apresentadas publicamente as receitas executadas pelos acadêmicos, junto aos relatos orais colhidos durante as oficinas. Esse evento permitiu que a comunidade participante, os parceiros institucionais e o público visitante experimentassem os pratos e reconhecessem a importância das práticas alimentares como expressão do patrimônio imaterial de Joinville.



A etapa seguinte envolveu a sistematização do material coletado e a organização editorial do livro *Saberes, Sabores e Histórias de Natal*, lançado oficialmente nos jardins do MNIC durante a abertura da programação oficial de Natal da cidade (Figura 2). A publicação reúne 33 receitas e relatos de moradores da região, configurando-se como produto de extensão e instrumento de educação patrimonial. Após o lançamento, foram realizadas 25 oficinas gastronômicas abertas ao público, promovidas em espaços parceiros, como o Centro de Gastronomia e Nutrição da Univille e o Espaço Gourmet do Shopping Mueller.

Figura 2 – Lançamento do livro *Saberes, Sabores e Histórias de Natal*



Fonte: Machado e Dalonso (2024).



Todo o percurso metodológico foi conduzido de forma coletiva, com o envolvimento ativo de diversos atores: estudantes e professores dos cursos de Gastronomia, Cinema, Design, Publicidade e História; idosos do Projeto Matura; pesquisadores do MNIC e do Laboratório de História Oral; gestores culturais da Secretaria de Cultura e Turismo de Joinville (SECULT); representantes do Instituto Natal de Joinville e do Consulado da Alemanha no Brasil. Essa articulação interinstitucional e intergeracional possibilitou a construção de uma prática extensionista significativa, orientada pela valorização da cultura alimentar como legado histórico, social e afetivo.

Resultados e discussão

Com o intuito de aprofundar a compreensão acerca dos resultados e desdobramentos do projeto “Saberes, Sabores e Histórias de Natal”, estruturou-se a seguir um quadro analítico (Quadro 1) que sistematiza suas principais ações, os efeitos observados e os significados sociais e culturais mobilizados ao longo de sua execução. O projeto, desenvolvido no âmbito da curricularização da extensão universitária, buscou articular teoria e prática por meio de metodologias participativas e interdisciplinares, ancoradas nos pressupostos freireanos de diálogo e escuta ativa.

A análise proposta baseia-se em cinco eixos centrais de ação: Mostra Gastronômica; Lançamento do Livro; Oficinas Gastronômicas; Integração Interdisciplinar e Interinstitucional; e Impacto na Formação Acadêmica e na Comunidade. Cada uma dessas frentes foi examinada a partir dos seus objetivos declarados, dos resultados efetivamente percebidos e dos sentidos mais amplos que produziu no campo social, cultural e pedagógico.



Quadro 1 — Ações e resultados do projeto

Ação: intenção e objetivos	Resultados observados/percebidos	Análise dos significados sociais e culturais
Mostra gastronômica	Os acadêmicos de Gastronomia, em colaboração com professores e parceiros interdisciplinares, apresentaram as receitas pesquisadas e testadas ao longo do semestre. A exposição pública no Festival do MNIC proporcionou uma experiência concreta de troca de saberes com a comunidade, reforçando o protagonismo discente e a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos.	A exposição pública das receitas evidenciou a valorização do patrimônio imaterial e o potencial pedagógico da extensão universitária, ao articular teoria, prática e memória. A mostra fortaleceu o vínculo entre universidade e comunidade, promovendo a educação patrimonial como ferramenta de cidadania.
Lançamento do livro	A organização do livro <i>Saberes, Sabores e Histórias de Natal</i> envolveu diretamente os estudantes na sistematização de 33 receitas e relatos colhidos junto à comunidade. O lançamento oficial integrou a abertura do calendário natalino da cidade e fortaleceu o vínculo da universidade com o território e suas tradições.	A publicação do livro consolidou um acervo de memórias alimentares de Joinville e se configurou como instrumento de educação patrimonial, atuando na preservação de tradições e na construção de identidade cultural a partir da valorização dos saberes locais.
Oficinas gastronômicas	Foram realizadas 25 oficinas gastronômicas com as receitas do livro, promovendo atividades práticas abertas ao público. Essas ações ampliaram o acesso ao conhecimento, estimularam o aprendizado dialógico e incentivaram o reconhecimento dos alimentos como patrimônio cultural.	As oficinas permitiram resgatar práticas culinárias intergeracionais, estimulando o protagonismo dos participantes e o reconhecimento dos alimentos como marcadores de pertencimento e identidade. A prática culinária tornou-se linguagem de memória, afeto e inclusão.
Integração interdisciplinar e interinstitucional	A articulação com diferentes cursos da Univille (Gastronomia, Design, Cinema, Publicidade e História) e parceiros externos como MNIC, Instituto Natal, SECULT, Consulado da Alemanha e o Laboratório de História Oral gerou uma rede colaborativa e interdisciplinar que fortaleceu a prática extensionista e sua capilaridade social.	A integração interinstitucional e intergeracional potencializou a inovação pedagógica e o impacto social do projeto, demonstrando a efetividade da extensão na promoção de práticas educativas ancoradas na realidade local e na valorização da diversidade cultural.
Impacto na formação acadêmica e na comunidade	A integração entre universidade e comunidade promoveu a valorização do patrimônio imaterial, o fortalecimento da	A experiência promoveu a democratização do conhecimento e a valorização da cultura alimentar como forma legítima de saber. A troca intergeracional e a escuta



	identidade cultural local e o desenvolvimento de competências críticas, éticas e colaborativas. A atuação dos estudantes em todas as etapas consolidou a formação cidadã e reflexiva.	ativa tornaram-se pilares da metodologia, evidenciando o compromisso social da universidade e sua função mediadora.
--	---	---

Fonte: As autoras (2025).

A curricularização da extensão universitária representa uma mudança paradigmática na formação superior ao integrar ensino, pesquisa e extensão de maneira efetiva. Como destacado por Barbosa, Pereira e Teixeira (2023), a consolidação desse tripé fortalece o compromisso ético da universidade com as realidades locais e fomenta o protagonismo estudantil em práticas socialmente referenciadas. No projeto “Saberes, Sabores e Histórias de Natal”, essa articulação foi vivenciada por meio de ações práticas que envolveram pesquisa, produção e partilha de conhecimentos com a comunidade. A valorização da memória alimentar, conforme observam Vieira, Martins e Souza (2024), é uma estratégia eficaz de educação patrimonial e construção de identidades coletivas, sobretudo em territórios marcados por processos migratórios como Joinville.

Outro aspecto relevante foi a formação cidadã e ética dos estudantes, promovida pelo contato direto com os saberes populares e pela escuta ativa. Conforme Lima e Silveira (2023), essa vivência contribui para a ressignificação dos papéis sociais do estudante e para o fortalecimento de competências comunicativas, críticas e reflexivas. A relevância da proposta está, ainda, no seu caráter replicável e inspirador: a sistematização das etapas metodológicas, o envolvimento com a comunidade, o compromisso com a memória social e o uso de produtos culturais como instrumentos de difusão e mobilização social configuram-se como estratégias efetivas para outras ações de extensão. Tais elementos reforçam a concepção da extensão como prática comprometida com os princípios da equidade, da justiça social e do reconhecimento da diversidade cultural (Ceretta; Vieira, 2019; Silva; Franco, 2020).

A interdisciplinaridade, materializada na articulação entre diferentes cursos, saberes e instituições parceiras, não apenas reforça a extensão como espaço transdisciplinar, mas



evidencia sua potência como prática integradora de múltiplas dimensões do conhecimento. No contexto do projeto, essa integração extrapola a mera cooperação técnica, configurando-se como uma ecologia de saberes que articula conhecimentos acadêmicos, práticas culturais e experiências de vida compartilhadas pela comunidade.

Conforme argumenta Silva (2023), práticas extensionistas colaborativas ampliam significativamente o alcance social das ações ao promoverem processos de coprodução do conhecimento, nos quais universidade e sociedade deixam de ocupar posições hierárquicas e passam a atuar de forma dialógica. Essa dinâmica foi particularmente visível na interação intergeracional entre estudantes e participantes da comunidade, especialmente os idosos, cujas narrativas e memórias alimentares constituíram não apenas fontes de dados, mas elementos estruturantes do processo formativo.

Nesse sentido, as receitas e histórias compartilhadas ultrapassam seu caráter utilitário, configurando-se como fragmentos de história e expressões de identidade, afeto e pertencimento. Ademais, ao considerar a gastronomia como mediação pedagógica, o projeto se alinha à perspectiva de Monteiro (2022) ao demonstrar que a educação patrimonial, quando ancorada em práticas sensíveis e culturalmente situadas, potencializa aprendizagens significativas. Isso ocorre porque mobiliza dimensões simbólicas, afetivas e históricas que conectam os sujeitos aos seus territórios, promovendo não apenas a transmissão de conhecimentos, mas a ressignificação de experiências e a valorização de patrimônios imateriais.

Dessa forma, a interdisciplinaridade, longe de ser apenas um princípio metodológico, constitui-se como eixo estruturante de uma prática extensionista comprometida com a transformação social, a produção de sentido e o fortalecimento dos vínculos entre universidade e comunidade.

Por fim, o reconhecimento do projeto como prática curricular legítima reafirma os avanços da extensão universitária no Brasil, embora ainda haja desafios de regulamentação e avaliação. Tais desafios se expressam, sobretudo, na ausência de critérios padronizados para mensuração de impactos formativos e sociais, na dificuldade de integração efetiva da extensão aos currículos de forma não fragmentada e na limitação



de indicadores qualitativos que captem a complexidade das experiências extensionistas. Santos, Rocha e Mendes (2024) sugerem que o mapeamento e a sistematização de experiências como esta são fundamentais para consolidar políticas públicas de extensão que articulem diversidade cultural, inclusão e inovação pedagógica.

A discussão desses resultados enfatiza que o projeto não só atingiu os objetivos pedagógicos propostos, mas também serviu de modelo para futuras iniciativas de extensão, reafirmando a importância da integração curricular e da atuação interdisciplinar na formação dos estudantes. Para além das contribuições acadêmicas, o projeto evidenciou a potência da extensão como espaço de construção de vínculos afetivos e de valorização de memórias coletivas, especialmente aquelas transmitidas por gerações mais velhas. Ao promover a escuta ativa e a partilha de receitas e histórias natalinas, resgataram-se sentidos culturais enraizados na história local e expressões simbólicas de pertencimento e identidade. Como destaca Dalonso (2021), vivências extensionistas que articulam o fazer acadêmico ao cotidiano das comunidades contribuem para a permanência e a atualização dos saberes intergeracionais, reconhecendo-os como formas legítimas de conhecimento. Nesse sentido, o projeto reafirma o papel da extensão universitária não apenas como vetor formativo, mas também como prática de preservação histórica e de mediação cultural, capaz de promover o encontro entre tradição e inovação no processo educativo.

Consideração finais

A experiência relatada por meio do projeto “Saberes, Sabores e Histórias de Natal” evidencia, de forma concreta e situada, o potencial formativo e social da extensão universitária quando integrada ao currículo. Ancorado em uma metodologia dialógica, participativa e interdisciplinar, o projeto reafirmou a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão como base estruturante da formação superior, ao engajar estudantes, docentes, instituições e a comunidade na construção coletiva de conhecimentos.

Ao recuperar e ressignificar práticas culturais e alimentares ligadas ao Natal e à memória da imigração alemã em Joinville, a ação se consolidou como um exercício legítimo



de educação patrimonial. Nesse processo, os alimentos e suas histórias foram compreendidos como expressões simbólicas de identidade, afetividade e pertencimento, especialmente entre as gerações mais velhas. Tal como aponta Dalonso (2021), práticas extensionistas que articulam saberes acadêmicos e comunitários promovem o reconhecimento e a permanência dos saberes tradicionais nos contextos educativos.

A produção do livro e a realização de oficinas gastronômicas abertas ao público tornaram-se estratégias eficazes de difusão cultural, democratização do conhecimento e fortalecimento do compromisso público da universidade. Além disso, o envolvimento de diferentes cursos e instituições parceiras demonstrou a potência da interdisciplinaridade para a inovação pedagógica e para o impacto social das ações.

Assim, conclui-se que o projeto não apenas alcançou seus objetivos pedagógicos e socioculturais, mas também se apresenta como modelo replicável para outras iniciativas de extensão curricularizada, especialmente aquelas que valorizam o patrimônio imaterial, a escuta ativa e os vínculos entre gerações. A continuidade e o fortalecimento de propostas como esta podem contribuir significativamente para o avanço das políticas de extensão e para a consolidação de uma universidade verdadeiramente comprometida com a diversidade, a memória e a transformação social.

Contribuições individuais de cada autor na elaboração do trabalho

Cada autora contribuiu de maneira fundamental para a realização deste estudo.

Yoná da Silva Dalonso: participou ativamente da concepção do projeto, incluindo o planejamento metodológico, a condução do projeto junto a disciplina de Vivências de Extensão e na organização do livro publicado a partir do projeto.

Elaine Machado: participou ativamente da concepção do projeto, incluindo o planejamento metodológico, na gestão dos eventos no Museu e na organização do livro publicado a partir do projeto.



Merisandra Cortês de Mattos: contribuição na elaboração de todas as seções do texto do relato de experiência e na revisão crítica do conteúdo, incluindo a discussão do trabalho junto a disciplina de Epistemologia e Metodologia da Pesquisa no Mestrado em Sistemas Produtivos (UNIPLAC/UNESC/UNIVILLE/UNC), gerando sugestões de melhorias no documento.

Lenita Agostinetto: contribuição na elaboração de todas as seções do texto do relato de experiência e na revisão crítica do conteúdo, incluindo a discussão do trabalho junto a disciplina de Epistemologia e Metodologia da Pesquisa no Mestrado em Sistemas Produtivos (UNIPLAC/UNESC/UNIVILLE/UNC), gerando sugestões de melhorias no documento.

Agradecimentos

Agradece-se à Prefeitura Municipal de Joinville, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo de Joinville (SECULT), ao Instituto Natal de Joinville, ao Consulado da Alemanha no Brasil e ao Laboratório de História Oral da Univille, pela parceria e apoio institucional. Estende-se o reconhecimento aos colegas e alunos dos Cursos de Gastronomia, Cinema e Audiovisual, Design, Publicidade e Propaganda, e História, Programa de Pós-graduação em Patrimônio Cultural e Sociedade e a Editora Univille, cuja dedicação foi fundamental para a consecução do projeto. Aos parceiros que colaboraram na organização dos eventos — especialmente o Shopping Mueller —, nossos sinceros agradecimentos.

Referências

BARBOSA, L. C.; PEREIRA, M. A.; TEIXEIRA, R. F. Curricularização da extensão universitária: desafios e potencialidades. **Revista Kairós**, Florianópolis, v. 26, n. 2, p. 189-204, 2023. DOI: <https://doi.org/10.1590/1982-0259.2024.e97067>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rk/a/gFvkWgJTdRjdrJfyNqF3LPt/>. Acesso em: 5 ago. 2025.



BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018**. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. Brasília, DF: CNE, 2018. Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/CNE_RES_CNECESN72018.pdf. Acesso em: 3 ago. 2025.

CAVALCANTE, L. S. **Extensão universitária e patrimônio cultural**: experiências em contextos locais. São Paulo: Cortez, 2023.

CERETTA, L. B.; VIEIRA, R. S. (org.). **Inserção Curricular da Extensão**: aproximações teóricas e experiências. Criciúma: UNESC, 2019.

DALONSO, Y. da S. Vivências de curricularização da extensão universitária. **Vivências**, Erechim, v. 17, n. 34, p. 3-4, 2021. Disponível em: <http://revistas.uri.br/index.php/vivencias/issue/view/44>. Acesso em: 5 ago. 2025.

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação**. 13. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2006.

LIMA, G. T.; SILVEIRA, M. J. A extensão como lugar de formação ética e cidadã: experiências em territórios periféricos. **Diálogos**: Revista do Departamento de Ciências Sociais e Políticas, [Maringá], v. 7, n. 1, p. 130-145, 2023.

MACHADO, E. C.; DALONSO, Y. da S. (org.). **Saberes, sabores e histórias de Natal**. Joinville: Ed. Univille, 2024.

MONTEIRO, R. C. Gastronomia como estratégia de educação patrimonial: experiências em comunidades tradicionais. **Revista Científica da Editora Científica**, [s. l.], v. 10, n. 37, p. 112-130, 2022.

PORTO, L. G. **Educação patrimonial, cultura alimentar e práticas comunitárias**. Belo Horizonte: Autêntica, 2022.

SANTOS, J. M.; ROCHA, P. F.; MENDES, T. A. Extensão e políticas públicas: a sistematização de experiências como instrumento de avaliação e planejamento. **Revista Vivências**, Erechim, v. 20, n. 1, p. 87-103, 2024. DOI: <https://doi.org/10.31512/vivencias.v17i34.660>. Disponível em: <http://revistas.uri.br/index.php/vivencias/article/view/660>. Acesso em: 5 ago. 2025.

SILVA, A. R. Interdisciplinaridade e inovação na extensão universitária: perspectivas e experiências. **Revista Brasileira de Educação**, Rio de Janeiro, v. 28, e280063, 2023.

SILVA, A. W. C.; FRANCO, P. F. C. **Curricularização da extensão**: compromisso social e inovação. Santos: Editora Universitária Leopoldianum, 2020.



UNIVILLE. **Lançamento do Livro Saberes, Sabores e Histórias de Natal**. Fotografia. Banco de Imagens da Univille, Joinville, [2024].

VIEIRA, D. G.; MARTINS, R. M.; SOUZA, A. P. Extensão universitária e práticas culturais: um estudo sobre a valorização da memória alimentar. **Revista e-Curriculum**, São Paulo, v. 22, n. 1, p. 242-266, 2024.