

AVALIAÇÃO DO EVENTO “VI SEMANA INTEGRADA DE ALIMENTOS: A VERDADE POR TRÁS DOS ALIMENTOS”

DANIELLE BARROS URRUTIA¹; ÉLDER PACHECO DA CRUZ²; BRUNA TIMM GONÇALVES³; GABRIEL LUCAS PAIL⁴; ELIZANGELA GONÇALVES DE OLIVEIRA⁵; ROSANA COLUSSI⁶

¹Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos, Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos (CCQFA), Universidade Federal de Pelotas (UFPel) – danibarrosurrutia@hotmail.com;

²Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos, Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos (CCQFA), Universidade Federal de Pelotas (UFPel) – elderpachecodacruz@gmail.com;

³Discente do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos, Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos (CCQFA), Universidade Federal de Pelotas (UFPel) - bruhtimm@gmail.com;

⁴Discente do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos, Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos (CCQFA), Universidade Federal de Pelotas (UFPel) - gabriel.pail@hotmail.com;

⁵Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos (CCQFA), Universidade Federal de Pelotas (UFPel) – elizangelagoliveira1@gmail.com;

⁶Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos (CCQFA), Universidade Federal de Pelotas (UFPel) – rosana_colussi@yahoo.com.br.

1. INTRODUÇÃO

O processo de aprendizagem direcionado ao ensino superior sofreu diversas mudanças, proporcionando alternativas que possibilitam uma melhor interação dos alunos com a comunidade e, desta forma, influenciando diretamente nos seus papéis como futuros profissionais e nas suas relações com o mercado de trabalho (DUARTE, 2014).

A busca de informações e a necessidade de se manter atualizado são imprescindíveis atualmente. Eventos para divulgação da ciência e novas tecnologias objetivam-se neste contexto. De acordo com DE LACERDA et al. (2008) os eventos científicos constituem-se como fonte essencial na busca e apreensão de novos conhecimentos, sua finalidade é reunir profissionais ou estudantes de uma determinada especialidade para trocas e transmissão de informações de interesse comum aos participantes. Logo, as principais funções destes eventos são o compartilhamento de experiências entre os participantes do evento; o acesso a informações atualizadas sobre os progressos recentes de uma área profissional ou de estudo; a divulgação de novos conhecimentos e o planejamento de metas para o futuro. Assim, quem participa pode apresentar um diferencial na sua formação acadêmica e futuramente na sua formação profissional (FIGUEREDO et al, 2016).

Com base no exposto, objetivou-se descrever o planejamento, organização, desenvolvimento e execução da VI Semana Integrada de Alimentos, bem como avaliar o evento por meio de pesquisa de satisfação realizada pelos participantes do evento.

2. METODOLOGIA



A semana integrada de alimentos é um evento anual organizado pelos alunos dos cursos superiores de Tecnologia em Alimentos e Química de Alimentos. Esta sexta edição do evento foi planejada e organizada, sob orientação das professoras Elizangela Gonçalves de Oliveira e Rosana Colussi.

O evento teve um caráter acadêmico científico, visando à divulgação de conhecimento específico, sendo realizado entre os dias dois e seis de setembro de 2019 no *campus* Capão do Leão da Universidade Federal de Pelotas, no município



de Capão do Leão/RS. O público alvo eram alunos e profissionais da área de alimentos, de diferentes níveis acadêmicos, como alunos de graduação, pós-graduação, docentes e profissionais.

Durante o planejamento do evento, foram realizadas reuniões para a discussão do local, data e turnos em que o VI Semana Integrada de Alimentos ocorreria. Além disso, nessas reuniões foram decididas as temáticas a serem abordadas e os palestrantes convidados. Para melhor desenvolvimento das tarefas, a comissão organizadora foi dividida em grupos responsáveis pela divulgação do evento, busca por patrocinadores e planejamento do coffee break.

Ao final do penúltimo dia de palestras foi distribuído um questionário, semelhante ao utilizado por FREITAS et al. (2018), com finalidade de obter um retorno sobre o nível de satisfação dos participantes, além de tentar identificar possíveis imperfeições e/ou erros a serem corrigidos para os próximos anos. Os formulários eram objetivos e foram distribuídos para que os participantes avaliassem o evento conforme os critérios de divulgação, programação, organização, temas abordados, palestras, adequação da instalação, coffee break e contribuição à vida acadêmica (Figura 1). Cada critério foi classificado como excelente, bom, médio, fraco ou péssimo. Além disso, ao final do formulário destinou-se um espaço para que os participantes pudessem sugerir um tema para a próxima edição. As fichas de avaliações foram analisadas, os dados computados e as considerações foram registradas para aplicação na próxima edição do evento.

VI SEMANA INTEGRADA DE ALIMENTOS
"A verdade por trás dos alimentos"

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:	EXCELENTE	BOM	MÉDIO	FRACO	PÉSSIMO
Palestras:					
Divulgação:					
Coffee Break:					
Organização:					
Programação:					
Temas abordados:					
Adequação da Instalação:					
Construção para vida acadêmica:					

Colabore com a SEMANA INTEGRADA DE ALIMENTOS e sugira um tema para a próxima edição: _____

Figura 1. Ficha de avaliação referente ao evento VI Semana Integrada de Alimentos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No total, nove palestras foram ministradas por profissionais atuantes no cenário de alimentos. Além de ocorrer uma mesa redonda com alunos participantes de empresas juniores.

O público presente na VI Semana Integrada de Alimentos foi em torno de 113 pessoas, sendo que destas 78 participaram e entregaram a ficha de avaliação. O evento contou com a colaboração de 19 patrocinadores da região.

De acordo com a Figura 2, foi possível verificar que a grande maioria dos participantes atribuiu às classificações “excelente” e “bom” aos critérios avaliados.

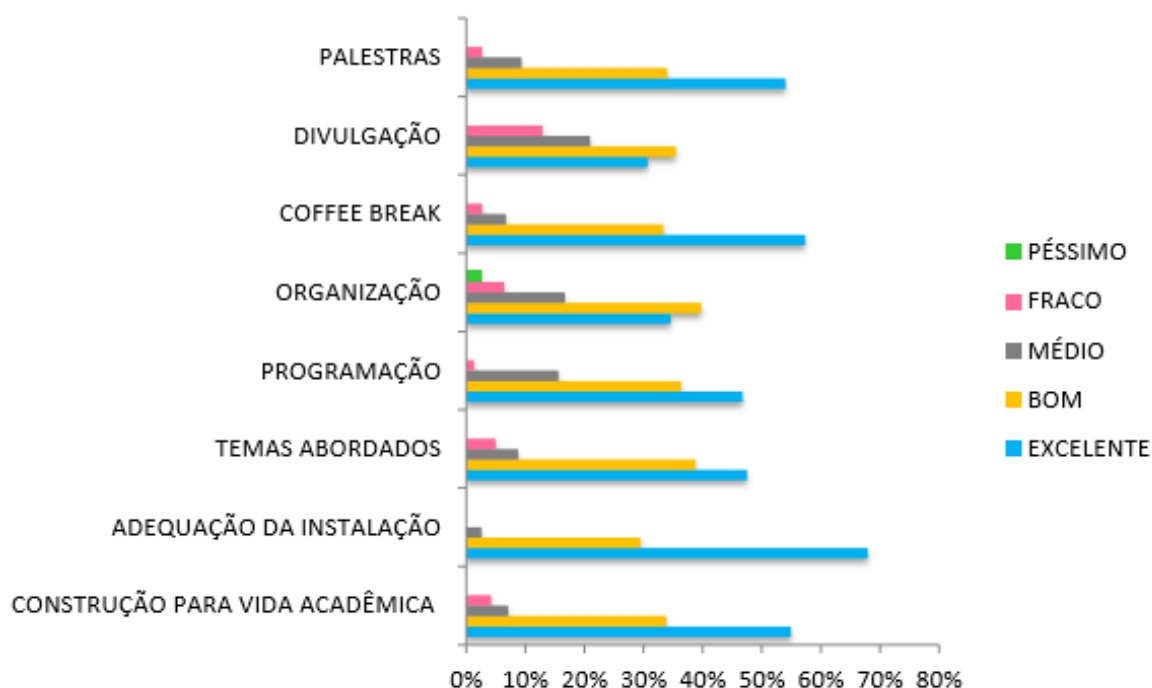


Figura 2. Gráfico referente aos critérios avaliados da VI Semana Integrada de Alimentos. Os critérios avaliados são mostrados individualmente conforme o índice de satisfação.

Em relação às palestras, 54% dos avaliadores classificaram esse critério como “excelente” e 34% como “bom”, sendo possível perceber que 88% dos avaliadores ficaram satisfeitos, enquanto a programação. Os temas abordados tiveram o critério “excelente” atribuído por 47% dos avaliadores. Com relação à divulgação 30% classificaram esse critério como “excelente” e 35% como “bom”. Semelhante a organização que 35% dos avaliadores classificaram como “excelente” e 40% como “bom”. O atributo construção para vida acadêmica (55%) e coffee break (57%) foram melhores classificados como “excelente”, sendo que o critério adequação da instalação se destacou nessa classificação (68%).

No espaço em que os participantes pudessem sugerir um tema para as próximas edições foi bastante citado que gostariam de saber sobre a vida profissional de egressos dos cursos de Tecnologia em Alimentos e Química de Alimentos, também foi bastante dito que gostariam de profissionais de grandes empresas, assuntos sobre alimentos funcionais e empreendedorismo.

4. CONCLUSÕES

Com base na avaliação realizada, a VI Semana Integrada de Alimentos: A verdade por trás dos alimentos, alcançou os objetivos de promover conhecimento e sua propagação aos alunos e profissionais da área de alimentos, como também alunos de outros cursos.

O projeto de ensino teve impacto positivo na vida acadêmica dos organizadores, e somando a isso a integração de diferentes palestrantes do ramo proporcionou um aprimoramento do conhecimento científico.

5. AGRADECIMENTOS

A todos os patrocinadores, sendo estes, Amor Juices; Banrisul; Biscoitos Zezé; Barão de Cotegipe; Candy Club - Doces finos de Pelotas; Casa Porto – Pizzaria; Carnes e Vinhos; Central Supermercado; Colosso – Padaria e Conveniências; Compartlove; Consultório de Atendimento Psicopedagógico – Ana Beatriz e Márcia; Corsan; Espaço Yanni's; F5 – Gráfica e Serigrafia; Magrass – Emagrecimento Saudável; IG; Panemio – Pães e Especialidades; Santa Hora – Padaria e Confeitaria e Sicredi.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DUARTE, J. da S. **As contribuições da extensão universitária para o processo de aprendizagem, a prática da cidadania e o exercício profissional**. 2014. Dissertação (Mestrado em Educação) – Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Educação, Universidade Católica de Brasília.

FIGUEREDO, J. L.; de AQUINO, A. F. C.; de ANDRADE, E. N. ROSAS, L. S. A importância da participação dos estudantes do ensino superior em eventos científicos para sua formação acadêmica. In: **III CONGRESSO NACIONAL DE EDUCAÇÃO**, 3. Fortaleza, 2016.

FREITAS, S. B.; MENEGON, Y. A.; LOPES, I.; REISSER, P. L.; de OLIVEIRA, P. D. de LEON, P. M. Avaliação do evento acadêmico-científico “VI simpósio de biotecnologia”: um instrumento para a divulgação da biotecnologia. In: **IV Congresso de Ensino de Graduação (CEG)**, 6., Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 2018.

LACERDA, A. L.; PORTO, M. P.; SILVA, R. A. A importância dos eventos científicos na formação acadêmica: estudantes de biblioteconomia. **Revista ACB**, V.13, n.1, 2008.