

AÇÕES DO PROJETO DIÁLOGOS E VIVÊNCIAS EM QUÍMICA DE ALIMENTOS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

JULIA TORRES RAMALHO¹; BRUNA CARDOZO BARBOSA²; PEDRO FERNANDES VIANA³; ROSANE DA SILVA RODRIGUES⁴

¹ Universidade Federal de Pelotas (UFPeL) – jujuh.torres.96@gmail.com

² Universidade Federal de Pelotas (UFPeL) – brunah.cardozo9@gmail.com

³ Universidade Federal de Pelotas (UFPeL) – fernandes199921@gmail.com

⁴ Universidade Federal de Pelotas (UFPeL), CCQFA – rosane.rodrigues@ufpel.edu.br

1. INTRODUÇÃO

O projeto de extensão “Diálogos e vivências em química de alimentos” consiste de reuniões temáticas acerca de um item/aspecto atual ou recorrente na área de alimentos, divulgação do curso para a comunidade externa à UFPeL através de palestras acerca da atuação profissional e de temáticas de interesse coletivo na área de alimentos, entre outras ações, como realização de oficinas sobre higiene, manipulação, conservação, embalagem ou outro aspecto de garantia de uso e escolha de alimentos e melhor aproveitamento dos mesmos, diálogos acerca do andamento de pesquisas desenvolvidas na área e seu reflexo para o consumo saudável de alimentos, explicação elucidativa e desmistificadora do papel e das consequências dos novos alimentos e tecnologias no cotidiano, reflexões sobre aspectos sócio-econômico-culturais como referência na demanda e utilização de alimentos e formulação de novos produtos (SOARES et al., 2016 e RODRIGUES, 2017).

Devido à pandemia de Covid-19, nos anos de 2020 e 2021 não era possível a realização de atividades presenciais. Por isso, a exemplo de outros eventos, como relatado por MORAIS et al. (2020), foi necessário que as atividades fossem adaptadas para continuarem acontecendo de maneira remota.

A exposição da sociedade ao Sars-CoV-2 que ameaça a vida humana, principalmente em reuniões presenciais com proximidade ou contato dos corpos físicos, estimulou o interesse e a confiança das pessoas na ciência (SOS, 2021), incluindo questões relacionadas à higienização, aumento da imunidade, saudabilidade, entre outros, além da evolução da pandemia. Da mesma forma, cresceu também o compartilhamento de saberes da academia com a população (PIRES et al., 2021).

A ágora virtual contemporânea – a *internet* – possibilita explorar a comunicação síncrona mediada por artefatos culturais de aprendizagem como os aplicativos (*App*) que permitem as conversações em tempo real (COSTA, 2021), instrumento fundamental para que palestras, entre outros encontros e eventos, sejam factíveis e permitam a contínua interação entre academia e comunidade.

O trabalho objetiva relatar as ações no formato de palestras que foram organizadas pela equipe do projeto supracitado durante o período de pandemia 2020/2021, as quais visaram proporcionar experiências reflexivas e aplicáveis entre acadêmicos, professores e a comunidade externa sobre temas tradicionais, atuais e recorrentes relacionados à área de alimentos.

2. METODOLOGIA

O Projeto de extensão “Diálogos e vivências em Química de Alimentos”, registrado na PREC/UFPEL sob o número 362, conta com ações que proporcionam o contato entre a comunidade e a academia desde 2017 (BARBOSA e RODRIGUES, 2018). Considerando a pandemia de Covid-19, as ações ocorreram na forma remota nos anos de 2020 e 2021, organizadas pelos alunos estagiários com apoio do professor orientador e equipe.

Foram planejadas palestras *on-line* mensais buscando-se temas atuais da área de ciência e tecnologia de alimentos e com perspectiva de uso na indústria de alimentos. Para isso foram convidados profissionais com domínio de cada tema.

A divulgação de cada palestra à comunidade se deu através de cartazes veiculados em mídias sociais e a inscrição dos participantes foi feita através de formulário eletrônico, elaborado com base nas ferramentas do Google® (BARBOSA, 2018).

Cada palestra teve duração média de 1h e ocorreu na plataforma *on-line* WebConf (UFPEL). Durante o encontro, os ouvintes manifestavam dúvidas e ou comentários por escrito para explanação/discussão com o palestrante.

Ao final de cada palestra, os participantes preenchiam o formulário de avaliação e confirmação de presença, para emissão de certificados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No período de junho de 2020 a novembro de 2021 foram realizadas 17 palestras com diversas temáticas relacionadas à área de ciência e tecnologia de alimentos (Tabela 1). Nas palestras ocorreram explicações de conteúdos teóricos, relatos de experiências, bem como de vivências por parte dos palestrantes, mostrando a trajetória, tanto em atividades acadêmicas quanto na indústria de alimentos, além de abordagens sobre temas de interesse geral na área de alimentos.

Tabela 1- Palestras promovidas projeto “Diálogos e vivências em química de alimentos” durante os anos de 2020 e 2021

Título
A trajetória profissional do Químico de Alimentos
Oportunidades de mercado para o setor de alimentos
Boas Práticas de Fabricação/Serviços de Alimentação: o que 2020 trouxe de novo
Kombucha: atualidades e perspectivas
Compostos bioativos x processamento
Aproveitamento e desenvolvimento de novos produtos com soro de leite
PANCs: uma riqueza alimentar redescoberta
Amidos modificados: obtenção e aplicação
Benefícios do consumo de beta-glicanas
Química Verde: 12 Princípios para um Futuro Sustentável.
Perspectivas para a Indústria de Alimentos
Da planta para o corpo: fitoquímicos, sua função bioativa... e que isso tem a ver com sinais elétricos e inteligência em plantas?
25 anos do Curso de Química de Alimentos: inspirações e trajetórias
Entendendo a rotulagem dos alimentos
Kombucha: O que é? Quais benefícios? Como começar?
Desmistificando temas de interesse em alimentos
Atuação da Vigilância Sanitária Municipal em estabelecimentos de alimentação

Participaram das palestras 357 ouvintes entre alunos da UFPel e comunidade em geral. Verificou-se boa interação entre os envolvidos a partir dos comentários manifestados durante cada palestra.

Segundo os questionários de avaliação preenchidos, em média, 83,6% dos participantes consideraram “interessantes” as temáticas abordadas nas palestras. Embora o percentual de satisfação seja expressivo, os conteúdos e a forma de abordagem podem não ter sido totalmente claros em função da linguagem técnica que, mesmo adaptada, pode não ser entendível por qualquer ouvinte. Características do assistente como nível de instrução, conhecimento prévio do assunto, desinteresse pelo tema, entre outros fatores podem estar associados a este comportamento que refletiu na avaliação. Já sobre a abordagem dos palestrantes, 89,0% declarou entender a metodologia trazida pelos palestrantes em suas apresentações, todos instigando à participação e dispostos a dirimir eventuais dúvidas.

As atividades de extensão universitária se revestem de possibilidades de empreendimento de ações variadas, que possibilitam a interlocução dos conteúdos teóricos com as aplicações práticas, indo ao encontro dos anseios e requisitos da comunidade (SOARES et al., 2016).

Para que sejam atendidas estas premissas, a informação deve ser adequadamente assimilada, para que produza conhecimento, modifique o estoque mental de informações do indivíduo e traga benefícios ao seu desenvolvimento e ao desenvolvimento da sociedade em que ele vive (BARRETO, 1994). Assim, deve-se analisar possíveis alternativas para que novos eventos deste tipo sejam satisfatórios para a totalidade dos participantes.

A experiência revelou a importância de se trazer temáticas para a comunidade acadêmica e externa utilizando a internet (*on-line*), ferramenta que permite a participação de mais pessoas devido à flexibilidade de horário e ausência de deslocamento e também a colaboração de profissionais não residentes na região onde os eventos são promovidos.

4. CONCLUSÕES

Com as palestras promovidas *on-line* devido à pandemia de Covid-19, conseguiu-se promover difusão de conhecimentos relacionados à área de ciência e tecnologia de alimentos para a comunidade interna e externa à UFPel, possibilitando aprendizados durante o período de distanciamento social. Outrossim evidenciou que o formato utilizado (*on-line*) permite o acesso de mais pessoas e de diferentes locais. As avaliações feitas das palestras foram satisfatórias e evidenciaram a importância deste tipo de ação. Indicaram também a necessidade de adequações para palestras futuras seja na abordagem ou na linguagem, dependendo dos participantes.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARBOSA, G.G.R.; RODRIGUES R. da S. A experiência do egresso como ferramenta para a construção do profissional de química de alimentos. In: **SEMANA INTEGRADA DE PESQUISA, ENSINO E EXTENSÃO**, 1. Pelotas, 2018, Anais... Pelotas: Pró-reitoria de Ensino da UFPel, 2018.

BARRETO, A de A. **A questão da informação**. Revista São Paulo em Perspectiva, Fundação Seade, v.8, n.4, 1994.

COSTA, A. M. F. R. da; ALMEIDA, W. C. de; SANTOS, E. O. dos. **Eventos científicos online: o caso das lives em contexto da COVID-19**. Revista Práxis Educacional, v. 17, n. 45, p. 1–16, abr./jun. 2021. Vitória Da Conquista. Bahia.

MORAIS, A. C. L. et al. EVENTOS ONLINE EM MEIO A PANDEMIA: RELATO DE PARTICIPANTES DA ESCOLA DE INVERNO DE BIOMECÂNICA. **Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão**, v. 12, n. 1, 20 nov. 2020.

PIRES, Fabiana Schneider et al. O valor da ciência em meio à pandemia de covid-19: compartilhando saberes na educação e na saúde que se (re)fazem. **Saberes Plurais: Educação na Saúde**, v.5, n.1, p.1-4, 2021.

RODRIGUES, R de S. **Projeto de extensão diálogos e vivências em química de alimentos**. UFPel. 2017.

SOARES, L. S. et al. Diálogos e vivências em química de alimentos: ações em 2015. In: **SEMANA INTEGRADA DE PESQUISA, ENSINO E EXTENSÃO**. Pelotas, 2016, Anais... Pelotas: Pró-reitoria de Ensino da UFPel, 2016.

SOS - State of Science Index. **World places hope in science**. Acessado em 01 ago. 2021. Online. Disponível em https://www.3m.com/3M/en_US/state-of-science-index-survey/