

APRESENTAÇÕES DO PROJETO DE ENSINO SEMINÁRIOS EM CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

ISABELA TAVARES DE OLIVEIRA¹; DENISE OLIVEIRA PACHECO²; DAVID ANDRADE CABRAL³;

ELIEZER AVILA GANDRA⁴:

¹Universidade Federal de Pelotas – Isabela.tavares.oliveira111@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – depacheco.sls@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – David.cab1299@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – gandraea@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

A ciência e a tecnologia estão em fluxo contínuo, e estar a par das inovações é fundamental para qualquer acadêmico. Os seminários fornecem percepções sobre novas metodologias, tecnologias emergentes e tendências atuais, ajudando os participantes a se manterem atualizados e competitivos em suas respectivas áreas. (BRISOLLA, 2020).

Além do conteúdo técnico, também trabalham o desenvolvimento de habilidades de comunicação, apresentação de um trabalho ou projeto exige clareza e eficácia na comunicação oral e escrita. Estimulam os discentes a exercitarem o pensamento crítico, a argumentação lógica e a capacidade de síntese (FORTUNATO, 2020).

Pode-se dizer que são mais do que apenas eventos educacionais, são ecossistemas ricos para o crescimento acadêmico e profissional. Eles fomentam a atualização constante, aprimoram diversas habilidades, facilitam a rede, incentivam o pensamento interdisciplinar e crítico, e oferecem opiniões construtivas, constituindo-se como ferramentas indispensáveis para uma formação completa (VIDAL et.al. 2020).

O projeto de ensino destinado aos membros do grupo "Ciência dos Alimentos" visa uma integração na forma de um grupo de estudos sobre diversas vertentes contemporâneas e tradicionais, relacionadas à área da Ciência dos Alimentos. Tendo em vista a importância da qualificação dos recursos humanos presentes hoje na Universidade, bem como o preenchimento de algumas lacunas no saber acadêmico, é de extrema importância uma melhor interação de conhecimentos entre os alunos de graduação, pós-graduação e docentes.

Assim, o objetivo deste trabalho é divulgar as ações realizadas durante os dois últimos anos, considerando encontros virtuais e presencias do projeto, bem como a interação entre os participantes.

2. ATIVIDADES REALIZADAS

Desde o início do projeto, foram observados avanços nas pesquisas realizadas e seus progressos registrados nos seminários apresentados. Os alizado, expondo os procedimentos que foram adotados para a realização da atividade. Quais foram os métodos e materiais utilizados detalhadamente. A fundamentação metodológica deve esclarecer os trabalhos que embasam a análise proposta

estudantes têm demonstrado compreensão e engajamento nas atividades realizadas, respondendo de maneira positiva e bem-sucedida. A seguir, destacamos de maneira breve as atividades mais significativas do projeto no período mencionado na metodologia.

Em novembro de 2023, a discente de doutorado do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Andressa Salies Souza, apresentou um trabalho sobre avaliação da atividade antimicrobiana de capsulas de mucilagem de chia com óleo essencial de tomilho (*Thymus vulgaris*) frente a *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*.

Em julho de 2024, a discente de doutorado do Programa de Pós-graduação em Nutrição e Alimentos, Jessica Bosenbecker Kaster, apresentou um trabalho sobre amido de batata doce e óleo essencial de folhas de caramboleira (*Averrhoa carambola* L.) na elaboração de óleo-géis e biofilmes biodegradáveis.

Em Julho de 2024, o discente de mestrado do Programa de Pós-graduação em Nutrição e Alimentos, David de Andrade Cabral apresentou seu projeto de qualificação sobre potencial antimicrobiano e antioxidante do óleo da laranja kinkan (*Fortunella margarita*) e de amêndoa do butiá (*Butia odorata*).

Em julho de 2024, a discente de doutorado do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Glória Caroline Gonçalves, apresentou um artigo sobre um método verde para extração de antocianinas de flores de *Clitoria ternatea* cultivado no Sul do Brasil: Caracterização, toxicidade in vivo e atividade biológica.

Em outubro de 2024, o discente de doutorado do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Igor Henrique de Lima Costa, apresentou seu artigo publicado na revista científica Elsevier, intitulado "First report of *Neoscytalidium dimidiatum* causing stem canker on pitaya (*Hymenocereus castaricensis*) in Pará, Brazil". explicar como o trabalho foi re

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto do grupo de estudo em Ciência dos Alimentos na UFPel alcançou ao longo destes últimos dois anos o desenvolvimento de habilidades como comunicação e pensamento crítico, além de promover o avanço do conhecimento técnico sobre os assuntos estudados. Por meio de encontros on-line e presenciais, o projeto envolveu estudantes de graduação, pós-graduação e docentes em uma série de discussões produtivas e apresentações inovadoras.

A participação ativa e o engajamento observados entre os membros confirmam o impacto positivo e a relevância do projeto. Assim, o projeto cumpriu seus objetivos de ser uma ferramenta educacional eficaz e interativa.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRISOLLA, L. A prática pedagógica no ensino superior: planejamento, interdisciplinaridade e metodologias ativas. **Devir Educação**, 4(1), 77–92. 2020.

FORTUNATO, I. Práticas Pedagógicas no Ensino Superior: Relato de Experiências com a Disciplina Didática em Licenciaturas. **Revista Internacional de Educação Superior**, 6, 1-13, 2020.

ROSSIT R.A.S., SANTOS JUNIOR C.F., MEDEIROS N.M.H., MEDEIROS L.M.O.P., REGIS C.G., BATISTA S.H.S.S. Grupo de pesquisa como espaço de aprendizagem em/sobre Educação Interprofissional (EIP): narrativas em foco. **Interface (Botucatu)**. 2018; 22(Supl. 2):1511-23.

SIGNORINI, N. T. P. GRUPOS DE ESTUDOS: UMA ALTERNATIVA PARA A FORMAÇÃO CONTINUADA DO PROFESSOR. **Revista Faz Ciência**, [S. l.], v. 2, n. 1, p. 103, 2000. DOI: 10.48075/rfc.v2i1.7909. Acessado em 18 de set. de 2023. Online. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/7909>. Acesso em: 18 de set. 2023.

SOUZA, A. S., ANDRADE, S. S., PEREIRA, A. L., GOMIDES, P. A. D., DA SILVA, F. J. A., TEIXEIRA, E. P., & LINO, A. J. D. O. L. Práticas pedagógicas no Ensino Superior: o que relatam as produções científico-acadêmicas entre 2020 e 2021. **Research, Society and Development**, 11(13), e88111334791-e88111334791. 2022.

VIDAL, O. F., & MERCADO, L. P. L. Integração das Tecnologias Digitais da Informação e Comunicação em Práticas Pedagógicas Inovadoras no Ensino Superior. **Revista Diálogo Educacional**, 20(65). 2020.