

EXECUÇÃO DE UM EVENTO DE ENSINO SOBRE EMBALAGENS PARA ALIMENTOS DE FORMA REMOTA - UM BREVE RELATO

JOÃO PAULO DE PAIVA LEMOS¹; ELDER PACHECO DA CRUZ²; AMANDA ELIS BRUINSMA³; NATALI VIEIRA DA CRUZ¹; BRUNA TIMM GONÇALVES³; FRANCINE NOVACK VICTORIA⁴

¹ *Curso de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas (UFPeI) – joaopaulopaivalemos@hotmail.com; natali.vieira2014@gmail.com*

² *Egresso do Curso de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas (UFPeI)– elderpachecodacruz@gmail.com*

³ *Curso de Química de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas (UFPeI)- amanda.bruinsma@hotmail.com; bruhtimm@gmail.com*

⁴ *Docente do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas (UFPeI) – francinevictoria@yahoo.com.br*

1. INTRODUÇÃO

A educação superior (Lei nº 9394/96) tem como um dos seus objetivos, “promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem o patrimônio da humanidade e comunicar o saber através de ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação” (BRASIL, 1996). Desta maneira, diferentes formas de compartilhar experiências profissionais têm surgido, principalmente, devido a atual crise pandêmica do mundo (HALLAL, 2020).

Com a existência dessa crise, eventos como conferências, simpósios, cursos, seminários, palestras, mesas-redondas e, principalmente webinares, constituem-se como uma fonte alternativa na busca e compreensão de novos conhecimentos, visando reunir e transmitir informações de interesse comum aos participantes. Em razão disso, no intuito de aperfeiçoar a formação de acadêmicos e de profissionais da área de alimentos, uma equipe de alunos dos cursos de Tecnologia em Alimentos e Bacharelado em Química de Alimentos, sob coordenação da Profa. Dra. Francine Novack Victoria, organizou e executou um evento, com o tema: “Inovação e Tecnologia em Embalagens para Alimentos”. O tema foi escolhido, em razão, da suma importância da preservação, conservação e segurança que as embalagens trazem aos alimentos, além do possível impacto causado ao meio ambiente. O presente trabalho tem como objetivo relatar o processo de concepção, organização e execução do evento “I Webinar de Alimentos: Inovação e Tecnologia de Embalagens e I Mostra de Inovação e Tecnologia de Embalagens Alimentícias na Pós-Graduação”.

2. METODOLOGIA

A primeira etapa do evento consistiu na divulgação do mesmo, a qual foi realizada através de redes sociais e de sites. Na sequência, a equipe organizou o formulário de inscrições e definiu datas para este período, estas foram realizadas através de um site da internet especializado em divulgação de eventos.

O WebAli ocorreu de forma remota, gratuita e com certificação para os participantes que atingiram no mínimo 75% de presença, o mesmo ocorreu entre os dias 17 e 21 de agosto de 2020, das 18 h às 20 h e 30 min. A transmissão foi realizada através da plataforma *StreamYard* e transmitida simultaneamente para o canal do evento no *Youtube*. O evento contou com a participação de 8 palestrantes de diferentes universidades e centros de pesquisa do país e 6 pós-graduandos na Mostra de Pós-Graduação, todos foram selecionados para o

evento através da sua área de atuação. A mediação das palestras e da Mostra foi realizada por professores dos cursos de Alimentos da UFPel

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O WebAli contabilizou um total de 1217 inscritos, incluindo participantes de vários estados brasileiros e de outros países, como: Espanha, Portugal, México, Peru, Cabo Verde e Itália. A Figura 1 apresenta a programação do evento.



Figura 1. Programação dos participantes do I Webinar de Alimentos: Inovação e Tecnologia de Embalagens e I Mostra de Inovação e Tecnologia de Embalagens Alimentícias na Pós-Graduação.

O primeiro dia do evento (17/08), teve início com a palestra da Dra. Fiorella Dantas, pesquisadora do CETEA/ITAL. Foram discutidas diversas inovações na área de embalagens alimentícias e apresentadas várias embalagens inovadoras utilizadas ao redor do mundo. A palestrante fez algumas considerações sobre a relação das embalagens alimentícias com o coronavírus, esclarecendo algumas dúvidas com relação à contaminação, notícias disseminadas pela mídia e a evolução do e-commerce neste momento, como consequência do distanciamento social. Em resumo, de acordo com a Dra. Fiorella as principais tendências do mercado para as embalagens são: conveniência e estilo de vida, personalização e experiência, sustentabilidade e engajamento. Na segunda palestra do dia, contamos com a participação do Prof. Dr. Carlos Anjos da UNICAMP, durante a sua apresentação o professor conversou sobre sua grande experiência na área de embalagens e, baseado nesta, trouxe vários exemplos de embalagens flexíveis disponíveis no mercado de

alimentos, permitindo que o assunto fosse claramente absorvido pelos espectadores. Além disso, o Prof. fez uma retomada de vários conceitos importantes referentes às embalagens flexíveis, incluindo o histórico de utilização destas embalagens para o acondicionamento e conservação de alimentos, o que foi muito aclamado pelo público, o qual apreciou a dinâmica utilizada pelo professor.

No dia 18/08/2020, o evento teve início com a palestra da Prof. Dra. Francine Victoria da UFPel, a palestrante abordou a relação da sustentabilidade com as embalagens alimentícias. Durante a sua explanação, apresentou alguns conceitos de sustentabilidade, iniciativas governamentais no sentido de alcançar a mesma e alguns pontos em que a área de alimentos pode contribuir no sentido de alcançar a sustentabilidade, como por exemplo: na redução das perdas e do desperdício de alimentos, utilização de matérias-primas renováveis e biodegradáveis, preconização de técnicas de reciclagem e reutilização de embalagens e também utilização de energias mais limpas e/ou renováveis. Outro ponto muito interessante destacado pela palestrante, como uma alternativa na busca de sustentabilidade, foi a utilização de matérias-primas e seus resíduos na produção de embalagens, com o objetivo de aumentar o tempo de exploração das matérias-primas, reduzir as perdas e desperdício de alimentos, reduzir a utilização de matérias-primas que possuem longos tempos de deterioração e aumentar o valor agregado de alguns produtos. Na sequência deste dia, tivemos a palestra da Msc. Ana Carolina Oliveira, a palestrante iniciou comentando sobre os problemas de acúmulo de resíduos provenientes de embalagens e a necessidade de controlar estes descartes. Além disso, Ana destacou que esta tem sido uma busca de vários grupos de pesquisa, os quais buscam alternativas para minimizar os impactos ambientais causados pelo descarte inadequado de produtos, que não utilizam embalagens biodegradáveis. Durante a sua apresentação, Ana discutiu sobre diferentes polímeros biodegradáveis, potencial de aplicação em embalagens e possibilidade de substituição de polímeros sintéticos convencionalmente utilizados.

O Prof. Dr. Washington Silva, iniciou o terceiro dia de evento falando sobre Embalagens Inteligentes para Alimentos e Bebidas, um assunto que vem ganhando muito destaque na área de ciência e tecnologia de alimentos, devido às vantagens que esta tecnologia oferece para o consumidor. Inicialmente, o professor discutiu um pouco sobre a função das embalagens nos alimentos e abordou os conceitos de embalagens ativas e inteligentes, dando destaque para esta diferença, já que estas são rotineiramente confundidas. Para completar sua fala e deixar tudo mais claro aos participantes, o professor trouxe vários exemplos das embalagens inteligentes e suas aplicações em diferentes produtos, como sucos, carnes e frutas. Na sequência deste dia, a Profa. Dra. Liana Stoll iniciou sua apresentação falando sobre as funções das embalagens e citando alguns materiais utilizados para a produção das embalagens. A palestrante frisou que o material que constitui a embalagem é que determina o tipo de alimento que ali pode ser acondicionado, além de poder agregar valor ao produto. Na sequência de sua apresentação, Liana, ressaltou as principais diferenças entre embalagens ativa e convencional e a diferença entre embalagens ativas e inteligentes. Em seguida, comentou sobre a migração dos compostos das embalagens para o alimento, sendo que esta pode ser desejável e indesejável. Além disso, a palestrante trouxe exemplos de diferentes absorvedores utilizados em embalagens ativas para alimentos, como por exemplo absorvedores de etileno, absorção de O₂, absorção de CO₂, e exemplos de emissores de compostos, como antioxidantes, antimicrobianos e aromatizantes. No final da sua apresentação, a

prof^a falou sobre o panorama nacional das embalagens ativas e os desafios de aplicação destas embalagens em nosso país.

Na quinta-feira (20/08) iniciou-se o dia de palestras com a presença do engenheiro químico Giovani Rizzi, que inicialmente conseguiu tirar todos da zona de conforto e promoveu reflexões importantes sobre o nosso trabalho e a importância das embalagens, sobre como as mesmas, influenciam na percepção do que está embalado aos olhos do consumidor. O palestrante trouxe um pouco da sua trajetória, mostrando que a regra não é realmente regra, pois a vida é irreversível e é um fluxo contínuo. Trouxe a importância de gostar de estudar, gerando uma motivação nas centenas de pessoas que estavam assistindo, além de toda parte motivacional. Ao final, Giovani falou e frisou a importância da economia circular para o setor de embalagens e, em geral, para o desenvolvimento da humanidade. Na segunda palestra da noite, a Prof^a. Elessandra Zavareze, comentou sobre a utilização de nanotecnologia na produção de embalagens para alimentos. A Prof^a. iniciou apresentando um breve histórico, principais técnicas e principais métodos da nanotecnologia. A palestra abordou exemplos de aplicação de hidrogéis e nanofibras na área de alimentos. Ao final da apresentação, a palestrante discutiu a aplicação dos compostos bioativos encapsulados e finalizou sua palestra comentando sobre a necessidade de avaliação dos riscos associados à nanotecnologia.

No último dia do evento (21/08), foi realizada a I Mostra de Pós-Graduação de Inovação e Tecnologia em Embalagens. Esse evento concomitante ao I WebAli, foi pensado no sentido de incentivar os alunos da Pós-Graduação a participar de eventos científicos e de promover uma discussão e divulgação dos principais trabalhos na área de embalagens que estão sendo realizados em diferentes programas de pós-graduação da área de alimentos. A I Mostra de Trabalhos de Pós-Graduação contou com pesquisadoras de diferentes universidades (Figura 1) e abordou diferentes assuntos relacionados à área, como: aerogéis, nanofibras, nanopartículas e embalagens biodegradáveis. Também foram abordados assuntos como o desenvolvimento e aplicação de filmes e coberturas de alimentos, um assunto que tem sido muito estudado, mas que de acordo com a análise dos trabalhos e apresentação das pós-graduandas, fica claro a falta de incentivo para aplicação na indústria.

4. CONCLUSÕES

Os objetivos do evento foram alcançados, pois através do I WebAli foi possível apresentar palestras enriquecedoras, as quais promoveram diversas discussões e contribuíram positivamente para o crescimento de vários profissionais de diferentes regiões. Além disso, cabe salientar que o evento teve um feedback positivo, o qual foi possível através da participação dos congressistas na rede social do WebAli.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

HALLAL, P. C. Worldwide differences in COVID-19-related mortality. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, p. 2403-2410, 2020.

BRASIL. Ministério de Educação e Cultura. **LDB - Lei nº 9394/96**, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional. Brasília: MEC, 1996.