

Avaliação de satisfação em evento científico no contexto gastronômico

RESUMO

Os eventos científicos se destacam no quesito pesquisa, divulgação e formação de laços entre os participantes, reforçando o compromisso com o crescimento da comunidade científica. O objetivo da pesquisa foi verificar a qualidade do evento científico no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNICHRISTUS, com temática alusiva ao dia mundial da alimentação. A programação do evento foi dividida em 3 (três) momentos: 1º - Mesa-Redonda; 2º - *Coffee break*; 3º - Apresentação de trabalhos científicos. Além da disponibilização de uma pesquisa de satisfação sobre duração, organização, temática, programação e expectativas a respeito do evento científico. Por fim, foi possível verificar o levado grau de satisfação dos estudantes e, diante dos feedbacks, a reflexão sobre a possibilidade de formação continuada, pós-graduação *stricto sensu*.

Palavras-chave: alimentação; formação continuada; gastronomia.

1 INTRODUÇÃO

Os eventos científicos recebem destaque no contexto social, cognitivo e espacial por meio da divulgação de ciência e na promoção de cientistas (Spiess; Mattedi, 2020), por se tratar de um canal de comunicação com relevância na divulgação de novos conhecimentos, reconhecimento de pesquisadores e oportunidade de se conhecer a comunidade acadêmica de pesquisa (Guimaraes; Hayashi, 2015).

A temática alimentação e cultura como eixo científico recebe destaque principalmente quando envolve os seguintes assuntos: Antropologia e Sociologia; Saúde Coletiva; e Alimentação e Nutrição (Silva *et al.*, 2010). A alimentação é item indispensável na melhoria da qualidade de vida, com ênfase no social, no mental e no físico para a promoção de uma sociedade feliz e dinâmica (Martinez, 2013).

A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) consolidou o dia para se debater e traçar estratégias com o intuito de erradicar a fome e a desnutrição no mundo, observando-se que, há 19 anos, já se verificava a necessidade de ações mais eficazes (Coelho; Campos; Lopes; Novaes, 2005), fato que ser reforça no contexto contemporâneo.

O I Encontro Gastronomia UNICHRISTUS - Pesquisa, Ensino e Extensão, do Centro Universitário Christus, destaca-se pelo compromisso com a formação de um egresso de excelência, ressaltando o profissionalismo, a ética e a cidadania.

Jéfferson Malveira Cavalcante

Docente - Doutor CST Gastronomia –

UNICHRISTUS.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1402-5095>.

jmalveirac@gmail.com.

Beatriz Vasconcelos de Azevedo

Tecnóloga em Gastronomia –

UNICHRISTUS.

ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-3006-4542>.

bvasconcelosazevedo@gmail.com.

Rafael Viana Henriques

Discente CST Gastronomia –

UNICHRISTUS.

ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-0012-7106>.

rafaelrvh@hotmail.com.

Autor correspondente:

Beatriz Vasconcelos de Azevedo

E-mail: bvasconcelosazevedo@gmail.com

Submetido em: 28/02/2024

Aprovado em: 09/05/2024

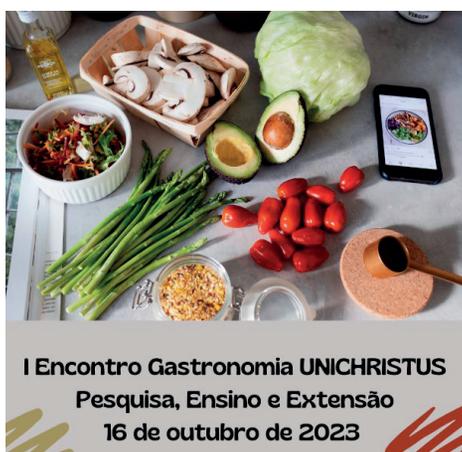
CAVALCANTE, Jéfferson Malveira; AZEVEDO, Beatriz Vasconcelos de; HENRIQUES, Rafael Viana. Avaliação de satisfação em evento científico no contexto gastronômico. **Revista Interagir**, Fortaleza, v. 20, n. 128, p. 27-30. 2025.

O presente artigo teve como objetivo verificar a qualidade do evento científico no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

2 METODOLOGIA

O evento (Figura 1) foi realizado no Dia Mundial da Alimentação, 16 de outubro, reforçando a conscientização mundial sobre temáticas referentes à nutrição e à alimentação.

Figura 1 - Banner do evento – I Encontro Gastronomia UNICHRISTUS – Pesquisa, Ensino e Extensão



Fonte: elaboração própria.

A programação do evento foi dividida em 3 (três) momentos: 1º - Mesa-Redonda (Figura 2) com a temática “Gastronomia e Mestrado: Oportunidades e Desafios.”; 2º - *Coffee break*; 3º - Apresentação de trabalhos científicos.

Figura 2 - Participantes da Mesa-Redonda “Gastronomia e Mestrado: Oportunidades e Desafios”



Foto: Marketing UNICHRISTUS.

Da esquerda para a direita: Eudes Oliveira de Melo Junior* (Egresso CST Gastronomia UNICHRISTUS); Jéfferson Malveira Cavalcante (Docente mediador); Paola Romanova do Nascimento Costa* (Gastrônoma convidada); e Maria Nayane Alves Bezerra* (Gastrônoma convidada),*Mestrando(a) Gastronomia UFC (Universidade Federal do Ceará).

Foi disponibilizada uma pesquisa de satisfação, utilizando o Google Formulário (*Forms*) e escala Likert de concordância (Tabela 1), não obrigatória e sem identificação do participante, sobre a duração, a organização, a temática, a programação e as expectativas do evento.

Tabela 1 - Escala Likert de concordância

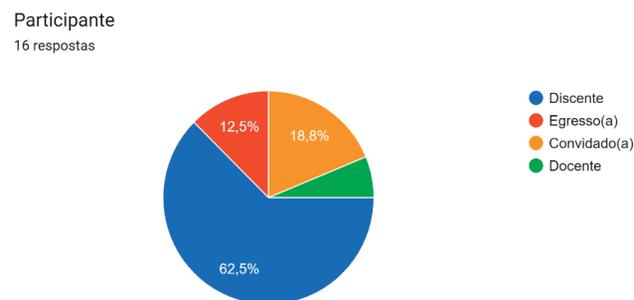
Escala Likert de concordância
Concordo totalmente
Concordo
Indiferente
Discordo
Discordo totalmente

Fonte: elaborado pelos autores.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O evento contou com a participação de 13 (treze) discentes, 2 (dois) egressos, 2 (dois) docentes e 6 (seis) convidados (Gráfico 1).

Gráfico 1 - Caracterização de participantes da pesquisa de satisfação



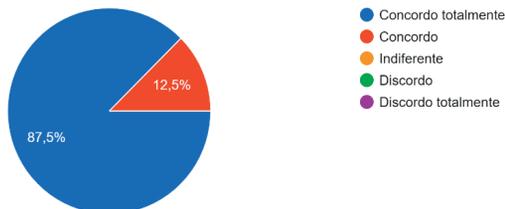
Fonte: elaborado pelo autor, utilizando o Google Forms.

Em relação à pesquisa de satisfação (Gráfico 2-6), é possível se constatar concordância máxima,

mínimo de 87,5% concordaram totalmente, nos quesitos avaliados: duração, organização, temática, programação e expectativas. O fato retrata a adequação do evento científico, ressaltando qualidade e sucesso.

Gráfico 2 - Pesquisa de satisfação em relação à duração do evento científico

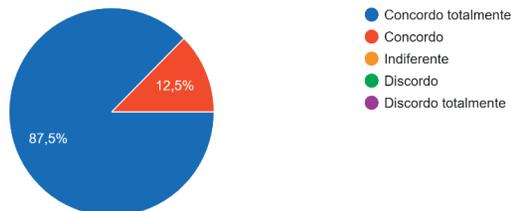
A duração foi adequada?
16 respostas



Fonte: elaborado pelo autor, utilizando o Google Forms.

Gráfico 3 - Pesquisa de satisfação em relação à organização do evento científico

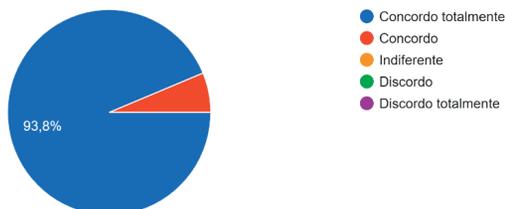
A organização foi satisfatória?
16 respostas



Fonte: elaborado pelo autor, utilizando o Google Forms.

Gráfico 4 - Pesquisa de satisfação em relação à temática do evento científico

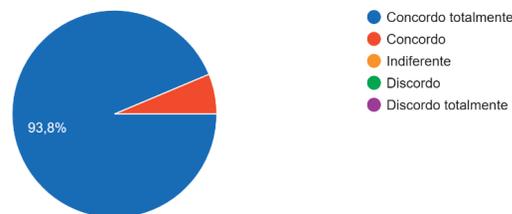
A temática foi relevante?
16 respostas



Fonte: elaborado pelo autor, utilizando o Google Forms.

Gráfico 5 - Pesquisa de satisfação em relação à programação do evento científico

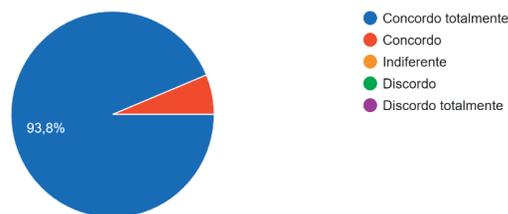
A programação foi adequada?
16 respostas



Fonte: elaborado pelo autor, utilizando o Google Forms.

Gráfico 6 - Pesquisa de satisfação em relação às expectativas do evento científico

Atendeu suas expectativas?
16 respostas



Fonte: elaborado pelo autor, utilizando o Google Forms.

Na oportunidade, foram apresentados 8 (oito) trabalhos científicos, sob orientação docente, no formato de resumo, e os palestrantes foram os avaliadores. Dentre os trabalhos apresentados, as temáticas de destaque foram: Nova rotulagem frontal de produtos alimentícios industrializados; Elaboração de tapioca colorida alusiva à Cozinha das Américas, cálculos de fatores de correção e estimativa de informações nutricionais; e Relato de experiências da monitoria de Análise Sensorial. Diante do exposto, é possível notar o grau de satisfação dos participantes. Por fim, alguns comentários dos participantes:

“Iniciativa maravilhosa, evento super organizado e enriquecedor”;

“Excelente acolhimento e disposição dos organizadores e da turma”;

“Eu gostaria que desse prosseguimento com esses encontros, para que aqueles interessados em prosseguir nas pesquisas obtivessem mais apoio, foi tudo fantástico”.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os participantes se mostraram participativos e interessados nas atividades realizadas.

Diante das respostas da pesquisa de satisfação do evento, foi possível verificar o elevado grau de satisfação dos estudantes, mostrando um resultado indicativo de adequação e, diante dos *feedbacks*, a reflexão sobre a possibilidade de formação continuada, pós-graduação *stricto sensu*.

É possível destacar a importância da Iniciação à Pesquisa por meio do desenvolvimento de trabalhos durante as disciplinas acadêmicas, é dentro deste campo que ocorre a introdução precoce do aluno de graduação em projetos de pesquisa e eventos científicos, sendo uma forma de aperfeiçoar quesitos de um profissional de nível superior.

REFERÊNCIAS

COELHO, A. I. M.; CAMPOS, M. T. F. S.; LOPES, M. L. M.; NOVAES, J. F. Dia Mundial da Alimentação: duas décadas no combate aos problemas alimentares mundiais. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 401-418, 2005.

GUIMARAES, V. A. L.; HAYASHI, M. C. P. I. Os Evento Científicos: espaços privilegiados para a comunicação da ciência. **Revista de Comunicação da Universidade Católica de Brasília**, v. 7, p. 204-229, 2015.

MARTINEZ, S. A nutrição e alimentação como pilares dos programas de promoção da saúde e qualidade de vida nas organizações. **O Mundo da Saúde**, v. 37, n. 2, p. 201-207, 2013.

SILVA, J. K.; PRADO, S. D.; CARVALHO, M. C. V. S.; ORNELAS, T. F. S.; OLIVEIRA, P. F. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. **Physis**

Revista de Saúde Coletiva, v. 20, n. 2, p. 413-442, 2010.

SPIESS, M. R.; MATTEDI, M. A. Eventos Científicos: da Pirâmide Reputacional aos círculos persuasivos. **Revista Sociedade e Estado**, v. 35, p. 441-472, 2020.