

Critérios para Avaliação de Eventos da UNIFESP – Baixada Santista

- 1. Título:** *Ação Dia Mundial da Alimentação*
- 2. Área do Conhecimento:** *Ciências da saúde*
- 3. Área temática:** *Alimentos, Nutrição e Saúde*
- 4. Descrição:** *Oficina comemorativa para o Dia Mundial da Alimentação destinada a graduandos, docentes e profissionais da área de saúde. As temáticas a serem discutidas e as dinâmicas a serem desenvolvidas fazem referência a prática da alimentação, contemplando os diversos processos envolvidos: discussões acerca da natureza do alimento e das transformações ocorridas até seu consumo, além de atividades que contemplem a utilização dos sentidos como fundamentais no processo das escolhas alimentares.*
- 5. Objetivos:**
 - Estimular a sensibilidade e discussão crítica de temáticas relacionadas às escolhas alimentares*
 - Apresentar perspectivas relacionadas aos alimentos in natura e processados*
 - Promover a aproximação dos estudantes da área da nutrição com intervenções relacionadas às temáticas discutidas no curso*
 - Aproximar os demais membros do campus aos temas e reflexões relacionadas a complexidade alimentar*
 - Celebrar a data comemorativa do Dia Mundial da Alimentação*
- 6. Público-alvo:** *Graduandos, docentes e profissionais da área de saúde.*
- 7. Número de pessoas esperadas:** Evento aberto ao público com expectativa de 50 a 100 pessoas.
- 8. Carga Horária:** 2h
- 9. Infraestrutura necessária (setores envolvidos: Direção Adm./Infraestrutura/Copa/Reserva de Salas/DTI):**
 - Equipamentos (dias e horários da montagem e desmontagem e descrição dos mesmos – ex. microfone, multimídia, etc.): *Não.*
 - Serviços de Copa (solicitação de água e café): *Não.*
 - Reservas de salas de aula, saguão, anfiteatros: *Sim. Saguão.*
- 10. Local de realização:** *O evento será realizado no saguão da UNIFESP, Silva Jardim, Santos, localizado na Rua Silva Jardim, 136, Vila Mathias.*
- 11. Período e forma de inscrição:** Evento aberto ao público.

12. Data de realização: 16 outubro de 2017

13. Cronograma:

1. *Análise sensorial com temperos (in natura x processados);*
2. *Discussão acerca das diferenças evidenciadas, envolvendo análise de rótulo dos respectivos temperos utilizados;*
3. *Roda de conversa sobre a "cadeia produtiva" dos alimentos analisados;*
4. *Finalização da dinâmica;*
5. *Distribuição de "brindes".*

14. Equipe executora:

- **Docentes:** Semíramis Martins Alvares Domene, Lia Thieme Oikawa Zangirolani (Unifesp-SP)
- **Graduandos:** Carolina do Amaral Freitas, Cristiane Gonçalves de Matos Pereira, Liana Nanako Wada, Nathalia Ferreira Fernandes, Valkiria Guilherme Assis da Silva.

15. Anexar divulgação (folder, cartaz, etc.): Em fase de confecção.

Extra:

Descrição da Dinâmica

Parte 1

1. Convidar os participantes para que se distribuam nos locais indicados, formando uma roda;
2. Distribuir os diferentes recipientes com os temperos escolhidos preparados (variando a oferta dos *in natura* e dos processados);
3. Orientar a retirada das vendas;
4. Pedir para que anotem, em ordem, os temperos que identificaram;
5. Revelar aos participantes quais temperos foram utilizados para o teste sensorial;

Parte 2

1. Iniciar conversa acerca das diferenças observadas entre os temperos *in natura* e os processados;
2. Enfatizar, na discussão, o uso do rótulo como importante ferramenta para consulta de ingredientes e demais informações do produto, analisando as embalagens dos temperos industrializados;
3. Propor reflexão sobre os "caminhos" pelos quais os respectivos alimentos analisados, *in natura* ou industrializados, passaram até chegarem ao "destino final", o consumidor; idealizando, assim, a "cadeia produtiva" estabelecida;
4. Encerrar a discussão com as considerações necessárias e comentários dos participantes;
5. Distribuir "brindes" confeccionados pela equipe organizadora do evento.