



Conectando vidas  
Construindo conhecimento

Salão UFRGS 2021  
CONHECIMENTO FORMACÃO INOVAÇÃO

XVII SALÃO DE ENSINO

27/09 a 1/10  
VIRTUAL

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2021: XVII SALÃO DE ENSINO DA UFRGS
<b>Ano</b>	2021
<b>Local</b>	Virtual
<b>Título</b>	PETCurso: conteúdo além da sala de aula
<b>Autores</b>	ALINE REY MOLLER ALESSANDRA BELMONTE SILVA
<b>Orientador</b>	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

**44004: PETCurso: conteúdo além da sala de aula**  
**Autoras: Alessandra Belmonte Silva e Aline Rey Möller**  
**Coordenador: Alessandro de Oliveira Rios**

Os PETCursos (minicursos) organizados pelos discentes do Programa de Educação Tutorial (PET) da Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul são direcionados aos alunos da graduação e pós-graduação e têm o propósito de complementar o conhecimento adquirido em sala de aula, com o objetivo de estimular a formação de profissionais de elevada qualificação técnica, científica, tecnológica e acadêmica, por meio de aprofundamentos e atualizações sobre assuntos variados e relacionados à indústria de alimentos. Os eventos são compostos por palestras, oficinas e visitas técnicas e possuem carga horária de no mínimo 15 horas, distribuídas durante uma semana, e de frequência semestral. Os temas mais relevantes são definidos após pesquisa entre os discentes do curso de Engenharia de Alimentos por meio de formulários de *feedback* de outros eventos ou ainda através dos assuntos mais comentados do momento, em que profissionais qualificados são convidados para discursarem de forma técnica e especializada. Os PETCursos são abertos à comunidade interna e externa à UFRGS e são realizados no Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos (ICTA) no formato presencial, no entanto, atualmente os eventos estão sendo transmitidos via *Youtube*. No segundo semestre de 2020, ocorreu o PETCurso sobre o tema Panificação, em que foram abordados conteúdos específicos como fermentação natural, *clean label*, novas tecnologias relacionadas e uma oficina de produção de pão de aipim. No primeiro semestre de 2021 foi organizado um evento sobre o tema Produtos Fermentados, sendo abordado assuntos como kombucha, kefir, vinhos e tempeh. Para o segundo semestre do corrente ano, está sendo organizado o PETCurso sobre Alimentação Vegana. Os dois eventos já realizados tiveram uma grande adesão, com 113 e 394 participantes, respectivamente. Através do formulário de *feedback* enviado aos participantes, obteve-se um ótimo retorno, o que demonstra a relevância desse evento para a comunidade acadêmica.