



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
RIO GRANDE DO NORTE – CAMPUS CANGUARETAMA  
DIREÇÃO ACADÊMICA  
CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM EVENTOS

Bruna Naiara Domingos Pessoa  
Izabelly Vitória de Lima Barros  
Maria Luíza da Silva Barbosa

***Workshop NutriCor: Os desafios do planejamento e organização de um evento  
online***

CANGUARETAMA/RN  
2021

Bruna Naiara Domingos Pessoa  
Izabelly Vitória de Lima Barros  
Maria Luíza da Silva Barbosa

**Workshop NutriCor: Os desafios do planejamento e organização de um evento  
*online.***

Relatório de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Curso Técnico Integrado em Eventos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, como requisito parcial para obtenção do título de Técnico em Eventos.

Orientador (a): Darlyne Fontes Virginio,  
Me.

CANGUARETAMA/RN

2021

FICHA CATALOGRÁFICA  
Catalogação na Fonte  
Biblioteca IFRN – Campus Canguaretama

P475w Pessoa, Bruna Naiara Domingos.  
Workshop NutriCor : os desafios do planejamento e organização de um evento / Bruna Naiara Domingos Pessoa, Izabelly Vitória de Lima Barros, Maria Luíza da Silva Barbosa. -- Canguaretama (RN), 2021.

104 f. ; 30cm.

Relatório (Curso Técnico Integrado de Eventos) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, 2021.

Orientador(a): Prof<sup>o</sup>. Me. Darlyne Fontes Virgínio.

1. Planejamento 2. Eventos online 3. Prática I. Título.

CDU: 395(813.2)

Ficha catalográfica elaborada pelo bibliotecário  
Yuri Pontes Henrique - CRB15/461

Bruna Naiara domingos Pessoa

Izabelly Vitória de Lima Barros

Maria Luíza da Silva Barbosa

Relatório de Conclusão de Curso  
apresentado à Coordenação do Curso  
Técnico Integrado em Eventos do Instituto  
Federal de Educação, Ciência e  
Tecnologia do Rio Grande do Norte, como  
requisito parcial para obtenção do título de  
Técnico em Eventos.

---

Darlyne Fontes Virginio, Me  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte  
(IFRN - Campus Canguaretama)  
Orientadora - Presidente da Banca Examinadora

---

Renata Paula Costa Trigueiro, Me  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte  
(IFRN- Campus Cidade Alta)  
Membro da Banca Examinadora

---

Márcio Marreiro das Chagas, Dr  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte  
(IFRN- Campus Canguaretama)  
Membro da Banca Examinadora

Canguaretama/RN  
2021



## DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a uma das minhas mães, Jucielly Chacon, por toda inspiração, incentivo e apoio que me foi prestado nesta jornada de quatro anos, também dedico este trabalho à minha querida avó Luiza Mendes por enxergar em mim o potencial que eu mesma desconheço, a contribuição de ambas de grande importância para meu crescimento acadêmico e principalmente pessoal.

(Bruna Naiara)

Eu dedico este trabalho a minha mãe Geziene Marques, por sua sabedoria em lidar comigo, e por me ensinar a encarar meus desafios sempre os enxergando como aviões no céu, e assim, fazer com que eles se tornem menores do que a minha capacidade de enfrentá-los. Também dedico este trabalho ao meu pai João Fagundes, por toda a paciência, apoio e bondade em suas palavras, que me fizeram acreditar em mim quando eu mais precisava.

(Maria Luíza)

Em primeiro lugar, dedico este relatório à minha mãe, Eliane Barros, que me deu todo o suporte necessário para que fosse possível a conclusão deste projeto, ela tem sido o meu alicerce, a base na qual sustenta a minha força. Dedico também ao meu pai, Isaias Barros, por me ajudar quando necessário e por herdar dele a determinação que me trouxe até aqui. Com o auxílio de vocês, eu sinto que me torno uma pessoa e uma futura profissional melhor todos os dias.

(Izabelly Vitória)

## **AGRADECIMENTOS**

Primeiramente a Deus por me proporcionar a oportunidade de fazer parte do IFRN, por ter me concedido força, ânimo e disposição para vivenciar esta jornada que teve seu início no ano de 2018, é certo que muitos desafios surgiram no caminho e que se não fosse a mão deste Deus a me sustentar, eu não teria conseguido. Ao IFRN - Campus Canguaretama por me proporcionar muito mais que um ensino de qualidade, mas por ter me dado a oportunidade de vivenciar inúmeras experiências que levarei para toda a vida.

As minhas duas mães, em especial Jucielly Chacon, por todo o apoio e incentivo, por acreditar em meu potencial mesmo quando eu não acreditei, sem seus conselhos eu nem mesmo saberia da existência do IFRN. Ao meu maravilhoso Pai, Niedson, por todos os olhares de orgulho, eles me impulsionam a sempre ofertar o meu melhor independente das situações. A minha Orientadora Darlyne Fontes, por ser uma peça essencial na minha formação, obrigada pelas correções, pelo incentivo, por acreditar em mim e no meu potencial, obrigada por todo o aprendizado que me foi repassado dentro e fora da sala de aula, muito obrigada por tudo.

Por fim, a minha amiga e irmã Rita de Cássia Chacon pelo apoio no meu período de adaptação, sendo este um dos anos mais difíceis dessa jornada, é certo que sem o seu apoio eu não teria conseguido, a minha amiga Daguia, por ter quebrado muitos galhos para que eu conseguisse estudar e cumprir meus muitos compromissos acadêmicos, e por fim as minhas amigas, Mirely Vitória, Morgana D'amar, Luisa Caroline, Izabelly Vitória, Sara Fernanda e Maria Luíza, pelo apoio diário, pelo incentivo constante, obrigada pelos muitos abraços e mensagens de conforto, mas acima de tudo isso, obrigada pela vossa amizade, sem ela, a jornada no IFRN não teria valido tanto a pena.

Bruna Naiara Domingos Pessoa.

Em primeiro lugar, eu agradeço ao meu Pai Celestial por ser a minha base e me guiar nos caminhos certos para que eu pudesse alcançar meus objetivos, e desta forma permitir com que eu tivesse a oportunidade de fazer parte da história do IFRN - Campus Canguaretama, um lugar do qual eu não somente levarei aprendizados profissionais, mas principalmente pessoais. Eu agradeço aos meus pais João e Geziene por me incentivarem a minha vida inteira a fazer o que eu gosto, por me ensinarem a dar sempre o melhor de mim, por estarem ao meu lado nos momentos em que eu pensava que não conseguiria passar, especialmente na escrita deste trabalho, e agradeço a eles por me mostrarem que tudo o que eu quiser, se for da permissão de Deus, eu consigo.

A partir disso, também gostaria de agradecer aos meus irmãos João Vitor (vitu) e Maria Eduarda (dodee), por me proporcionarem momentos de risos nos dias em que eu estava desanimada para continuar no processo de escrita deste RCC. Sou grata ao meu tio e amigo Valdir por apoiar os meus projetos de vida e dizer que eu consigo, agradeço a minha prima e amiga Eduarda, a quem eu chamo carinhosamente de “Gerald” por me encorajar a seguir os meus propósitos e por dizer que sou uma inspiração para ela, isso me faz ter forças para dar o meu melhor, e deixá-la orgulhosa.

Agradeço à minha orientadora e professora Darlyne Fontes por acatar a responsabilidade de levar a ideia do projeto NutriCor adiante, por acreditar em mim e me mostrar que eu tenho potencial, eu agradeço por todos os seus ensinamentos, eles sempre farão parte de um pedacinho de mim. Por último, mas não menos importante, eu agradeço as minhas amigas Suellen Vitória, Izabelly Vitória, Mirely Vitória e Bruna Naiara pelas palavras de conforto, pelo carinho, e por se permitirem fazer parte da minha vida, permanecendo ao meu lado, fazendo jus ao nosso cordão de três dobras. (ecl-14:12).

Maria Luíza da Silva Barbosa.

Inicialmente, agradeço imensamente a Deus, pois sem Ele com toda a certeza que há em mim, eu não teria chegado a lugar algum, nem sequer aqui. Agradeço pelos momentos de silêncio, calma e mansidão, mas também pelos momentos em que a sua voz ecoou em mim, bradando que sou capaz ao lado dele. Meus sinceros agradecimentos aos meus pais, Eliane Barros e Isaias Barros que sempre me apoiaram em minhas decisões acadêmicas e que me incentivaram a nunca desistir dos meus sonhos, gratidão também ao meu irmão Isaias Júnior por me ouvir, me entender e me ajudar como pode para que eu cresça em sabedoria.

Sou grata pela minha orientadora e posso dizer que já quase da família, Darlyne Fontes, que segurou minha mão quando eu precisei de uma pausa, que me ensinou que o caminho certo não tem atalho, mas sim um longo percurso de aprendizado, empatia e muita doação de si para que o projeto fique “redondinho”.

Agradeço em especial as extensionistas e minhas amigas Maria Luiza e Bruna Naiara que aceitaram ser o cordão de três dobras (Eclesiastes, capítulo 4 e versículo 12 - NVI) comigo, mergulhando de cabeça, desde os trabalhos em grupo presencialmente, a comissão de Cerimonial e Recepção do VI SICTEC, ao projeto de extensão NutriCor, e até aqui o presente relatório de conclusão de curso (RCC). Sem dúvidas, vocês marcaram a minha vida de tal forma que serei sempre grata, daqui até a eternidade!

Por fim, agradeço às minhas amigas Mirely Vitória, Kennely Marques, Ingrid Ribeiro e em especial minhas primas Mirelly Sabrina e Vitória Beatriz que fazem sempre questão de dizer que sou capaz e que sou um exemplo para elas, a Letícia Siqueira que é concluinte do curso de Eventos e trilhou o mesmo caminho que estou traçando agora, seguindo seus passos e o seu exemplo. Agradeço a elas por nunca soltarem as minhas mãos, e porque nos momentos de desespero, me fizeram achar uma luz no fim do túnel, nos momentos bons, me encorajaram a despertar o melhor de mim para que assim, eu pudesse me tornar uma pessoa melhor e mais forte todos os dias!

Izabelly Vitória de Lima Barros.

## RESUMO

O presente relatório tem por objetivo apresentar as ações realizadas durante a execução do Projeto de Extensão NutriCor: Trazendo cor e nutrição para os *buffets* de eventos infantis da Microrregião do Litoral Sul Potiguar, desenvolvido no âmbito do IFRN – Campus Canguaretama, este buscava incentivar empreendedores da região citada, a aderirem em seus *buffets* uma alimentação mais saudável e nutritiva. O projeto teve ao todo 5 metas, que consistiam, respectivamente em: Levantamento de dados sobre o tema alimentação saudável e seleção de empreendedores; A realização de entrevistas (*online*) com o público-alvo (empreendedores); Montagem do quadro de benefícios da alimentação saudável e malefícios (na sua falta); Evento *Workshop* NutriCor (*online*); e a Elaboração da Cartilha NutriCor. Como principais resultados do NutriCor tem-se a realização do *Workshop* NutriCor, a publicação da cartilha NutriCor e o importante incentivo e conhecimento proporcionado ao público-alvo em relação ao tema alimentação saudável no contexto dos eventos.

**Palavras-chave:** Planejamento; NutriCor; *Buffets*; Eventos *online*; Prática.

## ABSTRACT

This report aims to present the actions taken during the execution of the NutriCor Extension Project: Trazendo cor e nutrição para os buffets de eventos infantis da Microrregião do Litoral Sul Potiguar, developed under the IFRN - Campus Canguaretama, which sought to encourage entrepreneurs in the mentioned region, to adhere to their buffets with a healthier and more nutritious diet. The project had a total of 5 goals, which consisted, respectively, of: Survey of data on the topic of healthy eating and selection of entrepreneurs; Conducting interviews (online) with the target audience (entrepreneurs); Elaboration the table of benefits of healthy eating and harm (in its absence); NutriCor Workshop Event (online); and the Elaboration of the NutriCor Booklet. The main results of NutriCor are the realization of the NutriCor Workshop, the publication of the NutriCor booklet and the important incentive and knowledge provided to the target audience in relation to the topic of healthy eating in the context of the events.

**Keywords:** *Planning; NutriCor; Buffets; Online Events; Practice.*

## LISTA DE FIGURAS

Figura 01 - Cartilha NutriCor.....	45
Figura 02 - <i>Post</i> de divulgação do <i>Workshop</i> .....	49
Figura 03 - <i>Post</i> de apresentação do <i>Workshop</i> .....	50
Figura 04 - Convite virtual.....	52
Figura 05 - Reunião entre as comissões do evento e convidadas.....	53
Figura 06 - Vinheta do Momento Receita - parte 1.....	54
Figura 07 - Vinheta do Momento Receita - parte 2.....	55
Figura 08 - Vinheta do <i>Case</i> do Pitadas de Amor.....	56
Figura 09 - Recepção aos participantes do evento.....	58
Figura 10 - Programação do primeiro dia do evento.....	59
Figura 11 - <i>Playlist</i> do evento.....	60
Figura 12 - Painel sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais .....	61
Figura 13 - <i>Chat</i> do evento.....	62
Figura 14 - Painel sobre Aproveitamento integral dos alimentos.....	63
Figura 15 - Montagem de cardápios.....	64
Figura 16 - Momento receita da <i>chef</i> Stella.....	65
Figura 17 - Programação do segundo dia do evento.....	66
Figura 18 - Apresentação do <i>Case</i> Pitadas de Amor.....	67
Figura 19 - Momento receita do <i>chef</i> Rafael Abage.....	68
Figura 20 - Vídeo de agradecimento.....	69
Figura 21 - <i>Post</i> de agradecimento aos convidados.....	71
Figura 22 - Agradecimento aos convidados pelo Grupo do <i>WhatsApp</i> .....	72
Figura 23 - Delícias da Elis.....	96
Figura 24 - Stella Albuquerque .....	96
Figura 25 - Menina do bolo.....	97
Figura 26 - Jota Chef <i>Delivery</i> .....	97
Figura 27 - Andreia Inácio.....	98
Figura 28 - <i>La Formiga</i> chocolateria.....	98
Figura 29 - Delícias da Ka confeitaria.....	99
Figura 30 - Lindalva Silva.....	99
Figura 31 - Tempero Natural da Ana.....	100



Figura 32 - Delícias da Kelly.....	100
Figura 33 - Lanche no terraço.....	101
Figura 34 - <i>Valentina's pizzas</i> .....	101
Figura 35 – Doceriana.....	102

## LISTA DE QUADROS

Quadro 01 - Tipologias de eventos.....	21
Quadro 02 - Descrição das atividades e resultados do projeto.....	33
Quadro 03 - Benefícios de uma alimentação e os malefícios na falta dela.....	42
Quadro 04 - <i>Checklist</i> do pré-evento do <i>Workshop</i> NutriCor.....	47
Quadro 05 - Checklist do trans-evento do Workshop NutriCor.....	57
Quadro 06 - Checklist do pós-evento do Workshop NutriCor.....	70
Quadro 07 - Comentários referentes ao primeiro e segundo dia do evento.....	73

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 01 - Municípios em que os empreendedores residiam.....	38
Gráfico 02 - Cursos na área da alimentação.....	39
Gráfico 03 - Produtos oferecidos pelos empreendedores.....	40
Gráfico 04 - Novas técnicas de preparo para inovar o negócio.....	40

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

ABEOC - Associação Brasileira de Empresas de Eventos

A&B - Alimentos e Bebidas

APLV - Alérgicos a Proteína do Leite de Vaca

CANG - Canguaretama

COEX - Coordenação de Extensão

COVID 19 - Coronavírus Disease

IFRJ - Instituto Federal do Rio de Janeiro

IFRN - Instituto Federal do Rio Grande do Norte

PIB - Produto Interno Bruto

PROEX - Pró-Reitoria de Extensão

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SUAP - Sistema Unificado de Administração Pública

5W2H - What, why, who, where, when, how much, how

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	18
<b>2. REFERENCIAL TEÓRICO</b>	21
2.1 Planejamento de Eventos e suas adaptações do presencial ao <i>online</i>	21
2.2 Mercado de eventos: as demandas na atuação do profissional desse setor.	28
<b>3. PLANO DE TRABALHO</b>	32
<b>4. RELATÓRIO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS</b>	34
4.1 <i>Workshop</i> NutriCor: Como foi o Pré-evento?	48
4.2 <i>Workshop</i> NutriCor: Como foi o trans-evento?	58
4.3 <i>Workshop</i> NutriCor: Como foi o Pós-evento?	71
<b>5. OPORTUNIDADES E DESAFIOS NA REALIZAÇÃO DO PROJETO DE EXTENSÃO</b>	76
5.2 Desafios	78
5.3 Sugestões de melhorias para o projeto	80
<b>6. CONCLUSÃO</b>	82
<b>REFERÊNCIAS</b>	86
<b>APÊNDICES</b>	90
APÊNDICE A - <i>Briefing</i> do <i>Workshop</i> .	90
APÊNDICE B - Modelo do formulário utilizado para entrevistar os empreendedores.	92
APÊNDICE C - Portfólio dos empreendedores do projeto.	97
APÊNDICE D - Ficha de avaliação do <i>Workshop</i> NutriCor	104

## 1. INTRODUÇÃO

O objetivo do presente relatório é efetuar o registro das atividades desenvolvidas pelas extensionistas Bruna Naiara Domingos Pessoa, Clarisse dos Santos Laureano, Izabelly Vitória de Lima Barros, Kamilla dos Santos Laureano, Maria Luíza da Silva Barbosa e Mirelly Vitória Lima Moreira, durante o Projeto de Extensão intitulado NutriCor: Trazendo cor e nutrição para os *buffets* de eventos infantis da Microrregião do Litoral Sul Potiguar, desenvolvido no âmbito do IFRN – Campus Canguaretama sob edital nº 01/2020-PROEX/IFRN, no período de 27 de julho de 2020 a 05 de março de 2021 sob coordenação da Professora Darlyne Fontes.

O tema central do projeto visou incentivar as pessoas que trabalham com *buffets* para eventos, especialmente infantis, a aderir a uma alimentação mais saudável em seus cardápios, para que desta forma, o público infantil pudesse ser estimulado a consumir uma alimentação mais nutritiva e equilibrada, especialmente em eventos.

A partir disso, deve-se entender o que é evento, para em seguida compreender melhor causas e efeitos que serão citados no decorrer do relatório. Segundo Britto & Fontes (2002) os eventos podem ser conceituados como a junção de ações planejadas juntamente com esforços, visando sempre alcançar resultados benéficos ao seu público-alvo. Para além disso, Matias (2001) apresenta os eventos como sendo componentes importantes da comunicação, que buscam minimizar esforços fazendo uso do poder expressivo, engajando assim, as pessoas numa determinada ideia ou espaço.

Os conceitos apresentados, a princípio foram atribuídos a eventos presenciais, mas também podem ser associados a eventos virtuais. Aliás, o modo *online* tem ganhado repercussão nos últimos anos, principalmente diante da pandemia do COVID-19, gerada pelo novo Coronavírus e que chegou ao Brasil no ano de 2020, trazendo inúmeros impactos a diversos países, na saúde, educação e economia, alcançando assim, as mais diferentes áreas, incluindo o setor de eventos.

Para mais, esta situação serviu como propulsora para adaptação de alguns tipos de eventos presenciais para o formato *online*, assim, “como uma possibilidade

de reverter a estagnação total do campo, alguns eventos artísticos foram transformados e ocuparam as plataformas *online*". (Araújo e Cipiniuk, 2020, p.193). Além dos eventos artísticos, muitos eventos técnico-científicos também tiveram sua estrutura alterada para o formato virtual, desde congressos e conferências, como também *workshops* e oficinas.

Isto posto, como uma das metas do projeto de extensão ora relatado, pensou-se na realização de um *Workshop* virtual, intitulado NutriCor, para a disseminação de informações sobre alimentação saudável e a importância de implementá-la em eventos, especialmente os infantis. Tendo em vista a pandemia, tanto o workshop quanto o projeto foram realizados 100% *online* pela equipe do projeto de Extensão NutriCor, tendo o planejamento dividido em pré, trans e pós-evento, que compreendem as ações das organizadoras antes, durante e depois do evento.

Levando em consideração, o fato de que normalmente os eventos tendem a alcançar um grande público, é necessário a utilização de meios de planejamento para obtenção de êxito. No quesito planejar, pode-se destacar o comissionamento, isto é, divisão de pessoas para trabalhar em equipes e com determinadas atribuições, como sendo uma ação importante, pois, para que o evento seja bem executado, é necessário que haja uma divisão dos organizadores em comissões, podendo ser elas: secretaria, recepção, infraestrutura e entre outras, para que desta forma, o andamento do planejamento ocorra com mais rapidez e eficiência.

Com base nisso, todas as fases de planejamento do *Workshop* NutriCor serão apresentadas sob a visão das extensionistas Izabelly Vitória, Bruna Naiara e Maria Luíza que atuaram nas comissões de cerimonial, recepção e infraestrutura, respectivamente, visando descrever ponto a ponto, a experiência adquirida através da realização de cada uma das metas do projeto, dessa forma, ater-se-á ao detalhamento da meta 4 do projeto, uma vez que, consistia na realização de um *Workshop* virtual, dando ênfase ao processo produtivo do evento, desde a fase pré à pós.

Dessa forma, o relatório está composto dos seguintes capítulos: o referencial teórico, tendo os subcapítulos 2.1 e 2.2, que tratam respectivamente dos assuntos "Planejamento de Eventos e suas adaptações do presencial ao *online*" e "Mercado de eventos: as demandas na atuação do profissional desse setor"; no capítulo 3), tem-se

o plano de trabalho no qual será apresentado as ações realizadas a partir da conclusão de cada meta do projeto de extensão NutriCor, destacando os aspectos que cada uma trouxe; o relatório das atividades desenvolvidas será apresentado no capítulo 4), no qual será descrito todas as metas do projeto e suas respectivas execuções dando ênfase a meta 4 que será esmiuçada em pré, trans e pós-evento; no capítulo 5) serão apresentadas as experiências das extensionistas na realização do projeto. E por fim, tem-se a conclusão, no capítulo 6), destinado à realização de uma autoavaliação crítica em relação ao projeto de forma geral.



## 2. REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 Planejamento de Eventos e suas adaptações do presencial ao *online*

Os eventos existem desde muito tempo, e embora não haja consenso quanto a sua definição, alguns autores tentam conceituá-los de acordo com seus estudos sobre a área, Matias (2002, p. 04) por exemplo, expõe a ideia de eventos como sendo “acontecimentos que possuem suas origens na Antiguidade e que atravessam diversos períodos da história da civilização humana, atingindo os dias atuais”. Zanella (2003, p. 13) apresenta os eventos como um “conjunto de atividades profissionais desenvolvidas com o objetivo de alcançar o seu público-alvo através do lançamento de produtos, da apresentação de uma pessoa, empresa ou entidade, visando estabelecer seu conceito ou recuperar sua imagem”. Diferentemente de Matias (2002), Zanella (2003) expõe um conceito mais atual sobre o que seria eventos, dando ênfase ao crescimento do setor já que agora este aparece como um propulsor para divulgação de produtos, empresas e entidades.

Para além disso, Britto & Fontes (2002, p. 20) apresentam a ideia de que evento é “muito mais do que um acontecimento de sucesso, o evento é a soma de esforços e ações planejadas com o objetivo de alcançar resultados definidos junto ao seu público-alvo”. Neste trecho, as autoras trazem os eventos como o empenho, tanto dos organizadores em relação ao planejamento, como do público que é quem desfruta o evento. Posto isso, percebe-se que o que foi apresentado pelas autoras só amplia a ideia de que os eventos estão entrelaçados com a união de pessoas. Seja como público-alvo, ou como organizadores, há sempre uma soma de esforços de ambas as partes.

A partir disso, Britto & Fontes (2002) fazem uma segmentação de eventos para classificá-los, dessa forma, as autoras também ressaltam que

todo profissional de eventos, organizador por excelência, deverá orientar o tipo de evento mais adequado às expectativas do promotor utilizando todo o seu conhecimento para diagnosticar o acontecimento, suas necessidades e, assim, tomar as providências necessárias para a sua realização. Os eventos podem ser classificados conforme sua tipologia, isto é, seu tipo, sua característica mais marcante. (BRITTO & FONTES, 2002, p. 137)

Ainda de acordo com esse entendimento, os eventos podem ser classificados, como: Categoria - dividindo-os em eventos institucionais e promocionais ou mercadológicos; Área de interesse - artística, científica, cultural, educativa, cívica, política, entre outros; Localização - distritais, municipais, regionais, estaduais, nacionais e internacionais; Características estruturais - porte (pequeno, médio e grande), data (fixo, móvel, temporário), perfil dos participantes (geral, dirigido, específico); Espacialidades - eventos internos, eventos externos; e por fim, Tipologia.

A partir disso, as autoras apresentam 84 tipos de eventos diferentes, a tipologia é tida como um elemento que ajuda o profissional do setor de eventos tanto a trabalhar melhor suas ideias e pôr em prática no planejamento em si, como também o ajuda a orientar-se melhor no momento de promover e expor a imagem do evento para o seu público-alvo. A seguir tem-se o quadro 01 de tipologia de eventos, segundo Britto & Fontes (2002):

**Quadro 01:** Tipologias de eventos.

<b>Tipologia</b>	<b>Subtipo</b>
Programas de visitas	Famtour; Openday; Daycamp;
Exposições	Feiras; Exposições; Roadshows; Showcasing; Mostras; Salões; Vernissages;
Encontros técnicos e científicos	Congressos; Conferências; Videoconferências; Ciclos de palestras; Simpósios; Mesas-redondas; Painéis; Fóruns; Convenções; Seminários; Debates; Conclaves; Brainstormings; Semanas; Jornadas; Concentrações; Entrevistas coletivas; Workshops; Oficinas; Assembleias; Estudos de Caso.
Encontros de convivência	Confrarias; Saraus; Pocket show; Coquetéis; Happy hours; Chás-da-tarde; Chás-de-bebê; Chás beneficentes; Chás-de-cozinha; Chás-bar; Almoços; Jantares; Banquetes; Cafés da manhã; Brunchs; Coffee-breaks; Guest-coffee; Encontros culturais; Shows; Festivais; Comícios; Passeatas; Carreatas;
Cerimônias	Cerimônias de cunho religioso; Cerimônias

	fúnebres; Casamentos; Bodas; Cerimônias de posse; Cerimônias acadêmicas (formatura, outorga de títulos, aula magna);
Eventos competitivos	Concursos; Gincanas; Torneios; Campeonatos; Olimpíadas;
Inaugurações	Espaços físicos; Monumentos (históricos e homenageativos);
Lançamentos	De pedra fundamental; De livros; De empreendimentos imobiliários; De maquetes; De produtos; De serviços;
Excursões	Técnicas; De incentivo; Educacionais;
Desfiles	Cívicos; De moda; De escolas de samba; Paradas;
Outros	Leilões; Dias específicos; Ruas de lazer; Degustação.

**Fonte:** adaptado de Britto & Fontes, 2002.

Dessa forma, pode-se citar algumas tipologias de eventos como exposições (feiras, *vernissages*, mostras), cerimônias (casamentos, bodas, cerimônias fúnebres), encontros técnicos e científicos (congressos, simpósios, *workshops*), entre outras. Estes tipos de eventos são realizados em um local físico como de praxe, no entanto, com a pandemia de COVID - 19, houve uma transformação em alguns eventos presenciais os quais tiveram de ser adaptados para o formato virtual.

Congressos, *workshops*, *shows* e até mesmo casamentos, ganharam um novo estilo, toda estrutura física teve de ser transposta para uma tela de computador, *notebook*, *tablet* ou celular, dentre outros dispositivos, e embora a realização de eventos virtuais já ocorresse, esse momento crítico de pandemia, serviu como propulsor para que os eventos *online*, adquirissem uma visibilidade ainda maior. Dito isso, o Guia prático de eventos *online* (IFRJ,2020), ressalta que

os eventos virtuais têm o propósito dos presenciais, sendo a principal diferença dentre eles o local onde acontecem, pois, ao contrário dos presenciais, os online ocorrem no ambiente virtual, via tecnologias digitais, podendo ser transmitidos em plataforma especializada em transmissão de eventos ou nas redes sociais. (IFRJ, 2020, p. 05)

O Guia apresentado expõe o que seriam os eventos *online* de forma prática e simplificada, apontando seu propósito e a principal diferença dos presenciais. Dentre os muitos eventos realizados virtualmente, pode-se destacar

live – Transmissão de vídeo em tempo real, geralmente feita por meio das redes sociais. Algumas plataformas que possuem esse recurso são: Instagram, YouTube, Twitter, Facebook e TikTok. Webinar – Também conhecido como seminário virtual, costuma ser comum no universo acadêmico, por ser uma aula, palestra ou seminário online transmitido ao vivo em forma de vídeo. Workshop virtual – Evento no qual os participantes entram online para aprender, enquanto executam determinada tarefa. (IFRJ, 2020, p. 06)

Estes são alguns dos eventos mais comuns que podem ser encontrados no formato virtual, alguns desses eventos já ocorriam antes da pandemia, como por exemplo as *lives* que sempre foram encontradas a partir das plataformas citadas, porém, com o período pandêmico, estas ganharam uma repercussão mais ampla sendo utilizadas para exposição de palestras, *shows* e até mesmo aulas. Os eventos *online* se mostraram adaptáveis aos mais diversos públicos, atendendo tanto aqueles que buscavam conteúdos científicos, como também aqueles que buscavam descontração, proporcionando a estes a experiência de participar de um evento no conforto de suas casas.

A realização de eventos virtualmente pode apresentar muitos benefícios, Martin & Lisboa (2020) apresentam alguns deles, como por exemplo: uma flexibilidade no acesso, já que o deslocamento neste caso não é necessário; uma programação mais flexível a dias e horários já que os participantes estão no conforto de suas casas e rotinas; menor custo, já que não requer estruturas físicas, uso de materiais como papel, canetas, nem projetores, dentre outros.

Desta forma, seja presencialmente ou no ambiente virtual, cabe ressaltar que o planejamento, nesse contexto, surge como fator importante para execução de qualquer evento independente de sua tipologia e que carece de ferramentas específicas para isso.

O processo de planejamento é constituído por três fases (pré, trans e pós-evento), nas quais são utilizadas algumas ferramentas específicas: pré (o 5w2h é executado para definir metas), trans (os checklists são usados para monitorar e garantir êxito das atividades) e pós evento (por fim, uma das opções é a utilização de fichas de avaliação, para entender a opinião dos participantes). (CORCINO et al, 2020, p. 09)

Isto posto, vale ressaltar que todas as fases expostas, acontecem tanto nos eventos presenciais como nos eventos *online*. Embora o ambiente de realizações destes tenha passado do presencial para o virtual, ferramentas como 5W2H, *checklists* e fichas de avaliação, ainda podem ser utilizadas virtualmente.

A *web* tem disponibilizado diversas ferramentas que podem contribuir com a forma de planejar para o organizador de eventos, além dos tradicionais *Word*, *Excel*, e *Google Drive*, o ambiente virtual dispõe de plataformas próprias para planejamento como o *Trello*, aplicativo que auxilia na criação de listas de tarefas e no compartilhamento destas com outras pessoas para melhor interação da equipe; *Buffer*, usado para controlar de forma prática a divulgação do evento, fazendo com que o organizador consiga de um único lugar ter acesso a todas as suas redes sociais; *Organizze*, que auxilia no planejamento financeiro; *Symppla* que proporciona ao organizador de eventos a venda de ingressos *online*, divulgação de conteúdo, além de um ambiente para a realização do evento.

Para mais, além de plataformas para planejamento, o ambiente virtual também dispõe de plataformas para execução de eventos, dentre as muitas disponíveis pode-se citar, o *Google Meet*, em que o proprietário, isto é, o indivíduo que criou a sala virtual, disponibiliza o *link* para o público, permitindo assim a entrada deles na sala, por essa plataforma comportar apenas 100 pessoas, no formato gratuito, é indicada para pequenas reuniões ou eventos de pequeno porte; No *Zoom*, assim como no *Meet*, o acesso se dá por meio de um *link*, porém, nesta plataforma, ao acessar o *link* disponibilizado, o público é direcionado à uma fila de espera virtual, onde ficará até o proprietário da sala permitir sua entrada na mesma, esta plataforma comporta em seu formato gratuito apenas 100 pessoas; *YouTube* que além de ser uma plataforma utilizada para assistir vídeos e ouvir músicas, também pode ser usada para a transmissão de *lives* e/ou eventos no modo virtual, vale ressaltar que esta plataforma não restringe número de participantes, sendo assim uma plataforma aberta a todos; A *Stream Yard*, quando conectada a outras plataformas como *YouTube*, *Facebook*, *Twitch*, entre outras, agrega a plataforma alguns bônus, como por exemplo a possibilidade de que até 6 pessoas apareçam na tela para a transmissão ao invés de

apenas uma, além de disponibilizar ferramentas como troca de telas, apresentação de *slides*, e uma sala de controle em que os organizadores podem controlar o que entra e sai da tela principal que está sendo exposta para o público e conversarem entre si por meio de um bate-papo privado.

Para além das plataformas, é de praxe que o planejamento siga uma sequência de etapas, no planejamento de um evento *online* as etapas são:

Definição do tema e do(s) palestrante(s); escolha da data do horário com foco no seu público-alvo; definição da duração de tempo do evento; escolha do tipo de transmissão (se ao vivo ou gravada); definição do local do evento (no caso, a plataforma); separação dos equipamentos essenciais; teste prévio do sinal de internet do(s) palestrante(s), dos dispositivos utilizados e da plataforma, dentre outros; transmissão do evento; definição das ações que serão realizadas pós-evento. (IFRJ, 2020, p. 7)

Cada etapa é importante para o êxito de qualquer evento, desde a escolha do seu tema até a avaliação no pós-evento, porém, nos eventos *online* etapas como a escolha do tipo de transmissão e plataformas devem ser analisadas com muita atenção, afinal, estes critérios devem atender prontamente todo o público-alvo do evento, pois diferentemente do presencial, as pessoas não irão se deslocar até o local, pelo contrário, no ambiente virtual, o evento terá de ir até elas.

Ademais, com a mudança no formato dos eventos, não só na maneira de os planejar, como também a sua forma de divulgação foi adaptada e teve de se encaixar nesse novo formato.

Se anteriormente a divulgação de eventos era concretizada através dos meios de comunicação tradicionais, como o rádio, a imprensa, os cartazes, entre outros, actualmente, sente-se a sua forte presença nas redes sociais. A web oferece ferramentas e plataformas que permitem uma divulgação dos eventos cada vez mais rápida e eficaz, permitindo a disseminação de informações e o diálogo entre indivíduos com interesses em comum. (CUNHA, 2014, p. 01)

Para além disso, é importante frisar que transportar os eventos para o ambiente virtual também tem suas dificuldades, pois

devido à evolução da tecnologia e dos meios de comunicação digitais, os internautas detém actualmente um grande poder, que as organizações nem sempre conseguem controlar, uma vez que o público é livre de expressar a sua satisfação ou descontentamento, e tem facilidade em fazê-lo através da internet. (CUNHA. 2014, p. 1)

É certo que existem muitos desafios no ambiente virtual, a falta de controle sobre o que os participantes dos eventos expressam, talvez seja um problema notório,

porém, acredita-se que esse tipo de dificuldade não ofusca os muitos benefícios encontrados no formato *online*. Posto isso, acredita-se que o formato virtual tem se mostrado um ambiente propulsor para os eventos, reinventando-se e adaptando-se ao novo estilo de vida, desse modo, presume-se que os eventos *online* continuarão sendo motivo de destaque no setor de eventos mesmo com o possível retorno do formato presencial.

## 2.2 Mercado de eventos: as demandas na atuação do profissional desse setor.

A prática profissional é a realização de ações que demonstrem na prática o que foi estudado na teoria, através da mesma, é possível aperfeiçoar a interação do ser humano não só no ambiente de trabalho, mas também em seu relacionamento social.

Assim, Rocha Vidigal & Vidigal (2012, p. 02), afirmam que a “qualificação profissional amplia fundamentalmente a possibilidade de o trabalhador manter-se empregado e, ainda, permite a busca futura por cargos que o remunerem de forma condizente à sua nova capacidade produtiva”. Em concordância com os autores, a qualificação profissional de um indivíduo é importante por abranger suas oportunidades dentro do âmbito de trabalho, além de recompensar o indivíduo de acordo com a função que ele exerce dentro da organização a qual pertence. Além disso, Lima & Nunes (2020) afirmam que:

Um exemplo pode ser visto entre um garçom que trabalha em um hotel, o mesmo sem possuir nenhuma formação profissional e um gerente de hotel formado e graduado em Administração de Empresas ou graduação em hotelaria, se esse garçom possuísse uma formação profissional assim como o seu gerente, ambos teriam a mesma capacidade de trabalho e dentro do mercado. (LIMA & NUNES, 2020, p. 06)

Desta forma, entende-se que uma vez formado em qualquer profissão, o profissional tende a ter muito mais benefícios na área em que deseja atuar. Dito isso, vale ressaltar que “na atualidade, é necessário que os profissionais possuam ao menos uma formação acadêmica, e que busquem cada vez mais exercer práticas no setor em que desejam atuar, aumentando sua experiência no mercado”. (LOURENÇO & AMARAL, 2020, p. 08). A formação profissional é de suma importância para aqueles que almejam entrar no mercado de trabalho, tendo em vista a grande concorrência entre as organizações, é necessário que o profissional esteja em constante evolução e que esteja disposto a se adaptar às mudanças que possam surgir no decorrer de sua trajetória. Cabe a este, lidar com desdobramentos sociais, econômicos e culturais, logo, entende-se que para se obter êxito no mercado de trabalho, o profissional precisa ter sensibilidade em relação à demanda do seu público-alvo, pois é certo que

a cada momento que passa, o mercado de trabalho fica mais exigente, e a qualificação profissional faz com que as pessoas busquem, cada vez mais, se preparar para as mudanças que ocorrem quase diariamente no ramo,



sendo um fator determinante para uma colocação nesse meio e obter crescimento e visibilidade. (CORCINO et. al, 2020, p. 16)

Os autores enfatizam a evolução do mercado de trabalho e como essa mudança constante exige que o profissional esteja preparado para encarar os desafios da inovação, tendo sensibilidade quanto às demandas que seu ambiente de trabalho traz e acompanhando as necessidades do público-alvo. Acredita-se que o profissional será notado positivamente por seu esforço em manter a si e a organização a qual faz parte sempre atualizado, além de ter a capacidade de lidar melhor com situações, sejam elas climáticas, sanitárias ou econômicas.

Para além, levando em consideração as muitas possibilidades de atuação dentro do setor de eventos, desde alimentos e bebidas até serviços de iluminação, e a grande concorrência no mercado, o profissional de eventos se encontra diante da necessidade de se especializar na área para obter destaque.

O setor de eventos vem crescendo ao longo dos anos, e tem uma grande variedade de possibilidades para se estudar e se qualificar, podendo a todo instante surgir ou introduzir métodos e ideias com o intuito de agradar o cliente e inovar, sempre buscando diferenciais. (CORCINO et al, 2020, p. 16)

Nesse contexto, com crescimento do setor, o profissional de eventos tem a oportunidade de inovar, pondo em prática suas ideias sempre em busca de novidades para apresentar à seus clientes, como por exemplo, em um período de crise sanitária, em que o distanciamento social é decretado, um cerimonialista que opta por realizar cerimônias de casamento com apenas os noivos e o representante religioso ou judicial, e transmitir virtualmente a cerimônia para os demais convidados, se destaca diante daquele que optou por não oferecer seus serviços até que o cenário voltasse a normalidade. Logo, entende-se que há mudanças em todos os setores, mas no mercado de eventos, presume-se que essa mudança aconteça com muito mais frequência, de modo que é possível dizer que, talvez a adaptação no setor seja não só uma opção de inovação e sim uma necessidade, levando o profissional de eventos, independentemente de sua área de atuação, a se adaptar não só para se destacar no mercado, mas para se manter competitivo nele.

Como um mercado crescente, o setor de eventos logo se destaca economicamente, este aparece como fator importante para a economia, como mostra

o II Dimensionamento Econômico da indústria de eventos, este foi realizado pela ABEOC & SEBRAE no ano de 2013, e apresenta dados de que somente

esse segmento movimentou R\$209,2 bilhões em 2013, o que representa uma participação do setor de 4,32% do PIB do Brasil. A pesquisa anterior sobre esse mercado, feita em 2002 com dados de 2001, apontou que a renda anual da indústria de eventos foi de R\$37 bilhões naquele ano. (ABEOC & SEBRAE, 2013, p. 3)

Embora o Dimensionamento citado tenha sido realizado no ano de 2013, ele ainda é o documento que apresenta o maior levantamento econômico feito sobre as empresas do setor no país, logo, acredita-se que esses dados, entre altas e baixas temporadas, só tendem a crescer. Pode-se dizer que com o passar dos anos o setor de eventos vem crescendo e se tornando um destaque no mercado de trabalho, afinal, só no Brasil

o setor de negócios em eventos consegue movimentar cerca de R\$936 bilhões por ano, o que corresponde a 12,93% do PIB brasileiro. O setor gera uma média de 25 milhões de empregos no país, ou seja, um em cada quatro brasileiros trabalha de alguma forma com eventos.” (ARAÚJO, 2020, p. 14)

Sendo o setor de eventos importante para a economia e gerador de empregos para muitas pessoas, é certo que este não pode parar, e embora muitas dificuldades podendo ser elas climáticas, econômicas ou até mesmo sociais surjam, é importante que este setor saiba adaptar-se às mais diversas situações visando sempre a melhoria nos serviços prestados a seus clientes.

Como esta é uma área especialista em abranger e se adaptar a mudanças, os eventos em si, podem se dividir em três vertentes, podendo ser realizados no formato presencial, que é o mais tradicional, pois são aqueles realizados em estruturas físicas; o formato virtual, em que os eventos são realizados de forma *online*; e o formato híbrido, que se resume a junção dos dois, sendo dividido em presencial e virtual ao mesmo tempo. Recentemente os eventos *online* têm ganhado certo destaque, com a evolução da tecnologia, optar por participar de eventos no conforto da sua casa por meio de um dispositivo móvel pode parecer muito mais prático do que se deslocar de sua residência, para um outro ambiente com a mesma finalidade.

Acredita-se que existe um público que realmente opta por eventos presenciais, ou até mesmo híbridos, mas é notório que os eventos *online* têm ganhado cada vez mais lugar no mercado de eventos, de modo que, é preciso entender que “os eventos

virtuais não substituem nem acabarão com os eventos presenciais ou híbridos. Mas vieram para ficar e crescerão muito em número e aplicações de agora em diante” (MARTIN & LISBOA, 2020, p. 03).

Com o mercado de eventos oferecendo tantas oportunidades de atuação em ambientes diferentes, cabe ao profissional desse setor conseguir lidar, entender e saber conduzir todas elas, sejam presenciais, virtuais ou no formato híbrido, um evento ainda deve ser planejado considerando as fases pré, trans e pós-evento, logo, há necessidade da mesma qualificação para todos. Desta forma, é importante que o profissional conheça tipologias, categorias e que saiba classificar os mais diversos eventos, porém, talvez isto não o faça se destacar nesse mercado tão grande, afinal, presume-se que somente aqueles com conhecimentos para além da teoria, obterão destaque.

### 3. PLANO DE TRABALHO

O projeto de extensão NutriCor surgiu a partir de uma lacuna nos *buffets* servidos em eventos na Região Geográfica Imediata de Canguaretama, analisada por uma das extensionistas do projeto, esta começou a observar a dificuldade em encontrar alimentos saudáveis em *buffets* infantis, de modo que, o público infantil vegano, vegetariano e até mesmo o público alérgico a proteína do leite de vaca (APLVs) entre outros tipos de alergias, acabava tendo pouquíssimas opções de *buffets* para seus eventos, já que a maioria dos serviços de alimentação oferecidos consistiam em um cardápio à base de açúcares, frituras e gorduras ou cobravam extremamente caro por um *buffet* mais saudável.

A partir desta observação viu-se por meio de ações de pesquisa e extensão, a oportunidade de incentivar as pessoas que trabalham com *buffets* na região, a adotarem uma alimentação mais saudável em seus cardápios, para assim, alcançar os mais diversos públicos, diante disso, surgiu então, o projeto de extensão NutriCor.

Isto posto, sabendo-se a importância de se estabelecer metas para alcançar objetivos, minimizando assim, a possibilidade de erros e alterações no decorrer do desenvolvimento de um projeto, pensou-se na elaboração de cinco metas, cada uma contendo duas atividades, a fim de obter-se uma melhor execução do projeto de extensão NutriCor, sendo elas:

- Meta 1: Levantamento de dados e seleção de pessoas para as entrevistas;
- Meta 2: Realizar entrevistas (*online*) com o público-alvo;
- Meta 3: Levantamento de dados para elaboração do quadro de benefícios da alimentação saudável e malefícios (na sua falta) aplicada aos *buffets* de eventos infantis;
- Meta 4: Evento técnico-científico: *Workshop (online)*;
- Meta 5: Elaborar uma Cartilha sobre alimentação saudável voltada para *buffets* de eventos infantis.

Diante do exposto, observa-se que o plano de trabalho foi dividido em duas partes, sendo as metas 1, 2 e 3 referentes a parte teórica, as quais estavam

relacionados à pesquisa e compilação de dados dentro do projeto, ainda nessa etapa, têm-se também a pesquisa de campo, pois nas metas 1 e 2 em específico, as extensionistas tiveram que contatar e selecionar dos empreendedores virtualmente, assim como também, entrevistá-los e os adicionarem em um grupo de *WhatsApp* para manter contato durante o projeto. As metas 4 e 5 eram referentes a parte prática, no que diz respeito a atuação de extensão do projeto, por meio do planejamento do evento *Workshop* que foi realizado no formato *online* e a elaboração de uma cartilha contendo informações elencadas durante o projeto, e sendo publicizada no Memória do IFRN.

Por fim, entende-se que o projeto NutriCor pode ser classificado como um projeto de pesquisa-ação, que segundo THIOLENT (1986) consiste na técnica de pesquisa onde se faz o diagnóstico da realidade e ao mesmo tempo cria-se estratégias para enfrentar os problemas encontrados com a análise realizada, é considerada um tipo particular de pesquisa participante e de pesquisa aplicada que supõe intervenção participativa na realidade social.

#### 4. RELATÓRIO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

O IFRN proporciona aos alunos da Instituição a oportunidade de preencherem a carga horária de prática profissional solicitada por alguns de seus cursos, a exemplo do Curso Técnico Integrado em Eventos, por meio de projetos de pesquisa e extensão. Através da Coordenação de extensão do Campus Canguaretama (COEX/CANG), é possível ter acesso a editais com fomento ou não para criação e execução de um projeto de extensão, sendo este, orientado por um docente do Campus.

O projeto de extensão NutriCor: Trazendo cor e nutrição para os *buffets* de eventos infantis da Microrregião do Litoral Sul Potiguar, projeto este aqui detalhado, teve por objetivo incentivar o público que trabalha com *buffets* para eventos, a adotarem uma alimentação mais saudável em seus cardápios, de maneira que, estes pudessem aderir a ideia de que um *buffet* infantil pode ser saudável e ainda assim ser atrativo e saboroso. O projeto foi submetido sob o edital nº 01/2020-PROEX/IFRN e orientado pela professora Darlyne Fontes.

O NutriCor teve, ao todo, cinco metas, cada uma contendo duas atividades a serem realizadas. Deste modo, no quadro 02 serão apresentadas as metas em questão, assim como também suas respectivas ações e resultados alcançados após suas realizações.

**Quadro 02:** Descrição das atividades e resultados do projeto.

<b>METAS</b>	<b>ATIVIDADE</b>	<b>AÇÃO</b>	<b>RESULTADOS ALCANÇADOS</b>
<b>META 1</b>	Leitura de artigos, pesquisas em sites, vídeos e revistas.	Compilar informações a respeito do tema central do projeto “alimentação saudável em <i>buffets</i> para eventos” por meio de fichamentos.	Ao todo foram realizados 20 fichamentos de diversos trabalhos acadêmicos, tendo estes, foco na temática da nutrição e da alimentação saudável.  Ao todo, foram consultados e fichados 20 trabalhos (GRAÇA et al, 2015; PINHEIRO, 2005; TORAL et al, 2009; BOOG, 2008; VITOLO, 2005; OLIVEIRA et al, 2014; CAMOZZI et al, 2015;

			AZEVEDO, 2008; HÖRBEA et al, 2015; SILVA et al, 2010; FERREIRA et. al, 2014; CALAÇA, 2003; PAIVA, 2016; GHOBRI, 2014; LANES et al, 2012; RAMOS et al, 2000; FALKENBERG, 2014; FERNANDES et al, 2013; RODRIGUES et al, 2011; SANTOS, 2010) que deram suporte para ampliar o conhecimento das extensionistas sobre a temática do projeto.
	Selecionar 10 pessoas que trabalham com <i>buffets</i> para eventos, especialmente em festas infantis, localizadas na Região Geográfica Imediata de Canguaretama.	Identificar na Região Geográfica Imediata de Canguaretama, empreendedores que trabalham com <i>buffets</i> para eventos. Esta atividade foi realizada tendo como base a técnica <i>snowball</i> , isto é, buscando informações a respeito desses empreendedores por meio de vizinhos, amigos, conhecidos, entre outros.	Embora se tenha 10 municípios existentes na Região Geográfica Imediata de Canguaretama, foi necessário delimitar uma amostra por conveniência de 5 municípios dentre os 10, sendo estes 5 os locais onde as extensionistas do projeto residem. Ao fim da seleção, obteve-se a participação de 15 empreendedores interessados na temática, sendo eles dos municípios Goianinha, Tibau do Sul, Pipa, Arez e Montanhas.
<b>META 2</b>	Elaborar o formulário para a entrevista.	Elaborar um formulário com perguntas abertas e fechadas sobre o perfil do empreendedor, perfil do seu negócio e suas respectivas condutas diante da alimentação saudável.	O formulário foi criado por meio do <i>Google Forms</i> , este foi dividido em três blocos de perguntas, sendo eles: dados do entrevistado; dados sobre o negócio do entrevistado; e dados sobre alimentação saudável na perspectiva do entrevistado, em cada bloco havia diferentes quantidades de perguntas sendo 8 no primeiro bloco, 13 no segundo e 11 no terceiro. O formulário aplicado na entrevista pode ser encontrado no apêndice B.
	Aplicação do formulário ( <i>online</i> ) com os empreendedores selecionados.	Aplicar formulário por meio de entrevistas virtuais com os empreendedores participantes do projeto, a fim de se conhecer melhor o público com o qual estava-se trabalhando.	As entrevistas foram realizadas virtualmente. Nesta meta contava-se com 15 empreendedores, ao todo 13 destes empreendedores foram entrevistados os outros 2 restantes alegaram não ter respondido o formulário por falta de tempo e

			<p>disponibilidade, com isso, o projeto passou a contar com os 13 respondentes.</p> <p>As logomarcas e os respectivos serviços desses empreendedores encontram-se compilados em um portfólio no apêndice C, vale ressaltar que obtivemos autorização destes empreendedores para exposição de suas logomarcas não só no presente relatório como também na Cartilha NutriCor.</p>
<b>META 3</b>	<p>Ordenar os dados levantados na meta 1, por meio dos fichamentos e demais informações coletadas.</p>	<p>Montar um quadro separando e ordenando as principais informações dos fichamentos com o tema sobre alimentação (<i>buffet</i>, festa infantil, saúde, nutrição).</p>	<p>Esta atividade foi realizada com êxito, tendo os principais dados dos fichamentos e suas respectivas referências elencados em tabelas.</p>
	<p>Montar um quadro de benefícios da alimentação saudável, e malefícios na falta dela.</p>	<p>Com base na ordenação de informações realizadas na atividade 1 desta mesma meta, montar um quadro com os principais benefícios e os malefícios (na falta) de uma alimentação saudável.</p>	<p>O quadro foi montado e posteriormente adicionado à cartilha (meta 5), de forma que mais pessoas pudessem ter acesso a mais informações sobre alimentação saudável.</p>
<b>META 4</b>	<p>Elaborar e executar o projeto do evento <i>Workshop (online)</i>.</p>	<p>Elaborar o projeto do evento, pensando minuciosamente em cada detalhe do evento, fazendo uso de ferramentas de planejamento como plano de ação (5W2H), <i>checklist</i>, entre outros.</p>	<p>O evento intitulado <i>Workshop NutriCor</i> foi realizado com êxito por meio da plataforma digital, <i>Google Meet</i>, e teve dois dias de programação, este contou com a participação de 96 participantes sendo estes do público interno e externo ao IFRN, além de mais 6 palestrantes sendo eles 3 <i>chefs</i>, uma empreendedora de <i>buffets</i> saudáveis, uma nutricionista e uma professora na apresentação dos painéis. O <i>briefing</i> do evento pode ser encontrado no apêndice A.</p>
	<p>Elaborar o relatório do pós-evento.</p>	<p>Produzir um relatório contendo uma análise das ações executadas no mesmo, a partir de uma ficha de avaliação que foi distribuída aos participantes durante o evento e das</p>	<p>O relatório do evento foi realizado com êxito, este contou com uma ficha de avaliação por meio da qual foi possível entender o que o público achou do evento e como o conteúdo proposto foi aceito pelo público participante,</p>



		avaliações das organizadoras também.	o relatório foi entregue à orientadora para a avaliação e correção.
<b>META 5</b>	Elaborar uma cartilha com base nas informações coletadas durante o projeto.	Construir uma cartilha contendo registros das execuções das atividades de cada meta, um espaço reservado a todos os empreendedores que foram recrutados e entrevistados pelas extensionistas do projeto e, depoimentos das alunas organizadoras do projeto NutriCor.	A cartilha elaborada possui ao todo 56 páginas nas quais se encontram os seguintes capítulos: Apresentação; Equipe Técnica; Quem somos; Alimentação Saudável; Pesquisa e Recrutamento; Entrevistar é conhecer; Organizar para Criar; <i>Workshop</i> NutriCor; Cartilha; Considerações finais; Depoimentos e Referências.
	Publicizar a cartilha em plataformas científicas de acesso aberto e <i>site</i> do IFRN.	Tornar público a cartilha elaborada pela equipe do projeto NutriCor.	O arquivo foi submetido ao Repositório Institucional do IFRN - Memória e em seguida publicizada. Seu <i>link</i> ( <a href="http://NutriCor:trazendo%20cor%20e%20nutri%C3%A7%C3%A3o%20para%20os%20buffets%20de%20festas%20infantis@ifrn.edu.br">NutriCor: trazendo cor e nutrição para os buffets de festas infantis (ifrn.edu.br)</a> ) foi compartilhado nas redes sociais das extensionistas, e a cartilha também pode ser baixada em formato de PDF por meio do <i>link</i> acima.

**Fonte:** Dados da pesquisa, 2020.

O quadro 02, como dito anteriormente, apresenta as 5 metas do projeto, e suas respectivas atividades e resultados alcançados com a realização das atividades, porém, vale ressaltar que as informações apresentadas acima não expressam todo o trabalho que foi realizado de forma minuciosa por trás de cada atividade. A partir disso, o quadro apresenta apenas um resumo sucinto das funções que deveriam ser realizadas em cada atividade de cada meta, desde a seleção de empreendedores nas cidades das extensionistas realizada na meta 1, à publicização da Cartilha NutriCor realizada na meta 5.

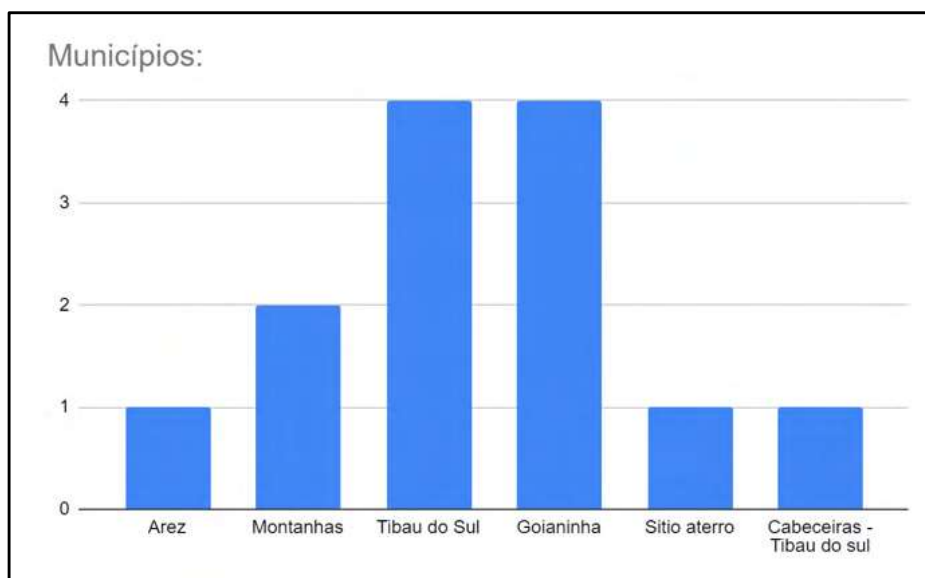
Desta forma, **na meta 1** foi realizado um levantamento de informações, em que as extensionistas tiveram de fazer a leitura e em seguida fichamentos de artigos, revistas científicas, anais, dissertações, monografias, entre outros documentos relacionados ao tema alimentação saudável, estes fichamentos foram posteriormente utilizados na meta 3 para elaboração do quadro de benefícios da alimentação

saudável e os malefícios na falta dela, não obstante, nesta meta também realizou-se a seleção dos empreendedores, esta se deu por meio da técnica *snowball* e teve como campo 5 municípios da Região Geográfica Imediata de Canguaretama, como detalhado no quadro 02.

**Na meta 2** realizou-se a elaboração do formulário de entrevista que pode ser encontrado no apêndice B. O formulário em questão foi criado na plataforma digital *Google Forms* e foi aplicado a 13 dos 15 empreendedores do projeto, os 2 empreendedores restantes justificaram não responder o formulário por falta de tempo e disponibilidade. O formulário era composto por 3 blocos, sendo o bloco 1 dedicado a dados pessoais, para que fosse possível identificar qual a faixa etária, grau de escolaridade, em que município residiam, entre outros dados básicos a respeito dos empreendedores. O bloco 2 dedicou-se aos dados dos negócios dos empreendedores, como quais produtos eles ofereciam, qual era a principal motivação para trabalharem neste ramo, se tinham pessoas que os ajudava na produção dos produtos e entre outros. E por último, o bloco 3 dedicou-se ao tema: Nutrição e alimentação saudável, contendo perguntas sobre como eles viam a alimentação saudável, se era presente em seu dia a dia e qual seria a dificuldade deles em aderir este tipo de alimentação em seus *buffets*.

A partir disso, no gráfico 01 tem-se informações sobre alguns dados coletados a partir do formulário de entrevista, divididos nos 3 blocos respectivamente.

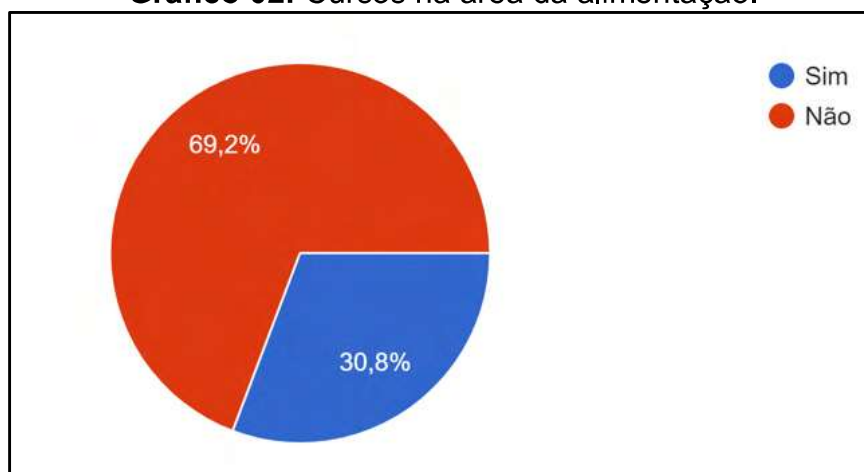
**Gráfico 01:** Municípios em que os empreendedores residiam.



**Fonte:** Dados da pesquisa, 2020.

O gráfico 01 representa a pergunta feita em relação aos municípios que cada empreendedor residia, a partir disso foi possível identificar que grande parte dos entrevistados residiam nos municípios de Goianinha e Tibau do Sul, acredita-se que os números tenham sido mais altos nesses municípios, pelo fato de serem razoavelmente mais desenvolvidos em relação às oportunidades de mercado de trabalho no setor de alimentos e bebidas, quando comparado aos municípios vizinhos. Vale ressaltar que a seleção desses municípios foi pautada nas cidades em que as extensionistas moravam. Para mais, o gráfico 02 apresenta as respostas dos empreendedores em relação à pergunta “Já fez ou faz algum curso na área de alimentação?”.

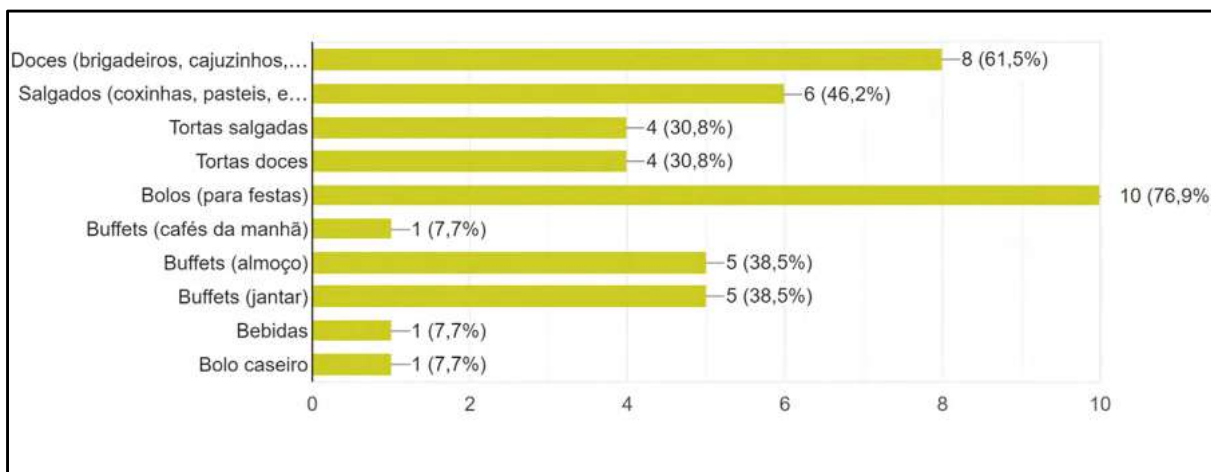
**Gráfico 02:** Cursos na área da alimentação.



**Fonte:** Dados da pesquisa, 2020.

A pergunta acima foi feita com o intuito de melhor compreender o conhecimento técnico dos empreendedores acerca da área da alimentação, a partir disso, como mostra no gráfico 02 apenas 30,8% dos empreendedores disseram ter feito ou estar fazendo algum curso na área de alimentação, enquanto 69,2% disseram não ter feito nenhum curso até o momento. Com base nessas respostas pôde-se analisar quais os tipos de assuntos poderiam ser abordados no *Workshop* NutriCor, com o intuito de levar aos empreendedores informações básicas, porém de grande importância que poderiam acrescentar em seus respectivos empreendimentos. Ademais, os gráficos 03 e 04 representam as perguntas realizadas no bloco 2 do formulário, que abordam alguns dados a respeito dos negócios dos empreendedores.

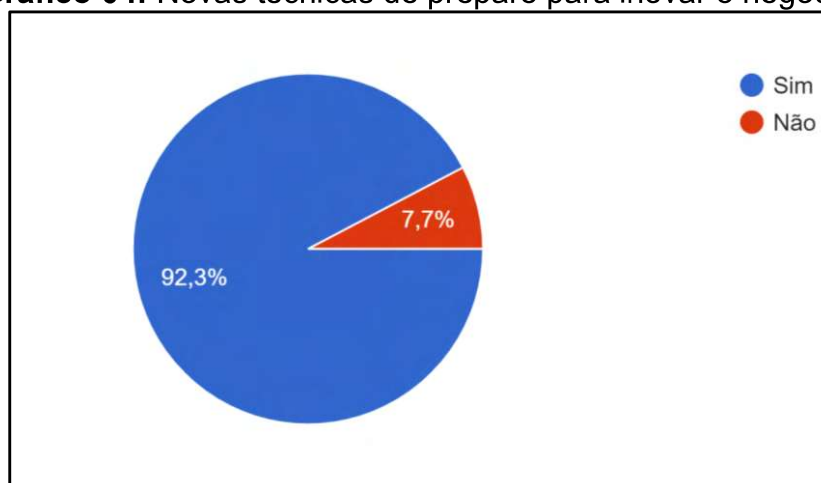
**Gráfico 03:** Produtos oferecidos pelos empreendedores.



**Fonte:** Dados da pesquisa, 2020.

Como o gráfico 03 apresenta, grande parte dos produtos oferecidos pelos negócios dos envolvidos se tratavam de bolose doces para eventos, enquadrando esses empreendedores dentro do nosso público-alvo e revelando, ao mesmo tempo, que o foco dos empreendedores é para a produção de doces, o que pode indicar espaço no mercado para incremento de alimentos salgados para festas, incluindo buffets. As respostas foram bem diversificadas tendo em vista que esta pergunta oferecia a possibilidade de marcar várias opções como resposta.

**Gráfico 04:** Novas técnicas de preparo para inovar o negócio.



**Fonte:** Dados da pesquisa, 2020.

O gráfico 04 representa a pergunta “Você gostaria de aprender novas técnicas de preparo, para inovar o seu negócio?”, o gráfico mostra que 92,3% tinham o interesse em aprender sobre, com base nessas respostas foi possível entender que os entrevistados estavam dispostos a novas experiências, facilitando assim o incentivo a novas práticas de alimentação que as extensionistas almejavam incentivá-los.

Para além, na intenção de instigá-los a pensar sobre a alimentação saudável no contexto dos eventos, o bloco 3 do formulário, foi destinado a “Nutrição e alimentação saudável” com perguntas a respeito de quais as possíveis dificuldades de se implementar uma alimentação saudável em seus *buffets* para eventos. As respostas variaram entre “alto investimento”, “possível não-aceitação por parte do público” e “falta de informação”.

Ao fim do formulário, as extensionistas puderam conhecer não só um pouco mais sobre os empreendedores e seus respectivos negócios, mas também entender como este público possivelmente receberia a proposta de uma alimentação saudável em seus empreendimentos a partir de suas respectivas respostas. Desta forma, o formulário foi de grande importância para preparação das extensionistas na forma de como elas poderiam levar o incentivo da alimentação saudável em um evento para esses empreendedores.

Para mais, **na meta 3**, teve-se a elaboração de um quadro no qual elencou-se alguns dos benefícios da alimentação saudável e malefícios na falta dela, o quadro teve como base o material adquirido através das pesquisas realizadas na meta 1. Este foi dividido em três colunas, a primeira destinada à prática da alimentação, a segunda destinada a benefícios da alimentação saudável e a terceira e última, aos malefícios que poderiam ser gerados a partir da falta de uma boa alimentação, como mostra o quadro 03.

**Quadro 03:** Quadro Benefícios de uma alimentação e os malefícios na falta dela.

<b>Prática</b>	<b>Benefícios</b>	<b>Malefícios (na falta dessa prática)</b>
Alimentação balanceada na infância	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proporcionar ao organismo a energia e os nutrientes necessários para o bom desempenho de suas funções e para a manutenção de um bom estado de saúde;</li><li>• Contribuir para o crescimento e desenvolvimento dos pequenos;</li><li>• Estabilizar o crescimento estrutural e do ganho de peso;</li><li>• Prevenir doenças crônicas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Obesidade infantil;</li><li>• Anemia;</li><li>• Pode causar doenças crônicas como hipertensão, doença arterial coronariana, dislipidemias, obesidade, diabetes e osteoporose</li></ul>
Dieta saudável	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prevenir e curar as doenças;</li><li>• Retardar o envelhecimento;</li><li>• Aumentar a energia;</li><li>• Manter a saúde.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hipertensão;</li><li>• Colesterol alto;</li><li>• Osteoporose.</li></ul>
Consumo de alimentos orgânicos	<ul style="list-style-type: none"><li>• Evitar alimentos que prejudiquem a saúde, como por exemplo: alimentos com aditivos e produtos químicos e industrializados;</li><li>• Evitar problemas de saúde e contaminação química.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saúde prejudicada devido a ingestão de alimentos industrializados que fazem mal ao seu corpo.</li></ul>
Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Possuir teor nutricional e antioxidante maior que as das plantas que estamos acostumados a comer;</li><li>• Possuir propriedades medicinais.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Falta de nutrientes que são acessíveis para todos;</li><li>• Falta de remédios medicinais naturais.</li></ul>
Consumo Alimentar equilibrado	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prevenir o desenvolvimento de doenças;</li><li>• Decrescer casos de obesidade.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• A falta de um consumo alimentar equilibrado pode gerar doenças como: hipertensão, colesterol alto, gastrite,</li></ul>

		<p>diabetes, entre outras;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumento de casos de obesidade.</li> </ul>
Influência dos pais na alimentação saudável dos filhos (da infância à adolescência)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevenir cáries precoces nas crianças;</li> <li>• Prevenir a má nutrição infantil;</li> <li>• Facilitar a adaptação de um cardápio mais saudável futuramente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restrição de diversos alimentos;</li> <li>• Limitação socioeconômica por parte dos pais;</li> <li>• Dificuldades de adequação a um cardápio mais saudável futuramente (por parte dos filhos).</li> </ul>
Implementação da alimentação saudável na escola	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Influenciar a boa alimentação na vida dos alunos;</li> <li>• Ter contato com um cardápio saudável no ambiente escolar;</li> <li>• Ampliar o ensino para além da ementa escolar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alto custo de investimento na merenda escolar;</li> <li>• Possível resistência por parte dos alunos na aceitação de um novo cardápio.</li> </ul>
Alimentação adequada no período gestacional	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduzir doenças pelo estilo de vida, beneficiando tanto a mãe quanto o bebê;</li> <li>• Ter saúde mais estável durante a gestação e na hora do parto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A falta de alimentação adequada durante a gravidez, pode gerar doenças tanto para a mãe quanto para o bebê;</li> <li>• Aumento da probabilidade de partos prematuros e possíveis deformações no feto.</li> </ul>
Inclusão de refeições saudáveis em eventos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover a saúde e bem-estar no ambiente de trabalho;</li> <li>• Incentivar e apoiar aos participantes a optarem por opções de alimentos mais saudáveis;</li> <li>• Aderir buffets inclusivos, como para intolerantes à lactose, alérgicos à proteína do leite de vaca (APLV), veganos e vegetarianos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumento no consumo de açúcar, sódio e gordura nos eventos;</li> <li>• Desencorajamento as pessoas que buscam ter uma alimentação saudável;</li> <li>• Exclusão de determinados públicos como APLV, Veganos, vegetarianos, entre outros nos momentos de <i>coffee breaks</i>, lanches, almoços, e nos demais momentos de confraternização.</li> </ul>

Fonte: Dados do projeto (adaptado), 2020.



O quadro 03 acima foi elaborado a partir das pesquisas e leituras realizadas pelas extensionistas em artigos, livros, monografias, dissertações entre outros, com o intuito de colher informações importantes que pudessem ser usadas para ponderar os benefícios da alimentação saudável e os malefícios na falta dela. Desta forma, as informações contidas no quadro puderam proporcionar ao público interessado, uma visão mais ampla e detalhada destas práticas, que podem fazer diferença quando aderidas ao cotidiano. Vale salientar que essas informações foram repassadas aos empreendedores participantes do projeto por meio de posts, vídeos e mensagens no grupo de WhatsApp mantido pela equipe do projeto.

Para além disso, abordar-se-á a meta 4 a posteriormente, visto que esta terá o seu detalhamento em subcapítulos. Assim, **a meta 5**, tinha como atividade a elaboração e publicização da Cartilha NutriCor, a qual continha vários assuntos que foram abordados no decorrer do projeto NutriCor, como: o principal objetivo do projeto, resumo das metas, algumas receitas saudáveis, informações nutricionais e até mesmo o quadro de benefícios e malefícios apresentado no quadro 03. A cartilha foi publicada oficialmente no Memoria do IFRN que se trata de um repositório institucional, desenvolvido com o objetivo de armazenar, preservar, divulgar e dar acesso à produção intelectual do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte em formato digital. Deste modo esperava-se que através desta publicização, fosse possível alcançar um público maior, a fim de que este pudesse fazer uso das informações importantes que contém dentro dela. A figura 01 mostra a capa da Cartilha NutriCor disponível no *site* do Memoria (<https://memoria.ifrn.edu.br/handle/1044/1947?show=full>).

**Figura 01:** Cartilha NutriCor



**Fonte:** Dados do projeto, 2020

Isto posto, a **meta 4** tinha como atividade o planejamento e execução do evento *Workshop* NutriCor, o evento tinha como tema principal a prática da alimentação saudável principalmente em *buffets* de festas infantis. Ferreira (2014) afirma que a grande dificuldade de produzir uma alimentação segura deriva do fato de que a população consumidora é bastante diversificada, logo, se torna difícil produzir um alimento que gere boa aceitação na maior parte do público, diante disto, vale ressaltar que esta análise pode ser aplicada aos *buffets* em eventos no contexto da alimentação saudável, pois levando em consideração o diverso público participante de eventos seja o que talvez dificulte a implantação de um novo estilo de alimentação nos *buffets*.

Embora os empreendedores do projeto apresentassem dificuldades em relação a alimentação saudável, como um alto valor de investimento, restrição e instabilidade no mercado, o NutriCor buscou incentivar estes com as ações do projeto, partindo da ideia de que nada melhor que um evento sobre alimentação saudável para incentivar os empreendedores que trabalham com *buffets* para eventos a trabalharem com esse tipo de alimentação.

Como de praxe, o planejamento aparece como pilar de grande importância para realização de um evento, afinal “o processo de planejamento consiste em estabelecer em que ponto uma organização se encontra no presente e para onde ela pretende se dirigir no futuro, com as estratégias ou táticas necessárias para atingir esse ponto.”

Coutinho (2010, p. 25). Com base nisso, a elaboração de um projeto para o *Workshop* NutriCor se tornou indispensável.

Para além disso, o *Workshop* NutriCor foi dividido em três fases, como geralmente acontece na organização de um evento, sendo elas pré, trans e pós-evento, as quais serão descritas posteriormente. Para melhor controle dessas fases, a equipe NutriCor foi dividida em 4 comissões, sendo elas Credenciamento, Cerimonial e Recepção, Infraestrutura e Comunicação. A seguir, serão apresentados os relatos das comissões de Infraestrutura, Cerimonial e Recepção em específico, pois estas correspondem às comissões nas quais as extensionistas relatoras atuaram no *Workshop*.

#### 4.1 *Workshop* NutriCor: Como foi o Pré-evento?

No que diz respeito à fase pré-evento, pode-se afirmar que esta consiste na fase de elaboração e planejamento do evento, a partir de um levantamento de informações essenciais tais como: o objetivo do evento, estratégias de organização, público-alvo, local, funções a serem desenvolvidas e entre outros. Para além disso Coutinho (2010, p. 27) afirma que “o planejamento é o elemento fundamental num processo de organização de eventos. É a fase decisiva do evento, na qual estão inseridos a coordenação executiva e os controles financeiro, técnico-administrativo e social do evento”, ou seja, o pré-evento é a base de todas as decisões que forem tomadas para a boa execução do evento.

Posto isso, além de estratégias, o organizador de eventos faz uso de ferramentas que ajudam na hora do planejamento de todo e qualquer evento, Corcino et al. (2020) recomenda o uso do *checklist*, que se trata de uma lista de verificação que serve como um auxílio de trabalho, por este motivo foi elaborado um *checklist* para as fases pré, trans e pós-evento, como será visto mais adiante.

A tipologia do *Workshop* NutriCor é classificada como encontro técnico-científico, como pôde ser visto no quadro 01 de tipologias segundo Britto & Fontes (2002) no capítulo 2. Desta forma, o evento contou com a atuação da comissão de Cerimonial, que contribuiu para obtenção de um bom resultado do *Workshop*, fazendo uso de uma das principais ferramentas de planejamento, o *checklist*, o qual será apresentado no quadro 04.

**Quadro 04:** *Checklist* do pré-evento do *Workshop* NutriCor.

<b>Ação</b>	<b>Responsável</b>
1- Criar os scripts dos dois dias do evento	Izabelly Vitoria
2- Criar os roteiros dos dois dias do evento	Izabelly Vitoria
3- Criar o briefing do evento	Maria Luíza e Bruna Naiara
4- Criar convites para os convidados do evento	Maria Luíza
5- Criar posts convidativos	Mirely Vitória
6- Criar vinhetas para os painéis, momento cardápio e momentos receitas	Maria Luíza
7- Compilar principais dados dos participantes do projeto para o vídeo de agradecimento	Clárisse e Kamilla
8- Criar vídeo (propaganda) de agradecimento aos participantes do projeto	Maria Luíza

9- Criar <i>playlist</i>	Maria Luiza
10- Criar um formulário de <i>feedback</i> / lista de presença	Clarisse e Kamilla
11- Baixar músicas da <i>playlist</i> e enviar para todas as comissões	Izabelly
12- Criar posts de agradecimento aos convidados e participantes	Mirely e Maria Luíza
13- Contatar os convidados	Bruna Naiara
14- Enviar convites aos convidados	Bruna Naiara
15- Solicitar o mini currículo dos convidados	Bruna Naiara
16- Enviar briefing aos convidados	Bruna Naiara
17- Divulgação do evento através dos posts	Equipe organizadora do NutriCor
18- Abrir chamado para uma matéria no site através da comunicação social do campus	Maria Luíza e Mirely
19- Cadastrar/abrir o evento no SUAP para inscrição dos participantes	Clarisse e Kamilla dos Santos
20- Abrir a sala do evento	Maria Luíza
21- Disponibilizar link para os professores a parte.	Izabelly Vitória
22- Disponibilizar o link do evento para os participantes por e-mail e para os convidados por meio do grupo no <i>WhatsApp</i> .	Clarisse e Kamilla
23- Gravar cena para vídeo de agradecimento aos participantes do projeto e enviar para a Comissão de Comunicação	Clarisse
24- Realizar reunião com os convidados para um alinhamento antes do evento	Equipe organizadora do NutriCor
25- Enviar <i>slides</i> , <i>playlist</i> , e vídeos para Bruna Naiara e Mirely Vitória - Comissão de Infraestrutura e Comissão de Comunicação	Maria Luíza
26- Realizar pré-teste do evento	Equipe organizadora do evento

**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

O quadro 04 descreve as atividades e os responsáveis por cada tarefa que foi destinada para ser realizada no pré-evento do *Workshop* NutriCor. Vale ressaltar que apesar de cada comissão ser responsável por tarefas específicas, isso não impediu que as comissões se ajudassem.

**No que se refere a comissão de Cerimonial**, sabe-se que esta aparece como sendo uma peça principal em diversos eventos, presume-se que especialmente em eventos sociais e técnico-científicos, que são os que demandam uma formalidade maior. Viana (1998, p. 17) expõe o cerimonial como sendo “[...] um conjunto de formalidades específicas de um ato público, dispostas numa ordem sequencial, que envolve a utilização de indumentária própria, a ordem de precedência a ser observada, com seus elementos sígnicos e o cumprimento de um ritual”.

Isto posto, entende-se que cabe a comissão de Cerimonial conduzir o evento dentro das normas e diretrizes propostas pelos manuais de eventos e para uma boa condução, entende-se a necessidade de um bom planejamento. Levando em consideração a grande responsabilidade da comissão em questão, planejar aparece como o fator principal para a obtenção de êxito do evento, seja ele qual for. Diante do exposto, coube à comissão de cerimonial, realizar as seguintes funções no pré-evento: A elaboração do roteiro do evento contendo a ordem de cada acontecimento e o *script* composto por um texto com instruções a serem seguidas; A condução do *Workshop* NutriCor que aconteceu no trans-evento.

Como o cerimonial atua principalmente durante o evento, este passou a auxiliar as comissões de comunicação e secretariado no pré-evento, ajudando na divulgação do *Workshop* nas redes sociais, na elaboração da *playlist* de músicas e no envio do *link* do evento para alguns professores do IFRN - Campus Canguaretama que demonstraram interesse pelo tema.

**Figura 02:** *Post* de divulgação do *Workshop*

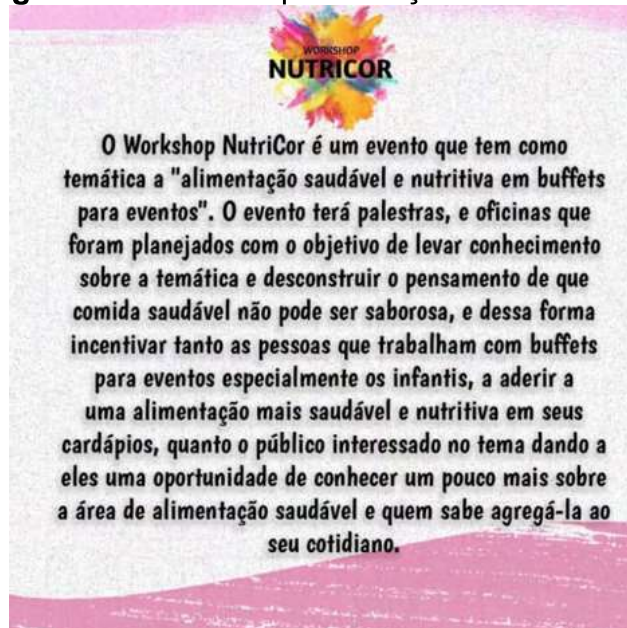


**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

A figura 02 apresenta o *post* de divulgação do evento *Workshop* NutriCor, este *post* inicialmente foi enviado no grupo dos empreendedores do projeto, com o intuito de divulgar e chamar a atenção deles para o evento. Em seguida, mais precisamente

uma semana antes do evento, o *post* começou a ser divulgado diariamente nas redes sociais das extensionistas, para que desta forma o maior número de pessoas fosse alcançadas e a partir do interesse delas pelo tema, estas pudessem participar do evento quando chegasse o dia. A seguir, na figura 03 tem-se o *post* que foi elaborado para apresentar o evento ao público interessado.

**Figura 03:** *Post* de apresentação do *Workshop*.



**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

Embora parte do público-alvo do evento já conhecesse a ideia apresentada pelo NutriCor, o *Workshop* visava um público para além dos empreendedores envolvidos no projeto, por este motivo, foi elaborado o *post* acima com um texto explicativo com o intuito de informar de maneira sucinta o que seria o evento *Workshop* NutriCor. Sendo assim, este *post* assim como os demais, foi publicado nas redes sociais das extensionistas, a exemplo, o *feed* e *story* do *Instagram* e os *status* do *WhatsApp*.

**No que se refere à comissão de Recepção**, esta costuma aparecer como um fator importante na realização dos eventos, Fortes & Silva (2011, p. 73) por exemplo, apontam a Recepção como sendo uma comissão de “grande importância para a atuação das demais comissões, uma vez que a ela cabe compatibilizar os diversos



esforços, sob pena de comprometer o bom atendimento aos que tomaram parte em determinado evento”. Esta comissão exige do atuante, algumas características específicas, como carisma, proatividade, responsabilidade, simpatia, entre outras, afinal a comissão de Recepção é literalmente a porta de entrada para o evento. Além disso, vale ressaltar que estas qualidades devem ser aplicadas tanto no contato com os convidados (palestrantes, músicos, entre outros) como também com o público-alvo do evento em questão.

Diante do exposto, no pré-evento do *Workshop* NutriCor, a comissão de Recepção ficou responsável por realizar as seguintes funções:

- Contatar os palestrantes convidados para o evento através do *WhatsApp*;
- Elaborar e enviar o *briefing* do evento que está presente como apêndice A, em parceria com a comissão de Comunicação, para que aqueles que não conheciam o projeto NutriCor, compreendessem o principal objetivo da realização do *Workshop*;
- Elaborar os convites virtuais que foram enviados de forma individual aos palestrantes convidados.

O modelo do convite elaborado para ser enviado aos convidados do evento *Workshop* NutriCor pode ser visto na figura 04.



**Figura 04:** Convite virtual.



**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

Todo o contato com os palestrantes foi realizado via *WhatsApp*, assim como também o envio dos convites virtuais e o *briefing*. Para além disso, a comissão de Recepção ficou responsável por solicitar o mini currículo de cada convidado para ser utilizado no *script*, de modo que, no momento de suas respectivas apresentações, o público pudesse conhecer um pouco mais sobre o trabalho de cada um.

Os convidados se configuraram em professores, nutricionistas, *chefs* e empreendedores. A partir disso, além da solicitação do mini currículo de cada um, também foram solicitados os materiais que iriam usar no dia do evento, como apresentação de *slides*, vídeos, e as fichas técnicas das receitas as quais os *chefs* iriam ensinar durante o evento.

Com o convite e *briefing* enviados e o material solicitado aos palestrantes recebido, a comissão de Recepção juntamente com a comissão de Cerimonial propuseram um breve encontro com todos os convidados e as demais comissões um dia antes do evento, para conhecê-los melhor e lhes repassar algumas informações e

coordenadas sobre o evento, como horários, tempo de fala, entre outros. Assim, é possível observar um registro dessa reunião na figura 05.

**Figura 05:** Reunião entre as comissões do evento e convidadas.



**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

Esta reunião foi realizada no dia 15 de dezembro de 2020, ou seja, um dia antes do primeiro dia do evento *Workshop* NutriCor. Contou-se com a presença da *chef* Stella Albuquerque, da professora Viviane Costa, da empreendedora Dalianne Grace, da orientadora do projeto, Darlyne Fontes e das discentes do projeto. Nesta figura não mostra todos os convidados palestrantes, pois alguns deles não puderam participar desta reunião, desta forma a comissão de Recepção foi a responsável por repassar os assuntos debatidos resumidamente a cada um que não pôde participar deste momento.

A partir disso, a presente comissão tinha praticamente finalizado suas funções no pré-evento, desta forma, a mesma uniu-se às demais comissões para auxiliar a comissão de Comunicação, a ampliar a divulgação do evento por meio das redes sociais, isto feito, coube à comissão de Recepção disponibilizar via *WhatsApp*, o *link* do evento na sala do *Google Meet*, aos convidados, alguns minutos antes do início do *Workshop*, enquanto a comissão de Comunicação disponibilizou este mesmo *link* ao público-alvo do evento.

Neste ponto, será apresentado o que foi desenvolvido na **comissão de Infraestrutura**, e para entender melhor esta comissão, Freiburger (2010, p. 44) afirma

que a Infraestrutura “refere-se a toda parte operacional do evento, ou seja, instalação física do local, material de secretaria, equipamentos de audiovisuais e apoio logístico”. Isto posto, entende-se que a infraestrutura pode ser definida como a parte estrutural de um evento, ou seja, um conjunto de elementos ou atividades que enquadram toda uma estrutura.

A partir disso, sabe-se que a comissão de Infraestrutura é responsável pela organização e manutenção do local físico em que ocorre o evento, porém o *Workshop NutriCor* foi um evento 100% virtual, desta forma, a comissão de Infraestrutura teve que adaptar suas funções do ambiente físico ao espaço virtual, assim, coube a esta, a abertura da sala virtual na qual ocorreu o evento, disponibilização do *link* de entrada aos participantes que se inscreveram no evento juntamente com a comissão de Comunicação, assim como também permitir a entrada destes na sala virtual do *Google Meet*.

Como estas funções teriam que ser executadas apenas no trans-evento, a comissão de Infraestrutura uniu-se à comissão de Comunicação para atuar nas fases pré e pós-evento, com o intuito de ajudar nas tarefas que foram atribuídas à esta comissão. Desta forma, a comissão de Infraestrutura ficou responsável por elaborar algumas vinhetas que seriam transmitidas no decorrer do evento, com o intuito de deixar o ambiente mais descontraído. Abaixo, tem-se os registros das vinhetas nas figuras 06, 07 e 08.

**Figura 06:** Vinheta do Momento Receita - parte 1.



**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

A vinheta foi criada especialmente para anunciar e compor a apresentação do Momento Receita - parte 1, apresentado pela *chef* Stella Albuquerque que trouxe a receita de um pão de cenoura saudável e de fácil preparo. Esta vinheta, assim como as demais, é composta por elementos visuais pensados com o intuito de chamar a atenção do público para o momento que viria.

**Figura 07:** Vinheta do Momento Receita - parte 2.



Fonte: Dados do projeto, 2020.

Esta vinheta, representada pela figura 07, foi elaborada especificamente para o momento receita do segundo dia do *Workshop* NutriCor, apresentado pelo *chef* Rafael Abage, trazendo uma receita invertida ao tradicional bolo de cenoura com cobertura de chocolate, isto é, bolo de chocolate com calda de cenoura, uma versão mais saudável, simples e saborosa. Tendo em vista que o *chef* traria uma receita doce, a vinheta foi criada com elementos visuais que chamassem a atenção do público ao tipo de receita que seria apresentada logo após.

**Figura 08:** Vinheta do Case do Pitadas de Amor.



**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

A figura 08, expõe a vinheta do Case do Pitadas de Amor, criada com o intuito de dar início à apresentação da empreendedora Dalianne Grace, que falou um pouco sobre sua vida profissional envolvendo seu negócio que tem por nome Pitadas de Amor e se localiza na cidade de Parnamirim/RN, por meio do qual ela fornece produtos nutritivos e saborosos para crianças e adultos, Dalianne contou com a participação da nutricionista Mariana França, que também falou de sua vida profissional e trouxe informações relevantes sobre a importância de uma alimentação saudável, para o bem estar e saúde do corpo humano.

Diante do exposto, tem-se por finalizada a fase de descrição do pré-evento, assim, o subcapítulo 4.2 abordará o trans-evento, que discorrerá sobre o processo de execução do *Workshop* NutriCor, no *Google Meet*.



## 4.2 *Workshop* NutriCor: Como foi o trans-evento?

O trans-evento pode ser considerado umas das fases mais importantes de um evento, afinal, é a única fase que de fato é exposta ao público, Machado (2019, p.24) apresenta o trans-evento como sendo a compilação da “montagem e logística de modo geral, bem como a adequação da instalação, acessibilidade, sinalização e segurança durante o evento, garantindo a qualidade total no evento.”

Diferentemente das demais fases, o trans-evento possui uma tendência maior de ocorrer imprevistos em sua execução, pois é o momento em que tudo que foi elaborado sairá do papel para ser posto em prática. Por este motivo, a fim de reduzir o máximo de erros na execução e possíveis imprevistos, as comissões fizeram o uso do *checklist*, como pode ser visto no quadro 05.

**Quadro 05:** *Checklist* do trans-evento do *Workshop* NutriCor.

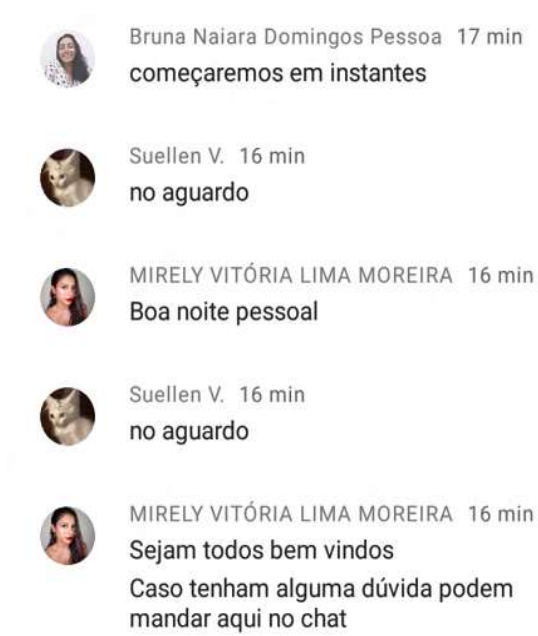
<b>Ação</b>	<b>Responsável</b>
1- Coordenar projeções	Bruna Naiara
2- Recepcionar o público	Equipe organizadora do NutriCor
3- Mediar o evento	Izabelly Vitória
4- Auxiliar no chat	Clarisse, Kamilla e Mirely
5- Permitir a entrada dos participantes na chamada	Maria Luíza
6- Aplicar formulário de feedbacks/ lista de presença nos dois dias do evento	Clarisse e Kamilla
7- Captura de imagens do evento	Clarisse, Kamilla e Mirely

**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

Fazer o uso do *checklist* proporcionou um maior controle e organização de cada comissão no momento em que cada uma delas se dividiu para realizar suas respectivas funções, de fato, o *checklist* foi de suma importância para execução do evento como um todo.

No que diz respeito ao trans-evento, a comissão de Cerimonial começou auxiliando a comissão de Recepção na chegada do público ao evento na sala virtual, saudando-os sempre com boas vindas e lhes repassando breves avisos em relação ao início do evento, como destaca a figura 09. A partir disso, tendo chegado a hora, a comissão de Cerimonial deu início ao evento, e mesmo através das câmeras e com menos formalidade, a mestre de cerimônias do *Workshop* NutriCor seguiu o *script* e o roteiro elaborado no pré-evento com confiança e destreza, intermediando todos os momentos descritos na programação.

**Figura 09:** Recepção aos participantes do evento



**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

Na figura 09 podem ser vistas as mensagens de recepção ao público, apesar de cada comissão ter suas respectivas funções no trans-evento, realizar um evento no formato virtual possibilitou que todas as integrantes do projeto, independentemente de qual comissão atuava, pudessem dar as boas-vindas ao público também. Para mais, a presente comissão contornou alguns erros encontrados no *script*, lidou com pequenos imprevistos, como o problema da *playlist* que não funcionou no primeiro dia do evento e interagiu com os participantes, tornando o momento o mais dinâmico

possível e menos cansativo ao ligarem seus microfones e cantarem algumas músicas convidando o público a fazer o mesmo. Por fim, pode-se dizer que a comissão de Recepção foi de grande importância para a execução do trans-evento, nos dois dias do *Workshop*.

**No que diz respeito a comissão de Infraestrutura**, esta teve de lidar com alguns problemas técnicos inesperados, especialmente no primeiro dia do evento, como a falha no *notebook* da responsável por executar a *playlist* de abertura, de modo que, impossibilitou a reprodução das músicas, assim como também, a dificuldade de compilar e expor as vinhetas e *slides*, pois os *notebooks* das componentes dessa comissão apresentaram erro de funcionamento, porém, vale ressaltar que independente dos imprevistos, a comissão de Infraestrutura desempenhou um bom trabalho, contornando toda a situação. Deste modo, é possível observar na figura 10 a programação do primeiro dia do evento, e em seguida a sequência de acontecimentos, apresentadas nas figuras 11, 12, 13 e 14.

**Figura 10:** Programação do primeiro dia do evento.



Fonte: Dados do projeto, 2020.

O evento *Workshop* NutriCor foi composto por uma programação extensa, a figura acima mostra a programação do dia 16 de dezembro, que se trata da abertura



do evento. Por fim, optou-se por realizar o evento no período da noite, pois acreditava-se que este seria o horário mais propício para alcançar grande parte do público inscrito. A partir disso, na programação tem-se a abertura do evento com a recepção e mensagem de boas-vindas ao público; em seguida o início ao primeiro painel da noite foi apresentado por Luciano Lourenço e Viviane Costa; depois o segundo painel da noite, também foi conduzido por Luciano Lourenço e para finalizar, o momento receita com a *chef* Stella Albuquerque; e tendo concluída a programação, a comissão de Cerimonial, agradeceu a presença de todos e despediu-se, atentando ao público que no dia seguinte teria mais uma programação cheia de momentos exclusivos e de grande aprendizado.

Diante do exposto, na figura 11 tem-se a imagem da mensagem de recepção ao público no *Workshop*, e em seguida nas figuras posteriores terão as imagens dos momentos descritos na programação do primeiro dia do evento.

**Figura 11:** Mensagem de boas-vindas ao público.



Fonte: Dados do projeto, 2020.

Para uma recepção mais calorosa e afetiva possível, mesmo por trás das câmeras, pensou-se na execução de uma *playlist* criada especialmente para esse evento. No primeiro dia surgiram alguns problemas técnicos que infelizmente impossibilitaram a execução dessa *playlist*, porém, no segundo dia, com os problemas técnicos solucionados, esta foi executada, alcançando seu principal objetivo, trazer descontração e leveza ao *Workshop* NutriCor.

**Figura 12:** Painel sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC).



Fonte: Dados do projeto, 2020

A figura 12 representa o painel conduzido pelo *chef* Luciano Lourenço, trouxe ao público de forma prática, inúmeras informações a respeito das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), desde nomes populares, nutrientes encontrados nessas plantas, onde é possível encontrá-las e que além de serem ricas em nutrientes, as PANC ainda auxiliam na prevenção de algumas doenças.

A apresentação deste primeiro painel também contou com alguns acréscimos válidos da professora Viviane Costa, que trouxe mais informações sobre o tema, o que contribuiu para ampliar o conhecimento de cada participante do evento, em suma, foi um painel de grande importância. Neste primeiro momento, o público interagiu bastante tirando suas dúvidas sobre o assunto e até mesmo fazendo comentários que agregaram na apresentação do painel sobre as PANC, como pode ser visto na figura 13.

**Figura 13:** *Chat* do evento.

- 
- The image shows a vertical list of six chat messages. Each message consists of a circular profile picture on the left, the sender's name and time in a smaller font, and the message text in a larger font. The messages are as follows:
- Message 1:** Profile picture: 'H'. Sender: Helke Cunha, 10 min. Text: "Obrigada professor , ela lembra muito o manjerição mesmo só mais amarga As duas cores da Clitoria? Pq já vi que a clarina não seria ."
  - Message 2:** Profile picture: 'H'. Sender: Helke Cunha, 9 min. Text: "Acredito que a mamona não seja, ela já foi cogitada para óleo combustível e mesmo assim causava muitos problemas no maquinário"
  - Message 3:** Profile picture: A small black and white image of a person. Sender: Jéssica Barbosa de Sousa, 6 min. Text: "O óleo de rícino (mamona) é utilizado popularmente para tratar alguns problemas de saúde como prisão de ventre."
  - Message 4:** Profile picture: A small photo of a man. Sender: Carlos Vinicius, 3 min. Text: "Também as crianças antigamente brincavam com as Mamonas, elas são PANC's ?"
  - Message 5:** Profile picture: A small photo of a woman. Sender: Rilyan Maria Modesto Henrique, 2 min. Text: "Meu pai me dizia que as Mamonas eram usadas para fazer biodiesel,mas pode usar elas para comer também?"
  - Message 6:** Profile picture: 'H'. Sender: Helke Cunha, Agora. Text: "Alfavaca é uma PANC? E tem algum preparo como dica?"

**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

A figura 13 apresenta uma parte da interação do público ao fazer suas perguntas relacionadas ao painel das PANC. Tendo finalizado o assunto, iniciou-se o segundo momento do painel, protagonizado pelo *chef* Luciano, falando de Aproveitamento Integral dos Alimentos, este foi um assunto diretamente ligado ao anterior, o que só enriqueceu a quantidade e a qualidade de informações que foram disponibilizadas no decorrer das apresentações.

**Figura 14:** Painel sobre Aproveitamento Integral dos Alimentos.



**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

A figura 14, representa a apresentação sobre o Aproveitamento Integral dos Alimentos, que visava literalmente aproveitar partes dos alimentos que geralmente são desprezados e jogados no lixo. O tema foi também apresentado pela professora Viviane Costa, após o painel das PANC, este trouxe informações sobre a quantidade de nutrientes que possui nas cascas dos alimentos e dicas valiosas sobre como fazer uso das folhas, talos, cascas de frutas e até dos vegetais, transformando-os em pratos de alimentos nutritivos e saborosos. Este assunto, assim como os demais, fora levado ao evento como uma oportunidade de ampliar a visão do público, de que é possível tirar melhor proveito dos alimentos consumidos diariamente, além disso, diminuir a quantidade de desperdício desses alimentos.

**Figura 15:** Montagem de Cardápios.



**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

A proposta de montagem de um menu *kids*, coordenada pelo *chef* Luciano Lourenço, foi um momento único, pensado para ser apresentado especialmente no *Workshop* NutriCor, tendo em vista que o projeto NutriCor visa levar a ideia de uma alimentação saudável em festas infantis. Desta forma os cardápios poderiam servir de inspiração para os empreendedores inovarem os seus negócios.

**Figura 16:** Momento Receita da *chef* Stella Albuquerque.



**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

Seguindo a programação do primeiro dia do evento, conforme figura 16, a *chef* Stella Albuquerque, apresentou ao público uma receita de um pão de cenoura saudável, prático e de preparo simples, também indicando outra opção de vegetal como a beterraba. A ficha técnica contendo todos os ingredientes e modo de preparo deste pão foi disponibilizada por *e-mail*, ao público do evento que se interessou e pediu o envio da receita. Com o Momento Receita finalizado, a comissão de Cerimonial deu por encerrada a programação do primeiro dia do *Workshop* NutriCor, despedindo-se do público e palestrantes, e os convidando para participarem do segundo e último dia de evento.

Posto isto, tem-se a figura 17 que apresenta a programação do segundo dia do evento *Workshop* NutriCor, e em seguida as imagens representando os registros das apresentações dos convidados e o vídeo de agradecimento aos empreendedores do NutriCor, que estavam na programação do último dia do evento, como mostram as figuras 18, 19 e 20 respectivamente.

**Figura 17:** Programação do segundo dia do evento.

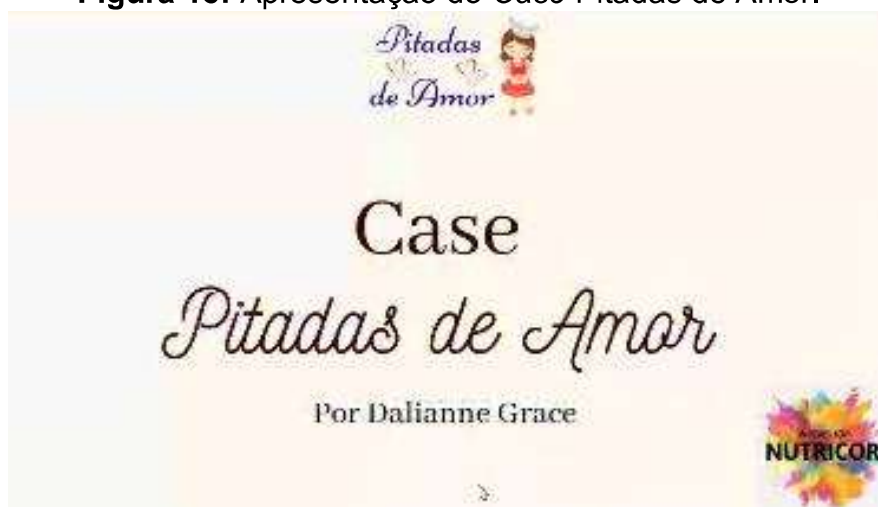


**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

Na figura 17 tem-se a programação do segundo dia do evento *Workshop NutriCor*, que está composta pelos seguintes momentos: A recepção ao público, assim como foi realizada na programação do primeiro dia; logo após a fala de abertura do evento apresentado pela mestre de cerimônias; em seguida o painel *Case do Pitadas de Amor* com a empreendedora Dalianne Grace e a nutricionista Mariana França; o Momento Receita com o *chef* Rafael Abage; e para finalizar o evento um vídeo de agradecimento aos empreendedores do projeto de extensão NutriCor. Logo abaixo tem-se as figuras com os respectivos momentos.



**Figura 18:** Apresentação do Case Pitadas de Amor.



**Fonte:** Dados do projeto, 2020

O Case do Pitadas de Amor, proporcionou ao público uma visão diferente do que seria um *buffet* saudável para crianças, trazendo “macetes” com diferentes alimentos que lembravam comidas tradicionais, como bolos, doces e salgados. Para mais, Dalianne contou um pouco de sua história e de onde surgiu o Pitadas de Amor, e encantou o público, assim presume-se, ao revelar que a razão de todo o projeto do Pitadas de Amor veio em razão de sua filha, com o intuito de introduzir a ela, uma alimentação mais saudável sem deixar de ser saborosa. Em conjunto com Dalianne, sua amiga e nutricionista Mariana França, trouxe ao Case, informações complementares e ricas sobre a importância da alimentação saudável na vida das pessoas, e as consequências da falta de nutrientes e equilíbrio alimentar para o corpo humano.



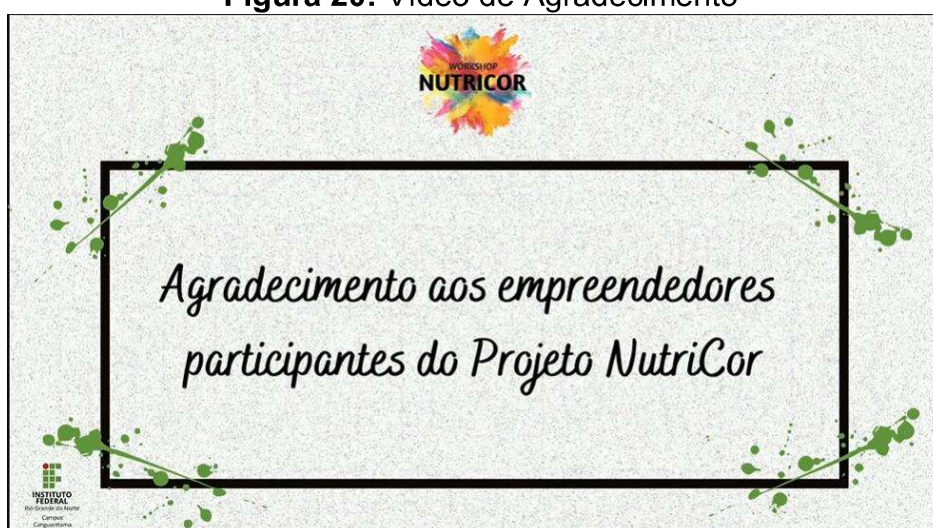
**Figura 19:** Momento Receita do *chef* Rafael Abage.



**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

No Momento Receita do segundo dia, o *chef* Rafael Abage trouxe uma proposta inovadora, apresentando ao público uma receita de um bolo de chocolate com cobertura de cenoura, reforçando a ideia de que alimentação saudável também pode ser dinâmica e com muito sabor. Como a preparação do bolo era longa, Rafael fez um vídeo curto adiantando a preparação da receita enquanto descrevia todo o processo de como deveria ser feito o bolo para que pudesse ser preparado em casa pelo público, que, através do *chat*, interagiu tirando suas respectivas dúvidas em relação a receita e pedindo dicas de preparo. Ao final do vídeo o *chef* Rafael disponibilizou a ficha técnica do bolo à equipe organizadora NutriCor, para que enviassem por e-mail para as pessoas que a solicitassem. Abaixo na figura 20, tem-se o vídeo de agradecimento aos empreendedores do projeto NutriCor.

**Figura 20:** Vídeo de Agradecimento



**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

Como encerramento do último dia do evento, a equipe organizadora do *Workshop* NutriCor (todas as comissões) apresentou um vídeo de agradecimento aos empreendedores participantes do projeto, neste, a extensionista Clarisse dos Santos, agradece em nome de todas as demais comissões, aos empreendedores por terem aceitado fazer parte do projeto NutriCor, transformando todo o aprendizado em ótimas experiências e recordações. Logo em seguida tem-se a exposição das logomarcas/fotos dos empreendimentos destas pessoas, logo após, encerrou-se o último dia do *Workshop*.

### 4.3 Workshop NutriCor: Como foi o Pós-evento?

O pós-evento corresponde à terceira e última fase de um evento, é nela que se analisa as atividades que foram realizadas durante o pré e o trans-evento. Diante vale ressaltar que “esse processo de encerramento consiste na avaliação técnica, administrativa e dos participantes. É nesse momento que ocorre a confrontação dos resultados esperados com os obtidos, possibilitando identificar os pontos positivos e negativos do evento” (COUTINHO, 2010, p. 34)

Para além da importância desta fase, Coutinho (2010) também apresenta algumas ferramentas como sendo indispensáveis para a realização do pós-evento, dentre elas os *checklists*, questionários de avaliação aos participantes, relatórios das atividades, entre outros, que podem facilitar a execução dos últimos detalhes do evento como o envio de certificados, devolução de equipamentos assim como também na avaliação do próprio evento.

Diante do exposto, a equipe NutriCor aderiu as sugestões de ferramentas apresentadas, em especial o *checklist*, apresentado no quadro 06 a seguir, e o questionário de avaliação no qual os *feedbacks* obtidos por meio dele serão expostos mais adiante.

**Quadro 06:** *Checklist* utilizado no pós-evento.

<b>Ação</b>	<b>Responsável</b>
1- Enviar <i>post</i> de agradecimento aos convidados e participantes	Izabelly Vitória e Bruna Naiara
2- Fazer o relatório final	Equipe organizadora do evento
3- Compilar e tratar os dados do formulário do evento. ( <i>feedback</i> do público)	Clarisse e Kamilla
4- Anexar prints do evento	Clarisse, Kamilla e Mirely
5- Entregar relatório final	Bruna, Izabelly e Maria Luiza

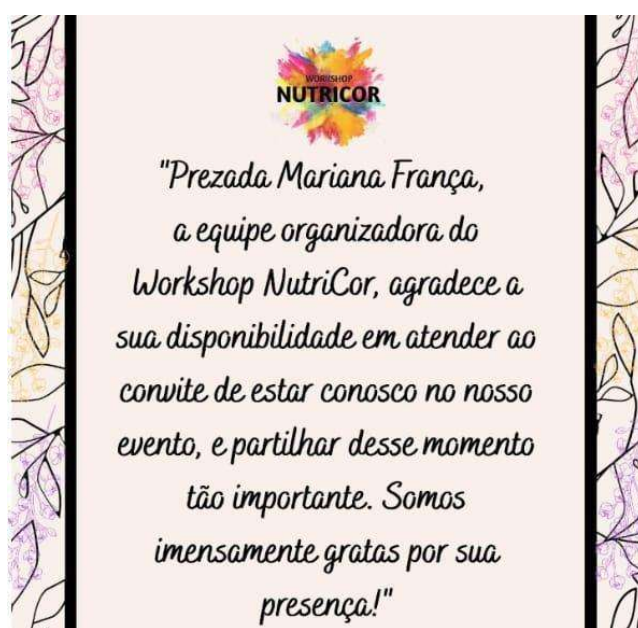
**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

Diferentemente dos demais *checklists* apresentadas no decorrer do evento, as extensionistas fizeram uso de um *checklist* bem menor nesta última fase. Vale

ressaltar que todas as comissões do NutriCor utilizaram o *checklist* apresentado no quadro 06, assim como nas demais fases, para se organizarem e cumprirem suas últimas funções, antes de dar por encerrado o evento. Afinal, acredita-se que para o público o evento acaba quando todos vão embora, mas para os organizadores, o evento só acaba quando todas as três fases do evento são encerradas.

**No que se refere a comissão de Cerimonial e Recepção**, estas atuaram em conjunto no pós-evento enviando os *posts* de agradecimento aos convidados, por meio do grupo criado com todos os palestrantes e no *chat* privado de cada um deles no *WhatsApp*. As figuras 21 e 22 abaixo, apresentam alguns dos *posts* que foram enviados.

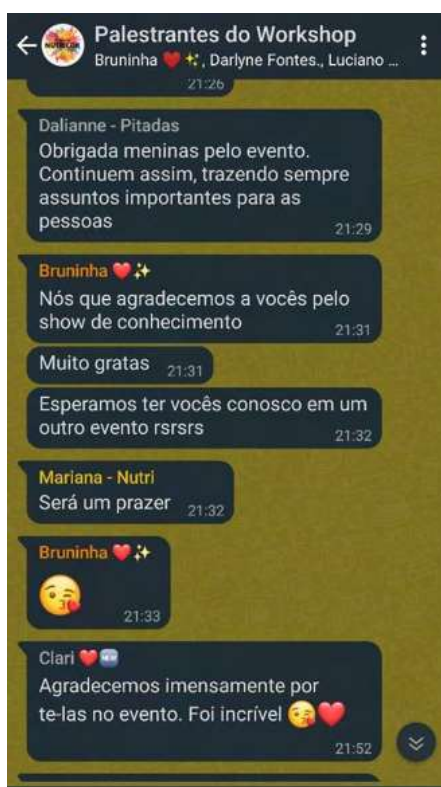
**Figura 21:** *Post* de agradecimento aos convidados



Fonte: Dados do projeto, 2020

A figura 21 mostra a mensagem com o *post* de agradecimento feito para enviar individualmente para os palestrantes convidados. Este em específico foi enviado para a nutricionista Mariana França que participou no segundo e último dia do evento *Workshop* NutriCor.

**Figura 22:** Agradecimento aos convidados pelo Grupo do *WhatsApp*



**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

A figura 22 mostra as mensagens de agradecimento enviadas no final do evento. Para mais, vale ressaltar que com base nos *feedbacks* recebidos após o envio dos agradecimentos, presume-se que os convidados se sentiram gratos em participar do evento e felizes em contribuir com o projeto NutriCor, alguns deles até mesmo se disponibilizaram a atuar em um próximo evento.

**No que se refere à comissão de Infraestrutura**, esta não realizou nenhuma atividade individual nesta fase, pois devido ao fato de o evento ter sido 100% *online* não havia nenhum material para devolução ou nenhum ambiente físico para ser reorganizado, para mais, esta prestou auxílio às demais comissões no envio dos certificados de participação no evento *Workshop* NutriCor para os participantes e os convidados, na compilação dos dados do formulário de avaliação do evento, e por fim, na elaboração do relatório final do evento.

Para além das atividades apresentadas, a equipe NutriCor disponibilizou duas fichas de avaliação após o encerramento dos dois dias de evento, esta pode ser

encontrada no apêndice D. Vale ressaltar que ambas as fichas possuíam a mesma configuração de perguntas, estas continham escalas de satisfação para que os participantes pudessem dar um *feedback* a respeito de como se sentiam em relação ao evento, questionamentos a respeito de quais painéis eles mais gostaram assim como também qual momento recebeu mais sua atenção, também perguntava a respeito da durabilidade do evento e por fim, a ficha também possuía um espaço destinado a comentários como alguns que serão apresentados no quadro 7, logo abaixo.

**Quadro 07 - Comentários referentes ao primeiro e segundo dia do evento.**

<b>Comentários – 1º Dia</b>	<b>Comentários – 2º Dia</b>
Muito bom! Parabéns! Achei muito bacana o evento, bem contente em ter participado.	Achei incrível. O painel foi maravilhoso, pude aprender bastante e tentarei acrescentar esses ensinamentos na minha vida, além de tentar refazer a receita do chef Rafael Abage.
foi lindo, superou expectativas	Foi ótimo esse segundo dia do evento, muitas dicas de extrema importância. Foi ótimo aprender mais um pouco sobre alimentação saudável. A receita também foi muito boa também.
Gostei muito das coisas novas que aprendi no primeiro dia de evento, me fez ter vontade de saber mais ainda sobre o assunto.	Eu amei tudo, o painel sanou todas as dúvidas que restavam na mente das pessoas presentes e o momento receita foi um sucesso também.
ótimo evento recheado de conhecimentos	Foi incrível, eu amei. Cheguei atrasada, porém consegui aprender muitas coisas. Já quero próximos eventos semelhantes hahahaha
Que lindo projeto e NECESSÁRIO. Vê-las tão envolvidas com ele e comprometidas é extremamente gratificante. O primeiro dia superou minhas expectativas, vou levar as informações para vida.	tudo absolutamente tudo, ótimos convidados, programação incrível, veio aí evento do ano!
Foi ótimo	Gostei muito, dicas muito úteis, que vou levar pra minha vida com certeza.
Esse projeto vai longe! É uma ótima fonte de informações para todas as idades. A iniciativa é muito boa e é um assunto perfeito para se abordar. Levarei as dicas para minha mãe e com certeza tentarei convencer ela a fazer um Quintal Produtivo aqui em casa	Eu achei o horário de término muito tarde. Mas o evento foi lindo. Eu amei
Acho que tiveram algumas falhas visíveis, mas que logo foram solucionadas	O evento foi incrível e abordou temáticas muito importantes.

Os painéis e o momento receita foram incríveis e de extrema importância.	Foi show, quero mais.
A temática abordada foi incrível e as informações que foram passadas pelos palestrantes também.	Ótima experiência!
Ótimo evento!!!	Foi maravilhoso
Gostei muito, bastante interessante o conteúdo de vocês, mas é difícil pôr em prática.	.Só vem o próximo
Eu amei, os assuntos abordados foram muito relevantes, a temática escolhida foi interessante demais	Muito produtivo.
Eu achei o primeiro dia do evento ótimo e com ótimas dicas, tenho certeza que o segundo dia será muito melhor, parabéns pelo evento.♥	Foi incrível.
	Amei o evento

**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

Para além da avaliação do público, era necessário que a equipe NutriCor realizasse uma autoavaliação e autocrítica em relação ao evento, buscando elencar os erros e dificuldades encontrados na intenção de não cometê-los novamente em um próximo evento, sendo assim, a equipe organizadora do *Workshop* NutriCor se reuniu através da plataforma *Google Meet* com a orientadora do projeto para juntas realizarem a avaliação geral dos dois dias de evento (16 e 17 de Dezembro de 2020) e assim discutirem sobre o que foi planejado e executado, dando ênfase aos erros e acertos na execução do evento realizado, esta reunião possibilitou as extensionistas uma visão geral do evento.

Diante do exposto, conclui-se que mesmo com dificuldades e alguns erros notórios, o *Workshop* NutriCor superou as expectativas não só do público, mas principalmente da equipe organizadora, afinal, é certo que este evento foi um grande desafio, levando em consideração o cenário pandêmico e as dificuldades do ambiente virtual, vale ressaltar que a equipe NutriCor superou limites e obteve êxito.



## 5. OPORTUNIDADES E DESAFIOS NA REALIZAÇÃO DO PROJETO DE EXTENSÃO

Este capítulo vai tratar das oportunidades e desafios diante da realização do projeto de extensão NutriCor. Tendo em vista as oportunidades como acontecimentos que geram benefícios através da realização de algo, pode-se ver que pontos fortes e positivos foram elencados durante o processo de realização do projeto NutriCor. Para mais, os desafios são vistos como grandes obstáculos que devem ser ultrapassados, servindo como forma de superação para que possa ser usado posteriormente para a obtenção de êxito. Posto isto, os subcapítulos 5.1, 5.2 e 5.3 apresentarão os desafios, as oportunidades e as sugestões de melhorias para com o projeto.

### 5.1 Oportunidades

Embora o projeto de extensão NutriCor de início tenha surgido, por parte das discentes, como ideia de suprir a carga horária solicitada pelo curso de Eventos, este acabou se tornando algo de muita importância para a vida acadêmica, profissional e pessoal das extensionistas autoras deste relatório. De prontidão, o NutriCor trouxe para as extensionistas um conhecimento mais amplo, pois, puderam, por meio de artigos, livros, guias, revistas eletrônicas e até mesmo contato com profissionais da área, conhecer e compreender, um pouco mais do que é o setor de Alimentos e Bebidas (A&B) em eventos.

Para além de todo o conhecimento teórico sobre a área de alimentação, a qual foi selecionada como tema para o projeto, as extensionistas tiveram a oportunidade de expandir seus conhecimentos acerca do mundo profissional, como comunicação, trabalho em equipe e desenvolvimento pessoal. Diante disso, sabe-se que quando se começa algo e se deseja obter êxito, será necessário passar por longos processos, mas que com o tempo serão vistos como oportunidades de adquirir experiências que poderão ser usadas em alguma área da vida no futuro. Isto posto, pode-se destacar alguns pontos positivos na realização do projeto de extensão tais como:

- Obtenção de conhecimento de uma área até então pouco familiarizada pelas extensionistas;



- A oportunidade de trabalhar com pesquisa e extensão em um único projeto, possibilitando as extensionistas experiências em áreas diferentes através de um mesmo trabalho;
- A oportunidade de realizar um projeto totalmente *online*, e assim adquirir uma experiência até então desconhecida para as extensionistas;
- A oportunidade de conhecer *chefs* assim como também seus respectivos negócios, por meio do *Workshop* NutriCor, assim como também entender como eles olhavam e lidavam com o tema: alimentação saudável.
- A oportunidade de realizar um evento 100% virtual, de modo que as extensionistas puderam adquirir um conhecimento extra à grade curricular do curso;
- A oportunidade de trabalhar o relacionamento interpessoal através de câmeras de celulares e computadores em meio a uma pandemia;
- A oportunidade de aprender e transmitir conhecimento para com os empreendedores participantes do projeto;
- Encarar a pandemia do COVID-19 como uma oportunidade de levar ao público recluso em casa um conteúdo importante por meio de um evento *online*.

Por fim, vale ressaltar que o NutriCor em si, já foi uma oportunidade, fazer parte deste projeto proporcionou as extensionistas, relatos de experiências que não podem ser descritos, pois, juntas, elas se desafiaram, erraram, acertaram e o mais importante, aprenderam muito, e o conhecimento adquirido vai para além da grade curricular, além do conhecimento sobre pesquisa e extensão, e do relacionamento interpessoal, o NutriCor proporcionou a elas a oportunidade de serem não só profissionais melhores, mas pessoas melhores.

## 5.2 Desafios

Acredita-se que diante de oportunidades, é certo que sempre haverá desafios, de modo que estes venham a se tornar motivos de aprendizado impulsionando assim o crescimento do indivíduo em si. Diante disto, é válido dizer que no projeto NutriCor não foi diferente, de início pode-se dizer que um dos maiores desafios que surgiram foi o isolamento social, que ocorreu em razão da pandemia do Coronavírus que chegou ao Brasil no início do ano de 2020, por este motivo, a maioria dos estabelecimentos fecharam, incluindo as escolas e Institutos que tiveram suas atividades suspensas, o que fez com que o projeto NutriCor por ser desenvolvido no âmbito do IFRN também fosse pausado, de início, por tempo indeterminado.

Após alguns meses sem previsão de retorno das atividades escolares, a orientadora do projeto de extensão NutriCor reuniu-se virtualmente com as extensionistas e comunicou que poderiam dar continuidade ao projeto de forma virtual, e acabou que este foi totalmente elaborado e executado virtualmente. Trazer toda a ideia do projeto presencial para o formato *online* serviu como propulsor para alguns outros desafios como:

- A dificuldade de organizar horários entre as discentes para se reunirem, pois todas possuíam rotinas diferentes e saturadas de atividades;
- Transmitir informações entre as extensionistas e para com a orientadora, a falta de *feedbacks* por parte das discentes em relação a execução das funções dentro do projeto foi de fato, uma grande dificuldade;
- Aprender a lidar com ferramentas como *Google drive*, *Google acadêmico*, *Google Meet*, pois eram algumas das ferramentas que as discentes não tinham familiaridade, o que dificultava o processo de elaboração de algumas atividades como a realização dos fichamentos, a elaboração do *briefing* e projeto do evento, a elaboração do formulário de entrevista, a execução do evento e a montagem da cartilha;
- O cansaço mental devido a pandemia e ao ensino remoto emergencial (ERE), agregando com a dificuldade de conciliar aulas, atividades, eventos, seminários e o projeto de extensão;

- A falta de equipamento eletrônico adequado, para todas as extensionistas, o que causava um retrocesso em relação ao andamento do projeto;
- A falta de acesso à *internet*, por parte de uma das extensionistas que dividia a *internet* com vizinhos tornando o acesso dificultoso;
- Dificuldades em manter o contato com os empreendedores do projeto através do grupo no *WhatsApp*, pois em alguns momentos sentiu-se que esse público estava disperso em relação ao projeto;
- A realização do *Workshop* NutriCor também aparece como sendo um desafio, pois as extensionistas não possuíam conhecimento nem prática a respeito de eventos *online*;
- Lidar com adaptações em relação ao formato do evento, a plataformas de execução e contato com o público-alvo.

Todos esses desafios acompanhados de mudanças e adaptações dificultaram em suma a realização e concretização do projeto NutriCor, porém, também trouxeram as extensionistas relatoras aprendizados e experiências únicas, cada desafio acima citado veio acompanhado de uma oportunidade, seja a possibilidade de realizar um evento *online*, a oportunidade de se trabalhar organização e planejamento de rotinas ou até mesmo o ensejo de realizar um projeto 100% virtual, por fim, pode-se dizer que o NutriCor e todos os seus desafios proporcionaram as extensionistas o incentivo e a confiança de encarar o novo e romper limites impostos, principalmente internos. .

### 5.3 Sugestões de melhorias para o projeto

Presume-se que entre tantos desafios e oportunidades que surgiram no decorrer do caminho, o projeto de extensão NutriCor foi por fim realizado com êxito, não obstante, diante de uma autoavaliação das extensionistas para com o desenvolvimento do projeto, percebeu-se alguns pontos que poderiam ter sido executados de maneira diferente, facilitando assim a execução do projeto. Diante disso, caso haja um possível retorno do NutriCor, ou mesmo a execução de um novo projeto similar a este, achou-se por bem elencar em tópicos algumas sugestões de melhorias, que pudessem facilitar a execução de próximos trabalhos:

- Um melhor controle de tempo, sabendo dividir tarefas para horários específicos;
- Ter comunicação com menos falhas e mais *feedbacks*, transmitindo informações uns aos outros a respeito da execução de metas, novas estratégias e até mesmo dificuldades encontradas;
- Mais dedicação e compromisso, dando ao projeto a atenção que este exige;
- Mais empatia e compreensão em relação aos demais companheiros de trabalho;
- Ter estabilidade emocional para lidar com dias menos produtivos que outros;
- Reconhecer quando precisar de uma pausa do trabalho;
- Apresentar sempre o seu melhor, nunca o bom ou que deu para entregar;
- Se impor diante das situações e opinar diante das propostas, pois estar imparcial em um trabalho em equipe não é indicado;
- Realizar as atividades dentro do projeto com democracia;
- Se dispor a aprender e fazer o que for preciso no projeto.

Estas foram algumas sugestões de melhorias pensadas pelas extensionistas ao final do projeto de extensão. Sendo assim, o projeto NutriCor chegou ao fim, mas, espera-se que mais trabalhos surjam abordando esse tema, afinal acredita-se que a temática da alimentação saudável é sim um assunto de grande importância para o setor de alimentos e bebidas no contexto dos eventos, por fim, espera-se que este

projeto, assim como seus respectivos desafios, oportunidades e sugestões de melhoria possam contribuir significativamente para possíveis projetos ou trabalhos científicos vindouros nesta área.

## 6. CONCLUSÃO

Para fins deste estudo conclui-se que o projeto de extensão NutriCor que fora relatado aqui, trouxe resultados significativos para o público-alvo, uma vez que eles participaram do evento *Workshop* NutriCor, o qual abordou assuntos e informações importantes sobre a alimentação saudável, além de uma programação que elencou momentos de grande valia e aprendizado ao público do evento.

Vale ressaltar que o *Workshop* foi o ponto alto do projeto, pois além de beneficiar o público externo ao projeto, proporcionou especialmente as extensionistas a oportunidade ímpar de realizar um evento 100% *online* em meio a uma pandemia, para além deste, tem-se também como legado a Cartilha NutriCor que contém os principais assuntos abordados dentro do projeto, além do quadro de benefícios e malefícios, no qual é descrito os benefícios na prática da alimentação saudável e os malefícios em sua falta, e está disponível no site do Memoria do IFRN para os interessados.

É certo que o projeto NutriCor teve grande importância para as extensionistas, desta forma, este capítulo consiste na concretização de tudo que foi relatado até então no decorrer deste relatório, por meio da descrição de experiências vividas e aprendizados obtidos no decorrer do projeto NutriCor.

O projeto de extensão NutriCor trouxe à discente Bruna Naiara a possibilidade de trabalhar com pesquisa e extensão simultaneamente, lhe proporcionando experiências em duas áreas diferentes através de um único projeto, para mais, além dos conhecimentos de extensão e pesquisa, a discente também teve a oportunidade de organizar e executar o *Workshop* NutriCor, um evento 100% virtual, esta atuou na comissão de recepção, tendo por principal função a recepção do público ao evento, mas também auxiliou na comissão de infraestrutura na qual ficou responsável por criar a sala do evento, projetar a playlist oficial e os slides dos convidados assim como também as vinhetas dos momentos receitas e o vídeo de agradecimento, tais atuações proporcionaram as extensionistas uma visão diferente sobre a infraestrutura de evento, por meio desta experiência ela pode entender as dificuldades de se montar a estrutura de um evento por trás das câmeras e entender que seja virtualmente ou presencialmente um evento não ocorre sem uma boa estrutura dando a esta comissão

uma grande responsabilidade, por meio da experiência de recepcionar o público por trás das câmeras, a extensionista pode repensar seus conceitos de hospitalidade e cordialidade, ampliando assim esses conceitos para além do contato físico, entendendo, por fim, a importância das relações interpessoais mesmo que a distância.

Para além disso, a discente também pôde agregar à sua vida inúmeros aprendizados, tanto no âmbito acadêmico como pessoal, trabalhando relacionamento interpessoal, organização, resiliência e inteligência emocional, vale ressaltar que talvez pelo cansaço ou pela dificuldade de se realizar um projeto totalmente *online*, houveram negligências em alguns pontos como a comunicação por exemplo, sendo este, uma das suas falhas mais notórias.

Por fim, a extensionista relatora expõe na presente conclusão a satisfação de ter participado da criação e execução do projeto NutriCor, cada momento, cada desafio, cada oportunidade, cada erro trouxeram a esta, a grande satisfação de ter aprendido, adquirido experiências e evoluído, para ela, não há palavra mais apropriada para descrever esta jornada além de aprendizado, muito aprendizado, é certo que esta se sente satisfatoriamente grata por ter tido a oportunidade de fazer parte desse projeto.

Por sua vez, o projeto NutriCor foi uma experiência que mostrou a extensionista Maria Luíza, que tudo na vida realmente tem seus altos e baixos, esta aprendeu que os momentos altos nada mais são que guias para continuar a seguir aquele mesmo caminho e promover cada vez mais melhorias, enquanto os momentos baixos fizeram com que ela aprendesse a lidar com os problemas que viessem e tivesse persistência para passar por eles, mas não necessariamente sozinha, e sim com o apoio das demais extensionistas que compuseram o projeto.

Desta forma, fazer parte do NutriCor fez com que Maria Luíza crescesse e melhorasse não só como estudante e futura profissional, mas principalmente como pessoa, aprendendo a lidar com suas emoções, e saber a hora de se impor e a de permanecer em seu lugar promovendo assim, um melhor aproveitamento do trabalho em equipe. Olhando na perspectiva do crescimento profissional, esta pôde adquirir um amplo conhecimento, principalmente na realização do *Workshop* NutriCor, no qual ela atuou na comissão de Infraestrutura do evento realizando suas respectivas funções, além de auxiliar outras comissões no que precisasse, como por exemplo, na recepção ao público-alvo. O trabalho realizado no trans-evento fez com que a extensionista abrisse os olhos e enxergasse que tudo o que for feito com dedicação, no final será recompensador e bons resultados serão obtidos.

Isto posto, durante a atuação no projeto a extensionista acredita que um dos seus maiores erros foi o fato de não se posicionar quando era preciso e da forma que era necessária no início da execução do projeto, talvez a falta de comunicação tenha sido o ponto em que fez com que Maria Luíza, fosse até menos vista com relação ao seu posicionamento nas decisões dentro do projeto. Porém, com o tempo a extensionista relatora percebeu que precisava se impor diante das pequenas situações, para saber lidar com as maiores lá na frente. A partir disso, em relação aos pontos positivos, a discente relata que o maior deles foi a organização e dedicação para fazer o seu trabalho da melhor forma, foi difícil no início, pelo fato de que o projeto era composto por seis extensionistas com a personalidade e formas de lidar com as demandas completamente diferentes. Porém, isso não foi um problema, porque aprender a lidar com as diferenças, e tentar ao máximo trabalhar em equipe, fez com que todo o esforço tivesse um resultado gratificante.



Já para a extensionista Izabelly Vitória, o projeto NutriCor trouxe muitos desafios, dentre eles o de estudar uma temática sobre a qual ela não tinha sequer o conhecimento básico a respeito, assim como também a dificuldade de se trabalhar em equipe, porém, junto aos desafios, é certo que vieram também oportunidades, como a de ser mestre de cerimônias de um evento 100% *online*, conhecer ótimos palestrantes e empreendedores empenhados no que fazem.

O crescimento pessoal e profissional adquirido no decorrer do projeto nada mais são que resultados de desafios, pois ao se desafiar e superar os limites da zona de conforto, cria-se uma outra expectativa e quando se olha para trás, você já não é o mesmo e os seus limites mudaram, o projeto ensina muito sobre isso, um erro que se torna uma crítica construtiva e te ajuda a se tornar um profissional cada vez melhor.

A atuação de Izabelly enquanto extensionista foi a mais ativa possível, sempre opinando e pedindo opiniões, fazendo o máximo pela equipe e pelo bom desenvolvimento do projeto, entretanto existem também os pontos negativos da atuação da discente relatora, um deles foi a sua indisponibilidade de horário, mesmo fazendo o possível para estar presente em todas as reuniões, nem sempre obtinha êxito. Desta forma, a extensionista relatora, acrescenta que durante o projeto sentiu um turbilhão de sentimentos, mas o predominante foi e é o de gratidão por ter tido a oportunidade de fazer parte deste projeto que alcançou tantas pessoas e superou as expectativas tanto da equipe NutriCor quanto de todos os envolvidos.

Por fim, acredita-se que a experiência das extensionistas foi muito importante para a formação de cada uma no Curso Técnico Integrado em Eventos, pois através da realização do projeto NutriCor, elas puderam adquirir conhecimento tanto dentro da área de eventos na realização do *Workshop*, em que elas puderam pôr em prática basicamente o que se é estudado no curso, quanto na área de A&B, pois tendo em vista que o projeto tinha como tema principal a alimentação, as extensionistas tiveram de fazer pesquisas e estudar mais sobre o assunto para que desta forma, pudessem discorrer sobre este com propriedade.

## REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Adryllian Roberta Silva Cordeiro de. A Reinvenção do Profissional do Setor de Eventos Diante da Pandemia (Covid-19). TCC - Bacharelado em Relações Públicas, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2020.

AZEVEDO, Elaine de. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. **Revista de Nutrição**, Campinas, vol. 21 n. 6, pp.717-723, nov./dez., 2008.

SEBRAE; ABEOC. II Dimensionamento Econômico da Indústria de Eventos no Brasil - 2013. **Eventos Expo Editora**, Fluminense - RJ, 2013, 3-38, Outubro de 2014.

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: Uma Ótica do Marketing e do Turismo**. Editora ALEPH, 2002.

BOOG, Maria Cristina Feber. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável. **Revista ciência & saúde**. Porto Alegre.vol.1, n1. pp. 33-42, Jan/jun. 2008.

CALAÇA, Thaise Coelho. Segurança alimentar em eventos. 2003. 72 f. Monografia (Especialização em Gestão da Hospitalidade)-Universidade de Brasília, Brasília, 2003.

CAMOZZI, Aída Bruna Quilici; MONEGO, Estelamaris Tronco; MENEZES, Ida Helena Carvalho Francescantonio; SILVA, Priscila Olin. Promoção da Alimentação Saudável na Escola: realidade ou utopia?. **Cadernos Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 2015, vol.23, n.1, p. 32-37.

CORCINO, Danielly Barbalho de Melo; MEDEIROS, Dayara da Silva; LIMA, Gustavo Gomes de. **Uma análise sobre teoria e prática no curso técnico integrado em eventos do IFRN**. 2020, RCC.

COUTINHO, Helen Rita Menezes. **Organização de eventos**. Manaus: Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2010.

CUNHA, Patrícia Pinheiro Matos de Amaral. As relações públicas e comunicação de eventos online - O Caso da Câmara Municipal da Covilhã. Relatório de estágio - Mestrado em em Comunicação Estratégica: Publicidade e Relações Públicas, Covilhã, 2014.

DE ARAUJO, Mayra Terra Maluf; CIPINIUK, Alberto. O entretenimento online-A sociedade espetacular das lives nos tempos de pandemia. **Revista interdisciplinar internacional de artes visuais-art sensorium**, v. 7, n. 2, p. 193-206, 2020.

FALKENBERG, Mirian Benites; MENDES, Thais de Paula Lima; MORAES, Eliane Pedrozo de; SOUZA, Elza Maria de. Educação em saúde e educação na saúde: conceitos e implicações para a saúde coletiva. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, 2014; 19(3):847-852.

FERNANDES, Benedito Scaranci; CARVALHO, Elaine Alvarenga de Almeida; ANDRADE, Roseli Gomes de; SIMÃO, Maysa Teotônio Josafá; FONSECA, Mariana Couy; SILVA, Alex Froede. Cartilha de Orientação Nutricional Infantil. Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Minas Gerais. 2013, p. 3-32.

FERREIRA, Joana Isabel Xavier. Segurança alimentar na restauração de eventos: avaliação microbiológica de preparações culinárias em diferentes tempos de exposição. Novembro de 2014, P. 3-83.

FORTES, Waldyr Gutierrez; SILVA, Mariângela Benine Ramos. **Eventos - Estratégias de Planejamento e Execução**. 2ª Edição, 2011.

FREIBERGER, Zélia. **Organização e Planejamento de Eventos**. Cuiabá: Editora da Universidade Federal do Mato Grosso, Curitiba: IFPR, 2010.

HÖRBEA, Tatiane de Andrade Neves et al. Gestão por Processos: uma proposta de melhoria aplicada a uma pequena empresa do ramo de alimentação. **Sistemas & Gestão**, v.10, p. 226-237, 2015.

GHOBRIL, Alexandre Nabil; BENEDETTI, Maurício Henrique; FRAGOSO, Nelson Destro. Práticas Inovadoras no Setor de Bares, Restaurante e Lanchonetes. In: VIII Encontro de Estudos Empreendedorismo Gestão de Pequenas Empresas. Goiânia **Anais EGEPE**, 2014.

GRAÇA, Pedro; SOUSA, Sofia Mendes de; CORREIA, Andreia; SALVADOR, Clara; FILIPE, Jessica; CARRIÇO, Joana; GREGÓRIO, Maria João. **PORTUGAL Alimentação Saudável em números** - 2015. Direção- Geral da Saúde. pp. 5-100. 2012- 2016.

INSTITUTO FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. **Guia Prático de eventos online** - 2020. Rio de Janeiro, 2020. 31 p.

LANES, Dário Vinícius Ceccon; SANTOS, Marcell Evans Telles dos; SILVA, Elane Fabíola de Sousa Jerônimo; LANES, Karoline Goulart; PUNTEL, Robson Luiz; FOLMER, Vanderlei. Estratégias lúdicas para a construção de hábitos alimentares saudáveis na educação infantil. **Revista Ciências e Ideias**, Rio de Janeiro, Volume 4, N. 1, p. 2-12, Julho, 2012. Disponível em: <https://bit.ly/3zxGHUs> . Acesso em: 04 de Agosto de 2020.

LIMA, Íris Vitória do Nascimento; NUNES, Maria Zilda Marinho. **Projeto De Extensão IV Mostra Técnica Do IFRN (Campus Canguaretama)**. 2020, RCC.

LOURENÇO, Letícia Cardoso; AMARAL, Thais Andrade. **O setor de eventos e a importância da formação profissional: A percepção dos estudantes do curso técnico integrado em Eventos do IFRN (campus Canguaretama)**, Relatório de Conclusão de Curso, 2020.

MACHADO, Luana. Seminário de Atuação Profissional em Eventos. In: III SEMINÁRIO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL EM EVENTOS, 3., 2019, Rio Grande. (**Anais**). Rio Grande do Sul: Editora de furg, 2019. p. 3 - 74.

MAIA, Sandra Helena Vieira. Potencialidades e desafios para a formação do profissional de eventos no mercado brasileiro. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 2, n. 1, 2013. Disponível em: [http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/06/23\\_CA\\_dossie\\_para-publicar.pdf](http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/06/23_CA_dossie_para-publicar.pdf).

MATIAS, Marlene. **Organização de Eventos**: procedimentos e técnicas. 2ª edição. São Paulo: Manole, 2002.

\_\_\_\_\_. **Organização de eventos**: procedimentos e técnicas. 6ª edição. Barueri, São Paulo: Manole, 2013.

MARTIN, Vanessa; LISBOA, Robson. **Eventos digitais**: Híbridos e Virtuais. Revista Portal Eventos, 2020. Disponível em: <https://bit.ly/3DJqTAz> . Acesso em 16 abr. 2020

NETO, Rayol M.; SOUZA, Bruno; ALMEIDA, Thais; NAKAMURA, Fabíola; NAKAMURA, Eduardo. Uma Abordagem para Identificação de Entidades Influentes em Eventos Comentados nas Redes Sociais Online. In: SIMPÓSIO BRASILEIRO DE SISTEMAS COLABORATIVOS (SBSC), 14. , 2017, São Paulo. Anais. Porto Alegre: Sociedade Brasileira de Computação, 2017. p. 140-153. ISSN 2326-2842.

OLIVEIRA, Sheyla Costa de; LOPES, Marcos Venícius de Oliveira; FERNANDES, Ana Fátima Carvalho. Construção e validação de cartilha educativa para alimentação saudável durante a gravidez. **Revista Latino-Americana de Enfermagem**. 2014;22(4): 20 - 611.

PAIVA, Ana Luísa de; MELO, Lorena Toledo de Araújo; GONÇALVES, Mônica Rocha. **Guia para a elaboração de refeições saudáveis em eventos**. Editora MS/CGDI. Brasília/DF, 1ª edição, p. 7-29. 2016.

PEREIRA, Midiely; BANDEIRA, Milena. Turismo e Paisagem: relação complexa. In: 14º RALLY INTERNACIONAL DE ERECHIM, 14, 2012, Caxias do Sul. (**Anais**) Caxias do Sul: Anais do VII Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, 2012. p. 1-15.

PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira. A alimentação saudável e a promoção da saúde no contexto da segurança alimentar e nutricional. **Saúde em Debate**. Vol. 29,

n. 70, pp.125 - 139, maio-agosto, 2005.

RAMOS Maurem; STEIN, Lilian M. Desenvolvimento do comportamento alimentar infantil. **Jornal de Pediatria** (Rio de Janeiro). 2000;76(Suppl 3):228-37.

ROCHA, Roberta da; SILVA, Fernanda Costa da. A teoria e a prática do profissional responsável pelo setor de eventos na hotelaria: estudo na região sul do país. **Fólio-revista científica digital-jornalismo**, publicidade e turismo, 2015, 1(1), 1-20.

ROCHA-VIDIGAL, Cláudia Bueno; VIDIGAL, Vinícius Gonçalves. Investimento na qualificação profissional: uma abordagem econômica sobre sua importância. **Acta Scientiarum. Human and Social Sciences**, 2012.

RODRIGUES, Ana Sofia; CARMO, Isabel do; BREDA, João; RITO, Ana Isabel. Associação entre o marketing de produtos alimentares de elevada densidade energética e a obesidade infantil. **Rev Port Saúde Pública**. 2011; p. 181-187;

SILVA, Juliana Klotz; PRADO, Shirley Donizete; CARVALHO, Maria Claudia Veiga Soares; ORNELAS, Tatiane Freire Silva; OLIVEIRA, Patrícia França de. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. **Physis Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, p. 413-441, 2010.

SOARES, Maria Lúcia da Silva. O mercado profissional do turismo e os egressos do curso técnico em eventos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará - IFPA/Campus Belém (Dissertação de Mestrado). Universidade Federal de Brasília, Brasília, 2012.

TORAL, Natacha; CONTI, Maria Aparecida; SLATER, Betzabeth. A alimentação saudável na ótica dos adolescentes: percepções e barreiras à sua implementação e características esperadas em materiais educativos. **Caderno Saúde Pública**, Rio de Janeiro, vol.25, n.11, pp. 2386-2394, nov, 2009.

VIANA, Flávio Benedicto. **Universidade: protocolo, rito e cerimonial**. São Paulo: Lúmen, 1998.

VITOLLO, Márcia Regina; BORTOLINI, Gisele Ane; FELDENS, Carlos Alberto; et. al. Impactos da implementação dos dez passos da alimentação saudável para crianças: ensaio de campo randomizado. **Caderno Saúde Pública**. Vol. 21, n. 5, pp.1448-1457, setembro - outubro, 2005.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual da organização de eventos - Planejamento e operacionalização**. São Paulo: Atlas, 2003.

## APÊNDICES

### APÊNDICE A - *Briefing do Workshop.*

#### ***Briefing do Workshop NutriCor***



#### 1. DADOS DO EVENTO

##### 1.1 Título: *Workshop* NutriCor

1.1.1 Tema: Trazendo cor e nutrição para *buffets* infantis da Região geográfica imediata de Canguaretama

##### 1.2 Objetivo geral

Incentivar tanto as pessoas que trabalham com *buffets* para eventos, especialmente infantis, a aderir uma alimentação mais saudável em seus cardápios como também o público interessado no tema dando a eles uma oportunidade de conhecer um pouco mais sobre a área de alimentação saudável e quem sabe agregá-la ao seu cotidiano.

##### 1.3 Objetivos específicos:

- a) Incentivar pessoas que trabalham com *buffets*, especialmente infantis a aderir uma alimentação mais saudável em seus cardápios;
- b) Levar conhecimento sobre alimentação saudável ao público do evento de modo que, estes possam agregar novos conhecimentos aos seus negócios;
- c) Tentar desconstruir o pensamento de que a comida saudável não pode ser gostosa e atrativa;
- d) Trazer a ideia de alimentação saudável de maneira mais prática e descontraída para o público-alvo;
- e) Ter uma última aproximação com o público-alvo do nosso projeto.

##### 1.4 Tipo do evento

Tipologia: Técnico Científico

Subtipologia: *Workshop*

##### 1.5 Justificativa

O mercado de alimentos e bebidas (A&B) vem crescendo a cada dia mais e com esse crescimento muitas mudanças e implementações vem agregando ao setor uma nova cara, na Região geográfica imediata de Canguaretama não é diferente, por ser uma região com bastante diversidade gastronômica esse crescimento só alavanca na tentativa de alcançar o maior público possível.

Porém, muitas vezes, mesmo com o crescimento constante do setor de (A&B), a implementação de comidas saudáveis em *buffets*, especialmente infantis, ainda é pouco notável, quando se olha para a Região geográfica imediata de Canguaretama esse número se restringe ainda mais, e foi pensando nessa falta, que nós, alunas do Curso Técnico Integrado em Eventos decidimos criar um projeto de extensão, cujo objetivo é justamente, incentivar as pessoas que trabalham com *buffets*, especialmente aqueles voltados para o público infantil dessa região, a aderirem a uma alimentação mais saudável em seus cardápios.

Querendo trazer a proposta da alimentação saudável de maneira mais prática e descontraída surgiu a ideia de se fazer o *Workshop* NutriCor, para que essas pessoas possam aprender um pouco mais sobre o que seria um cardápio mais saudável direcionado especialmente ao público infantil e é claro, tentar quebrar a ideia de que alimentação saudável não pode ser atrativa e muito menos gostosa.

## 2. PERFIL DO PÚBLICO ALVO:

Público interno: Os microempreendedores da região, que trabalham com buffets para eventos, especialmente aqueles voltados para o público infantil (participantes do projeto).

Público externo: As pessoas que se interessam pelo tema e conhecimento que o *Workshop* trará.

### 2.1 NÚMERO DE PARTICIPANTES:

Estimativa: 100

Pequeno Porte

## 3. DATA/ DURAÇÃO

O Workshop NutriCor ocorrerá nos dias 16 e 17 de dezembro de 2020 às 19h30.

## 4. LOCAL DO EVENTO

O evento ocorrerá na plataforma digital *Google Meet*.

### 4.1 LINK DO EVENTO

O link será disponibilizado no dia do evento.

## 5. PROGRAMAÇÃO DO EVENTO

Dia 16/12

**19h30** - Recepção

**19h35** - Mensagem de boas vindas

**19h40** - Painel: PANC e técnicas para não desperdiçar alimentos

**20h10** - Montagem de cardápios criativos

**20h30** - Momento receita com a Chef Stella Albuquerque

**21h00** - Encerramento

Dia 17/12

**19h30** - Recepção

**19h35** - Fala da mestre de cerimônias

**19h40** - Painel: Case do Pitadas de Amor

**20h10** - Momento receita com o Chef Rafael Abage

**20h40** - Agradecimentos

**21h00** - Encerramento

### **Orientadora do Projeto**

Darlyne Fontes Virginio

### **Equipe Organizadora**

Bruna Naiara Domingos Pessoa

Clarisse dos Santos Laureano

Izabelly Vitória de Lima Barros

Kamilla dos Santos Laureano

Maria Luíza da Silva Barbosa

Mirely Vitória Lima Moreira

## APÊNDICE B - Modelo do formulário utilizado para entrevistar os empreendedores.

---

### FORMULÁRIO DE ENTREVISTA

Este formulário se destina a coleta de dados, no qual contribuirá significativamente para o projeto de extensão intitulado "Nutricor: Trazendo cor e nutrição para *buffets* infantis da Região geográfica imediata de Canguaretama".

O projeto tem como objetivo incentivar as pessoas que trabalham com buffet para eventos, especialmente aqueles voltados para o público infantil, a aderirem a uma alimentação mais saudável e nutritiva em seus cardápios. Contudo, gostaríamos de contar com a sua participação e contribuição respondendo as perguntas relacionadas ao projeto.

Caso aceite contribuir com o projeto, reiteramos que todas as informações coletadas serão utilizadas somente para fins acadêmicos sendo mantidas em sigilo.

Desde já agradecemos pela sua colaboração.

#### BLOCO 1

#### DADOS PESSOAIS:

1. Qual município você mora?

\_\_\_\_\_

2. Qual a sua faixa etária?

- ( ) Abaixo de 20 anos
- ( ) De 20 a 30 anos
- ( ) De 30 a 40 anos
- ( ) De 40 a 50 anos
- ( ) Acima de 60 anos

3. Gênero:

- ( ) Feminino
- ( ) Masculino

4. Estado Civil

- ( ) Solteiro(a)
- ( ) Casado(a)
- ( ) Divorciado(a)
- ( ) Viúvo(a)
- ( ) Outro: \_\_\_\_\_

5. Qual o seu grau de escolaridade?

- ( ) Fundamental completo
- ( ) Fundamental Incompleto
- ( ) Ensino médio completo
- ( ) Ensino médio incompleto
- ( ) Superior completo



- ( ) Superior incompleto
- ( ) Outro: \_\_\_\_\_

6. Já fez ou faz algum curso na área de alimentação?

- ( ) Sim
- ( ) Não

7. Você possui acesso a internet?

- ( ) Sim
- ( ) Não

8. Qual o seu E-mail?

\_\_\_\_\_

## BLOCO 2

### DADOS DO NEGÓCIO

9. Qual o nome que usa para divulgar seus produtos e serviços (bolos, salgados, doces, buffets e entre outros)?

\_\_\_\_\_

10. Qual foi sua motivação para começar a trabalhar com alimentação?

- ( ) Por necessidade
- ( ) Por gostar de cozinhar
- ( ) Para ter seu próprio negócio
- ( ) Uma oportunidade que surgiu
- ( ) Outro: \_\_\_\_\_

11. Possui redes sociais para a divulgação do seu trabalho? Se sim, qual(is)?

- Instagram
- Facebook
- Twitter
- Whatsapp
- Sites
- Outro: \_\_\_\_\_

12. Além das redes sociais, você utiliza outros meios para divulgar seu negócio?

- ( ) Sim
- ( ) Não

12.1. Se sim, quais?

- Panfletos
- Outdoor
- Boca-a-boca

- Carro de anúncio
- Anúncios em rádios locais
- Outro: \_\_\_\_\_

13. Dispõe de uma estrutura física para vendas?

- Lanchonetes
- Restaurantes
- Pontos de vendas
- Não possui um local específico para vendas
- Outro: \_\_\_\_\_

14. Dispõe de uma cozinha industrial ou adequada com utensílios específicos para o preparo dos produtos?

- Sim
- Não

15. Se dispõe, responda: Qual(is) colaboradores você dispõe?

- Vendedor(a)
- Ajudante
- Cozinheiro(a)
- Entregador(a)
- Não disponho de funcionários
- Outro: \_\_\_\_\_

16. Há quanto tempo trabalha na área?

- Menos de 3 anos
- De 3 a 6 anos
- De 7 a 10 anos
- De 11 a 15 anos
- Acima de 15 anos

17. Quais tipos de comidas você oferece para eventos?

- Doces (brigadeiros, cajuzinhos, beijinhos, bem casados e entre outros)
- Salgados (coxinhas, pastéis, empadinhas, enroladinhos, bolinho de queijo e entre outros)
- Tortas salgadas
- Tortas doces
- Bolos (para festas)
- Buffets (cafés da manhã)
- Buffets (almoço)
- Buffets (jantar)
- Outro: \_\_\_\_\_

17.1. Se você trabalha com buffets responda: Até quantas pessoas você consegue atender por dia?

- Até 50 pessoas
- Entre 50 e 100 pessoas
- Entre 100 a 150 pessoas
- Entre 150 e 200 pessoas
- Acima de 200 pessoas

18. Você gostaria de aprender novas técnicas de preparo, para inovar o seu negócio?

- ( ) Sim
- ( ) Não

18.1. De que forma você gostaria de aprender sobre essas novas técnicas?

- Palestras
- Cursos
- Eventos
- Faculdade
- Outro: \_\_\_\_\_

### BLOCO 3

#### **NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

19. O que você entende sobre Alimentação Saudável?

\_\_\_\_\_

20. Qual a importância da alimentação saudável para você?

\_\_\_\_\_

21. A alimentação saudável está presente em seu cotidiano?

- ( ) Nenhum
- ( ) Pouco
- ( ) Regular
- ( ) Muito
- ( ) Sempre

22. Você acredita que é possível incluir uma alimentação saudável no seu cardápio?

- ( ) Sim
- ( ) Não

23. Na sua opinião, qual seria a maior dificuldade de inserir alimentos saudáveis no seu cardápio?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

24. Você considera a possibilidade de fazer versões mais saudáveis de alimentos tradicionais que você produz?

- ( ) Sim
- ( ) Não
- ( ) Talvez
- ( ) Já faço

25. Você trabalha com variedades de produtos para atender as necessidades do público, como: alimentos veganos, sem lactose, sem glúten e entre outros?

- ( ) Sim
- ( ) Não

25.1. Se não, gostaria?

- ( ) Sim, gostaria
- ( ) Não gostaria

26. Você acredita que trabalhar com alimentação saudável seja uma inovação para o seu negócio? Por que?

---

---

27. Uma alimentação rica em gordura e pobre em proteínas é considerada uma alimentação não-saudável. Para você quais as consequências (malefícios) que esse tipo de alimentação pode trazer?

- Obesidade
- Pressão alta
- Colesterol Alto
- Insônia
- Gastrite
- Anemia
- Outro: \_\_\_\_\_

28. O público infantil reagiria bem a um cardápio mais saudável. Você concorda com esta afirmação?

- ( ) Concordo plenamente
- ( ) Concordo
- ( ) Nem concordo e nem discordo
- ( ) Discordo
- ( ) Discordo plenamente

---

**Figura 23:** Delícias da Elis



Fonte: Dados projeto, 2020.

**Empreendedora:** Elis Regina

**Produto:** Bolos caseiros

**Município:** Pipa/RN

---

**Figura 24:** Stella Albuquerque



Fonte: Dados do projeto, 2020.

**Empreendedora:** Stella Albuquerque

**Produto:** Doces, salgados, tortas salgadas e doces, bolos (para festas), buffets, (café da manhã, almoço e jantar) e bebidas

**Município:** Montanhas/RN

---

Figura 25: Menina do bolo



Fonte: Dados do projeto.

**Empreendedora:** Sônia Figueiredo

**Produto:** Doces, bolos (para festas), salgados, tortas salgadas e doces.

**Município:** Arês/RN

---

Figura 26: Jota Chef Delivery



Fonte: Dados do projeto, 2020

**Empreendedora:** João Paulo Bandeira

**Produto:** Buffets (almoço e jantar), produção de alimentos e pratos ilustrativos.

**Município:** Pipa/ RN

---

**Figura 27:** Andreia Inácio



**Fonte:** Dados do projeto, 2020

**Empreendedora:** Andreia Inácio

**Produto:** Bolos (para festas) e *buffets* (almoço e jantar).

**Município:** Pipa/RN

---

**Figura 28:** La Formiga chocolateria



**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

**Empreendedora:** Anne Karoline

**Produto:** Doces, tortas doces e bolos (para festas).

**Município:** Goianinha/RN

---

**Figura 29:** Delícias da Ka confeitaria



Fonte: Dados do projeto, 2020

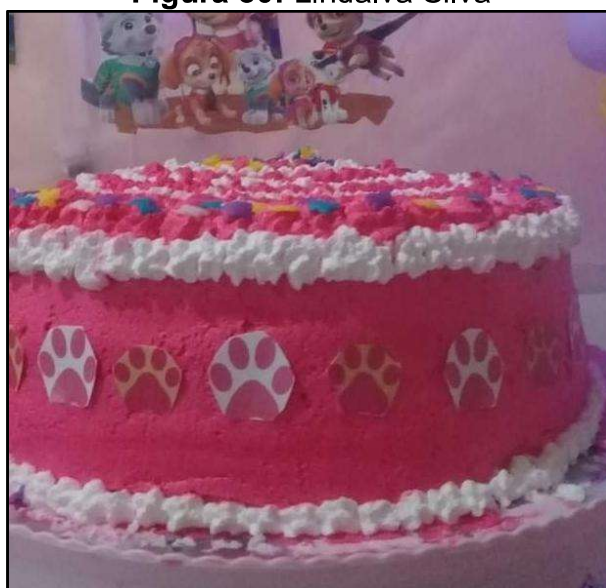
**Empreendedora:** Karoline Farias

**Produto:** Bolos (para festas) e doces personalizados para festas

**Município:** Montanhas/RN

---

**Figura 30:** Lindalva Silva



Fonte: Dados do projeto, 2020

**Empreendedora:** Lindalva Silva

**Produto:** Doces, salgados, tortas salgadas e doces e bolos (para festas)

**Município:** Tibau do Sul/RN

---



**Figura 31:** Tempero Natural da Ana.



Fonte: Dados do projeto, 2020.

**Empreendedora:** Ana Coelho

**Produto:** Buffets (almoço e jantar) e bolos caseiros

**Município:** Goianinha/RN

---

**Figura 32:** Delícias da Kelly



Fonte: Dados do projeto, 2020

**Empreendedora:** Keliane Teixeira

**Produto:** Bolos (para festas)

**Município:** Goianinha/RN

---

**Figura 33:** Lanche no terraço



Fonte: Dados do projeto, 2020.

**Empreendedora:** Elizete Inácio

**Produto:** Doces, salgados e *buffets* (almoço e jantar)

**Município:** Pipa/RN

---

**Figura 34:** Valentina's pizzas



Fonte: Dados do projeto, 2020

**Empreendedora:** Miriam Gomes

**Produto:** Doces, salgados e bolos (para festas)

**Município:** Goianinha/RN

---

**Figura 35: Doceriana**



**Fonte:** Dados do projeto, 2020.

**Empreendedora:** Ana Cleia  
**Produto:** Bolos para festas  
**Município:** Goianinha/RN

## APÊNDICE D - Ficha de avaliação do *Workshop* NutriCor

---

### Lista de frequência e formulário de avaliação do Evento "Workshop NutriCor"

Este formulário tem como objetivo colher informações das experiências que os participantes tiveram com o evento. Nele, teremos o controle da lista de frequência e contaremos, ainda, com uma breve pesquisa de satisfação no qual os participantes darão um feedback avaliando o "Workshop NutriCor". Mais uma vez, muito obrigada pela sua presença!

1. Qual é o seu nome?

---

2. CPF:

---

3. Em geral, quão satisfeito você ficou com o primeiro dia do evento?

- Muito insatisfeito
- Insatisfeito
- Neutro
- Satisfeito
- Muito satisfeito

4. Você gostou da programação do primeiro dia do evento?

- Sim
- Não

4.1. Se sim, qual atividade você mais gostou?

- 1º painel: PANC e técnicas para não desperdiçar alimentos
- 2º painel: Montagem de cardápios criativos
- Momento receita

5. O primeiro dia do evento cumpriu as suas expectativas?

- Sim
- Não

6. O que você achou da duração do primeiro dia do evento?

- Muito longo
- Longo
- Razoável
- Curto
- Muito Curto

7. Deixe aqui outros comentários que queira compartilhar sobre o primeiro dia do evento:

---

---

---