



## Pró-reitoria de Pesquisa e Extensão

---

|                                  |                                                            |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Nome do projeto                  | Festival FestCafé                                          |
| Tipo de projeto                  | Visita técnica                                             |
| Area em que se enquadra          | Cultura Popular                                            |
|                                  | <b>Objetivos do Projeto</b>                                |
|                                  | Conhecer a gastronomia do café                             |
| Objetivos do projeto             | Promover a economia e marketing nesse ambiente de trabalho |
|                                  | Aprender sobre as propriedades do café                     |
| Cursos participantes             | NUTRIÇÃO                                                   |
| Disciplina(s) envolvida(s)       | TCC                                                        |
| Nome do responsável pelo projeto | Ana Clara Marini                                           |
| Dia de início                    | 24/04/2026                                                 |
| Dia de término                   | 24/04/2026                                                 |

---

### INTRODUÇÃO

A Visita Técnica é uma atividade essencial no processo de formação acadêmica, proporcionando aos estudantes a oportunidade de vivenciar na prática os conceitos teóricos aprendidos em sala de aula. Essa experiência permite uma maior compreensão do funcionamento real das empresas, instituições e indústrias, aproximando os alunos do mercado de trabalho e das inovações tecnológicas aplicadas na área de estudo.

Por meio da observação direta e da interação com profissionais atuantes no setor, os estudantes podem compreender melhor os desafios e as exigências da profissão, além de ampliar seus conhecimentos sobre metodologias, processos e práticas adotadas no ambiente corporativo. Dessa forma, a Visita Técnica contribui significativamente para o desenvolvimento acadêmico e profissional dos participantes, estimulando a reflexão crítica e a construção de competências essenciais para sua futura atuação no mercado.

A Visita Técnica é uma atividade essencial no processo de formação acadêmica, proporcionando aos estudantes do curso de CURSO NUTRIÇÃO a oportunidade de vivenciar na prática os conceitos teóricos aprendidos em sala de aula. Essa experiência permite uma maior compreensão do funcionamento real das empresas, instituições e indústrias, aproximando os alunos do mercado de trabalho e das inovações tecnológicas aplicadas na área de Cultura Popular.

## JUSTIFICATIVA

A realização de uma Visita técnica de Visita técnica é fundamental para complementar a formação acadêmica dos estudantes do curso de CURSO NUTRIÇÃO, proporcionando uma experiência prática que possibilita a aplicação dos conhecimentos adquiridos em sala de aula. Essa atividade permite que os alunos conheçam de perto as dinâmicas do mercado de trabalho, compreendam os processos operacionais e tecnológicos da área de Cultura Popular além de estabelecerem um contato direto com profissionais experientes no setor.

Diante da crescente demanda por profissionais qualificados e preparados para os desafios do mundo corporativo, torna-se essencial que a formação acadêmica vá além do ambiente teórico, permitindo aos estudantes uma visão mais ampla e realista da sua futura atuação profissional. Visita técnica com Visita Técnica possibilita o desenvolvimento de habilidades práticas, a ampliação do networking e a construção de uma base de conhecimento mais sólida e aplicada.

Além disso, essa experiência contribui para o desenvolvimento de uma postura crítica e reflexiva, estimulando os alunos a analisarem as melhores práticas do setor e a identificarem inovações e tendências que possam impactar sua área de atuação. Dessa forma, o presente projeto se justifica pela necessidade de integrar teoria e prática, tornando a aprendizagem mais dinâmica e alinhada com as exigências do mercado de trabalho.

## METODOLOGIA

A Visita Técnica será realizada por meio de uma abordagem estruturada, garantindo que os objetivos propostos sejam atingidos de forma eficiente e produtiva. O primeiro passo será o planejamento e organização da atividade, com a definição do local a ser visitado, considerando sua relevância para a formação acadêmica dos estudantes. Serão estabelecidos contatos com os responsáveis pela instituição ou empresa, a fim de viabilizar a visita, definir a programação e alinhar os detalhes logísticos.

O público-alvo da atividade são os estudantes regularmente matriculados, que poderão participar conforme critérios previamente estabelecidos, caso o número de vagas seja limitado. Para potencializar o aprendizado, os participantes receberão previamente informações sobre o local visitado, além de materiais de apoio e orientações sobre os objetivos da atividade.

Os alunos terão a oportunidade de observar os processos operacionais, interagir com profissionais da área e esclarecer dúvidas. Durante toda a experiência, os participantes serão incentivados a registrar suas observações e reflexões.

Será solicitado um **relatório acadêmico** individual ou em grupo, no qual os estudantes deverão destacar os principais aprendizados, desafios observados e a aplicabilidade da experiência na sua formação. Para avaliar os impactos da atividade, será conduzida uma análise qualitativa com base nos relatos dos participantes, permitindo a coleta de feedbacks que contribuirão para aprimorar futuras visitas técnicas. Dessa forma, a metodologia adotada busca proporcionar uma experiência enriquecedora, promovendo a conexão entre teoria e prática e fortalecendo a qualificação profissional dos alunos.

## ATIVIDADES

### ATIVIDADES PREVISTAS

Atividade: Festival FestCafé

Data: 24/04/2026

Local: Area Externa

Início: 14:00:00h

Horas certificadas: 4

Cursos autorizados: NUTRIÇÃO

---

## RESULTADOS

A avaliação de um projeto acadêmico não deve se limitar apenas à sua execução, mas também à análise dos resultados e impactos gerados. Para isso, o uso de indicadores é essencial, pois permite medir, de forma objetiva e sistemática, o sucesso das ações desenvolvidas.

Os indicadores possibilitam a identificação de avanços, a verificação do cumprimento dos objetivos estabelecidos e a

tomada de decisões baseadas em dados concretos. Além disso, contribuem para o aperfeiçoamento de futuras iniciativas, garantindo que as práticas acadêmicas sejam cada vez mais eficazes e alinhadas às necessidades da sociedade.

Dessa forma, nossa instituição busca utilizar indicadores para monitorar e avaliar um projeto acadêmico, tornando possível quantificar impactos, comprovar a relevância das atividades desenvolvidas e propor melhorias contínuas, fortalecendo a qualidade da formação acadêmica e a conexão entre ensino, pesquisa e extensão.

O projeto **Café Fest 2026: Muito mais que uma xícara, um estilo de vida** foi realizado com êxito, proporcionando aos participantes uma experiência de aprendizado e vivência prática relacionada à cultura, gastronomia e cadeia produtiva do café.

A participação no evento possibilitou aos alunos **ampliar seus conhecimentos sobre a gastronomia do café**, conhecendo diferentes tipos de grãos, métodos de preparo, características sensoriais e possibilidades de utilização do café na gastronomia. As palestras, workshops e degustações contribuíram para aproximar os conhecimentos acadêmicos da realidade do mercado.

A atividade também permitiu **compreender aspectos relacionados à economia, ao empreendedorismo e ao marketing no setor cafeeiro**, possibilitando aos alunos observar estratégias utilizadas por cafeterias, marcas e produtores para divulgação de produtos, fortalecimento de marcas e relacionamento com os consumidores.

Além disso, os participantes puderam **conhecer as propriedades e características do café**, relacionando seus componentes e formas de consumo aos aspectos nutricionais e à saúde. A experiência contribuiu para uma visão mais ampla sobre o café enquanto alimento, produto cultural e elemento presente no cotidiano da população.

Dessa forma, o projeto atingiu os objetivos propostos, promovendo a **integração entre conhecimento acadêmico, experiência prática, gastronomia, nutrição, empreendedorismo e cultura**, contribuindo para a formação profissional dos alunos e para a ampliação de suas perspectivas sobre o mercado de alimentos e bebidas.

