

EDUVALE EM

Relatos e Retratos

Práticas exitosas no ensino, pesquisa e extensão.



EDUVALE EM

Relatos e Retratos

Práticas exitosas no ensino,
pesquisa e extensão.









Apresentação

O Book Institucional de Práticas Exitosas - “Eduvale em Relatos e Retratos: práticas exitosas no ensino, pesquisa e extensão” - é uma iniciativa do CEPE da Faculdade EDUVALE em parceria com os Núcleos de Ensino (NUEN), Pesquisa (NUPES), Extensão e Ação Comunitária (NEACO), Laboratórios (NULAB), Tecnologia, Informação e Comunicação (NUTIC) e NDEs dos Cursos da Instituição.

Atenta aos desafios do Ensino Superior e à importância da valorização da busca constante de práticas de metodologias ativas capazes de INOVAR, a EDUVALE tem desenvolvido estratégias institucionais com a finalidade de fomentar, oportunizar, financiar, executar e socializar resultados e avaliações de práticas exitosas incorporadas no cotidiano dos docentes e discentes da Faculdade EDUVALE do grupo FAEF.

Este Book foi idealizado a partir da missão institucional da IES que é fundamentada em oferecer conhecimentos científicos e tecnológicos aliados à sólida formação ética, moral e humanística à população do Vale do São Lourenço, contribuindo, assim, para transformações sociais que elevem o ser humano em busca da sua dignidade e realização pessoal e adicionalmente amparado pela indissociabilidade entre a tríade ensino, pesquisa e extensão através de metodologias de aprendizagem inovadoras visando a excelência profissional de nossos docentes e egressos.

Esta iniciativa é parte estratégica da execução do Plano de Integração: Ensino, Pesquisa, Extensão e Sociedade desenvolvido nesta IES que busca a excelência institucional de forma permanente, atual, inovadora e colaborativa.

Prof^a Ana Claudia Gutierrez de Oliveira Daleffe
Edição e revisão

Prof^a Dr^a Isis Indaiara Gonçalves Granjeiro Taques
Edição e revisão

Priscilla Reis da Silva
Edição e Formatação

Jakeline Ferreira Souza
Fotografia

Alice Naiane Silva França
Designer gráfico

CONHECENDO A PRODUÇÃO DE PET FOODS E VIVENCIANDO A ZOOTECNIA

Prof. Dr. Douglas Henrique Silva de Almeida, Prof^a Me. Waleska Marques, Prof^a Me. Susane Silva Sartori

Zootecnia, Atividade de ensino
Metodologia empregada: Visita técnica

O projeto "Vivenciando a Zootecnia" tem como objetivo, promover a interação entre os alunos em formação na área de Zootecnia e produção animal, por meio de visitas técnicas em diversos setores da pecuária e agricultura. Essas visitas proporcionam uma maior integração entre as diferentes áreas de conhecimento do profissional Zootecnista, permitindo ações multidisciplinares em parcerias futuras entre uma instituição de ensino superior (IES) e a indústria de alimentos para animais.

O projeto buscou aproximar os alunos em formação, com a vivência nos processos de fabricação de alimentos para animais, proporcionando a interação dos estudantes em formação com a comunidade produtora. A visita técnica ocorreu em uma empresa chamada VB Alimentos, no dia 17/06 (um sábado), no período matutino, conforme o horário de funcionamento da empresa.

Durante a visita, os alunos foram devidamente paramentados com Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), seguindo todas as normas de segurança. A visita foi guiada por um técnico de segurança do trabalho, um técnico responsável da empresa e três professores da IES: Me. Waleska Marques da Silva, Me. Susane Silva Sartori e o Douglas Henrique Silva de Almeida.

O percurso da visita incluiu os seguintes locais: recepção, entrega dos EPIs e orientações básicas de deslocamento dentro da planta da empresa. Os alunos acompanharam o processo de fabricação das dietas para animais desde a recepção da matéria prima até o processo de envase geral das dietas.

Essa visita técnica passou aos alunos uma experiência prática e real dos processos fabris relacionados à nutrição animal, promovendo a interação com a indústria e a comunidade produtora. Em suma, foi realizado uma enquete sobre o grau de satisfação dos 18 alunos presentes após a visita. A baixo o gráfico.

Você gostou da visita?	Sim	Não	Não sei	
Primeiro semestre	14	0	0	
Nono semestre	4	0	0	
Acredita que este tipo de aula/visita ajudará no seu conhecimento, futuramente como Zootecnista?	Sim	Não	Não sei	
Primeiro semestre	11	0	3	
Nono semestre	0	3	1	
Se você pudesse medir seu conhecimento, antes e após esta visita. Quanto você acredita que aprendeu hoje sobre a fabricação de dietas para animais?	Pouco	>25	>50	>70
Primeiro semestre	0	1	13	0
Nono semestre	0	0	0	4
Você trabalharia ou não com a produção de ração Pet foods?	Sim	Não	Não sei	
Primeiro semestre	8	0	6	
Nono semestre	3	0	1	

ELABORAÇÃO DE HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA

Profa. Me. Samira Gabrielle Oliveira Patias

Curso de Zootecnia, Atividade de Ensino

Metodologia empregada: Aprender fazendo

A disciplina de tecnologia de produtos de origem animal é essencial para a formação do profissional zootecnista, pois proporciona conhecimentos sobre processos industriais de elaboração de alimentos de origem animal, bem como as etapas de processamento, armazenamento, conservação e controle de qualidade desses produtos. Essa formação permite que o zootecnista contribua para o setor agropecuário como um todo.

Neste contexto, a proposta teve como objetivo proporcionar, aos discentes, a prática da confecção de hambúrguer de carne bovina. Além disso, proporcionar informações sobre aditivos intencionalmente adicionados, como antioxidantes, estabilizador de cor, realçador de sabor, que possuem funções tecnológicas importantes neste produto.

A capacitação dos estudantes para a elaboração do hambúrguer foi conduzida na cozinha da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas do Vale do São Lourenço - EDUVALE. A matéria-prima do trabalho foi constituída por carne bovina moída, pimenta do reino, sal, cebola, tomate, alface, queijo, maionese e pão de hambúrguer, adquiridos em comércio varejista do município de Jaciara-MT. Na formulação dos hambúrgueres foram utilizados: 1,5 Kg de carne de acém, 642 g de fraldinha, 535 g de ponta de peito, 53 g de sal (cloreto de sódio), 13 g de pimenta do reino e 133 de cebola ralada. Após, os ingredientes foram misturados e homogeneizados manualmente e a massa obtida, com temperatura menor que 10°C, sofreu uma prensagem e moldagem com discos para hambúrguer com diâmetro de 10 cm, obtendo-se hambúrgueres com peso líquido de aproximadamente 100 g cada. Depois os hambúrgueres foram grelhados em chapa aquecida e consumidos pelos alunos.

Os lanches completos com hambúrguer foram bem avaliados sensorialmente pelos estudantes, que puderam compreender o processamento deste e o efeito benéfico do sal e condimentos para realçar o sabor e o aroma dos produtos cárneos. O sal, ainda, possui a função de extração e solubilização das proteínas miofibrilares, melhorando a maciez e suculência do produto.

Portanto, através da metodologia utilizada, é possível inferir que a atividade foi adequada e extremamente exitosa no ensino da elaboração de hambúrguer, que é um produto alimentício de origem animal, aos alunos de zootecnia. Os mesmos demonstraram grande interesse durante a atividade, realizando vários questionamentos e apresentando proatividade nas funções designadas na produção dos hambúrgueres.



A PRÁTICA LEVA AO CONHECIMENTO APRIMORADO

Profª Me. Waleska Marques
Zootecnia, Atividade de ensino
Metodologia empregada: aula prática

As aulas práticas no laboratório de anatomia dos animais domésticos têm como objetivo ver as diferenças morfológicas e o que cada espécie tem em comum entre si, assim, promover a vivência prática em anatomia dos animais domésticos, fazendo com que os alunos de Zootecnia tenham uma visão unidirecional e depois integrada de todo o contexto, para os sistema ósseo, muscular, articular, partindo da vivencia do olhar micro para o macro.

Essa prática busca aproximar os alunos da vivência com as “partes” dos animais, sua interação e integração com as localizações das estruturas, podendo ver o que é comum e o difere das estruturas morfológicas explicadas em aula teórica e apresentada na prática. As aulas práticas são feitas no mesmo período da aula, com todos os alunos no laboratório dos animais domésticos, tendo como apoio o material previamente encaminhado de forma que eles consigam descobrir os nomes das estruturas dos ossos, articulações, aguçando o interesse pela descoberta e estudo.

O professor ajuda na interpretação e localização das estrutura porém a informação final e prática é do aluno porque eles vão identificar e fixar os nomes para que todos consigam interagir e aprender. Para as aulas em laboratório é de suma importância para segurança dos alunos que estejam devidamente paramentados; jaleco, calçado fechado, calça comprida e cabelos amarrado, garantindo a sua segurança.

DESSENSIBILIZAÇÃO DE ANIMAIS PARA O USO EM TERAPIAS ASSISTIDAS COM ANIMAIS TAA

Prof. Dr. Douglas Henrique Silva de Almeida, Daniela Natalia Da Silva, Letícia Elis Diniz, Thayna Cristina Ramos.

Zootecnia, Atividade de ensino
Metodologia empregada: Aprender fazendo

A utilização de animais em processos terapêuticos é crescente, sendo uma das terapias alternativa de maior aceitação entre crianças, jovens e adultos que buscam o atendimento terapêutico. Com isso, o objetivo da dessensibilização dos animais foi trabalhar o comportamento de aceitação dos animais comuns de fazenda mediante ao toque de pessoas desconhecidas durante as visitas na fazenda escola da Faculdade Eduvale. Desta forma, foi proposto a dessensibilização corporal dos animais, durante dois meses, consecutivos, animais que foram coo terapeutas no processo de TAA. As práticas de dessensibilização foram realizadas previamente sobre orientação do Dr. professor e da Zootecnista da fazenda escola Eduvale, que após este período foram continuadas pelas estagiárias do curso de Zootecnia da faculdade Eduvale.

A prática inicial era a contenção dos animais no pasto, o cabresteamento e a passagem dos animais pelo percurso que seriam realizadas as práticas efetivas do TAA. Todos os manejos realizados com os animais seguiram o princípio de manejo racional para a espécie trabalhada. Após este processo de dessensibilização os animais foram expostos às visitas dos alunos do ensino médio das escolas públicas e particulares de Jaciara e região.

Durante este processo também foram avaliadas as repostas que os animais apresentaram mediando os contados com os alunos visitantes. Em geral, a resposta foi satisfatória, sendo perceptível a baixa resposta de excitação dos animais ao contato com os alunos, o que promoveu uma ótima prática de terapia durante o processo de TAA da faculdade.

As alunas concluintes do curso de Zootecnia, também tiveram a oportunidade de conhecer práticas racionais de dessensibilização animal, além de desenvolverem atividades que ajudaram no processo terapêutico com crianças da comunidade de Jaciara-MT.

I WORKSHOP DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Profa. Me. Samira Gabrielle Oliveira Patias

Curso de Zootecnia, Atividade de ensino

Metodologia empregada: aula inovadora

A Tecnologia de Alimentos de Origem Animal é uma área de estudo de extrema importância para os profissionais da zootecnia. Ela engloba conhecimentos e técnicas relacionadas à produção, processamento, armazenamento e qualidade dos alimentos de origem animal, abrangendo uma ampla variedade de produtos como carnes, leite, ovos, pescados, entre outros. A compreensão desses processos é fundamental para o zootecnista, uma vez que ele atua no desenvolvimento e aprimoramento da produção animal, visando obter alimentos seguros, nutritivos e de alta qualidade para a população.

Nesse contexto, o I Workshop de Produtos de Origem Animal teve o objetivo de oferecer aos alunos de graduação em zootecnia a oportunidade de aplicar e expor os conhecimentos adquiridos em sala de aula sobre a tecnologia de alimentos de origem animal, ministrada pela professora Me. Samira Gabrielle Oliveira Patias, e sua aplicabilidade no dia-a-dia. Além disso, buscou-se promover a disseminação de informações corretas, esclarecer dúvidas e desmistificar conceitos errôneos relacionados à produção e processamento de alimentos de origem animal para o público-alvo que eram visitantes, discentes, docentes e demais funcionários da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas do Vale do São Lourenço - EDUVALE.

A atividade foi organizada como um workshop, os discentes foram divididos em três grupos e montaram stands interativos. Cada grupo ficou responsável por um tema específico relacionado à produção de alimentos de origem animal. O primeiro grupo abordou a produção de mortadela e salsicha, esclarecendo dúvidas sobre a produção desses embutidos e desmistificando a ideia de que o consumo de salsicha está relacionado ao câncer, porém, foi explicado que o consumo excessivo de carnes processadas, incluindo salsichas, está relacionado a um aumento no risco de certos tipos de câncer, como o câncer colorretal. O segundo grupo explorou a produção de queijos, apresentando técnicas e curiosidades sobre o processamento destes alimentos. Por fim, o terceiro grupo focou na produção de nuggets, esclarecendo que esse alimento não é feito de pintinhos moídos, como erroneamente se acredita.

Durante o workshop, os alunos dos grupos apresentaram demonstrações práticas, exposições teóricas e interagiram com os participantes, respondendo a perguntas e compartilhando conhecimentos sobre os temas abordados. Essa abordagem permitiu uma troca dinâmica de informações e estimulou o engajamento do público, contribuindo para uma melhor compreensão dos processos de produção e para a correção de conceitos equivocados.

Conclui-se que a atividade despertou o interesse e a curiosidade dos envolvidos, incluindo alunos, docentes e demais membros da comunidade acadêmica da Faculdade Eduvale. A interação entre os participantes contribuiu para fortalecer o ambiente acadêmico, promovendo o desenvolvimento das habilidades dos alunos e incentivando a continuidade dos estudos.







