

CONTROLE DE PRODUÇÃO E QUALIDADE DE LEITE EM PROPRIEDADES ASSISTIDAS PELO PROGRAMA RIO DE LEITE

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Área temática: Ciências Agrárias

MACIEL, Dantieli Paraná¹ (danty.p.maciел@gmail.com); **SILVA**, Aldair Félix¹ (aldairfelix.afs@hotmail.com); **CINTRA**, Isadora Luiza Gomes¹ (isaadora_gomes@icloud.com); **PEREIRA**, João Vicente Pegorer¹ (joaovicentepegorerifro@gmail.com); **LUZ**, Dirce Ferreira² (dirce.ferreira@ufms.br); **MELO STERZA**, Fabiana de Andrade³ (fabiana.sterza@uems.br).

¹Discente do curso de Zootecniada UEMS – Aquidauana.

² Docente do curso de Ciências bilógicas UFMS – Aquidauana.

³ Docente do curso de Zootecniada UEMS – Aquidauana.

RESUMO: A bovinocultura leiteira é uma das principais fontes de renda para pequenos produtores rurais no Brasil, envolvendo um número significativo de produtores. Além da busca por maior produção, é essencial que o leite produzido seja de boa qualidade. A mastite é uma das doenças mais importantes que afetam a bovinocultura leiteira, gerando uma grande perda na produção, devido a uma demanda maior em medicamentos, assistência técnica e descarte de leite. Sendo assim, é importante ressaltar a higienização desde o úbere até as instalações a fim de garantir uma ótima produção, visto que além de afetar diretamente a produção de leite, também impacta nos resultados da reprodução. A qualidade de leite pode ser medida pela contagem de células somáticas e da contagem bacteriana total, assim como por suas características físico-químicas. A proposta teve por objetivo controlar a produção e a qualidade de leite das fêmeas bovinas de propriedades de leite do município de Aquidauana/MS que recebem assistência do Programa Rio de Leite da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul. Mensalmente foi realizada a pesagem do leite e a coleta de leite para para o exame da caneca de fundo preto e CMT (California Mastitis Test), afim de verificar a incidência de mastite. Além disso, foram coletadas amostras de leite de todas as fêmeas lactantes nas propriedades para análise dos teores de gordura, proteína, lactose, Ph através do aparelho EKOMILK. A produção média das propriedades 1, 2 e 3 entre os meses de maio à agosto foi respectivamente de: 11,05 kg, 10,63 kg, 11,19kg e 8,9kg; 3,74 kg, 2,23 kg, 4,23 kg e 5,13 kg; 2,28 kg, 3,60 kg, 3,23 kg, 3,15 kg. A incidência média de mastite no período de maio à agosto na propriedade 1 foi respectivamente de 16%; 22%; 0% e 57,14%, na propriedade 2 foi de 50%, 44%, 28% e 11,11% e na propriedade 3, 64,70%; 9,09%; 0% e 0%. Ressalta-se que apenas duas propriedades houve maior incidência no mês de maio, seguida da redução gradativa até o mês de agosto. A porcentagem média de proteína e gordura no leite foi de 4,06% e 4,53%; 4,16% e 5%; 4,27% e 5,18%, apresentando pouca variação entre as propriedades. O acompanhamento técnico durante esse período foi importante para demonstrar a necessidade de cuidado constante com a higiene na produção de leite para garantir melhor produtividade, bem estar animal e melhor qualidade de leite ao consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: Mastite, Produção de leite, Produtividade.

AGRADECIMENTOS: As propriedades assistidas pelo Rio de Leite, Grupo de Estudo em Tecnologia da Reprodução Animal (GENTRA) e ao programa institucional de bolsa de extensão (PIBEX).

DIVULGAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS ATRAVÉS DE VÍDEO E QUESTIONÁRIOS NO MUNICÍPIO DE ITAQUIRAÍ-MS

NASCIMENTO, Sara Santin¹ (sarasantindonascimento@gmail.com); **MORATO, Priscila Neder²** (primorato@uems.br).

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS-Naviraí;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS-Naviraí.

O engenheiro de alimentos tem como responsabilidade a fabricação, a conservação, o armazenamento e o transporte de alimentos industrializados. O profissional está presente em todas as etapas do processo dentro de uma indústria, desde a matéria-prima até o produto final. Outro enfoque de atuação é o desenvolvimento de novas formulações, a garantia de produção de alimentos de qualidade, desenvolvimento e aprimoramento de embalagens, e além da possibilidade de produzir tecnologias de reaproveitamento dos resíduos que seriam descartados. A pesquisa teve como objetivo a elaboração de slides mostrando como é a unidade da UEMS em Naviraí-MS, o curso de Engenharia de Alimentos e o perfil profissional, as áreas e mercado de trabalho, e foram apresentados através de uma conversa on-line com um grupo de alunos e professores conhecido como “Conversa com Especialistas”, da escola E.E. Manoel Guilherme dos Santos localizada na cidade de Itaquirá-MS. Além disto foi realizado também questionários on-line para as pessoas que tenham interesse em ingressar no curso tivesse a oportunidade de fazer perguntas ou até mesmo conhecer um pouco mais sobre o curso de engenharia. As respostas foram apresentadas através de vídeos postados na rede social do Instagram, onde a bolsista de forma dinâmica abordou as principais perguntas e dúvidas que surgiram no questionário. Como resultados, os slides desenvolvidos apresentaram as principais informações do curso: disciplinas, projetos desenvolvidos, estrutura da universidade, área de atuação de um engenheiro e as formas de ingresso na UEMS. Durante a apresentação virtual dos slides, notou-se que os participantes apresentavam muitas dúvidas sobre a profissão e a área de alimentos. O vídeo da conversa foi disponibilizado no canal do YouTube. A divulgação do curso nas redes sociais, através da conversa realizada e gravada teve grande alcance, principalmente entre os jovens, mas também a toda comunidade de usuários da rede social. Os resultados obtidos com os questionários foram satisfatórios, pois observou-se grande interação de estudantes de escolas públicas e particulares, como da comunidade em geral. Sendo assim, ao divulgar o curso de Engenharia de Alimentos da UEMS, buscamos despertar o interesse dos jovens e da comunidade externa a cursar o ensino superior, em uma universidade pública e de qualidade, e também a pensar sobre a importância da qualificação profissional.

Palavras-chave: questionários, slides, vídeos.

Agradecimentos: A UEMS pela concessão de bolsa do Programa Institucional de Bolsas de Extensão - PIBEX a discente.

ELABORAÇÃO DE CARTILHAS COMO RECURSO DIDÁTICO PARA A DIVULGAÇÃO DA AVICULTURA NO MUNICÍPIO DE AQUIDAUANA-MS

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Ciências Agrárias

ROCHA, Bruna de Jesus da^{1*} (brunarocha0907@gmail.com); SOUSA, Gabrieli Costa de¹ (gabrielisilva940@gmail.com); MARCELO, Gislaïne de Castro¹ (gislaïne-castro@hotmail.com); SANTANA, Patricia Gomes² (patriciagsantanaa@gmail.com); GARCIA, Elis Regina de Moraes³ (ermgarcia@uems.br)

¹Discente do curso de graduação em Zootecnia da UEMS – Aquidauana-MS;

²Discente do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal – UFMS – Campo Grande-MS;

³Docente do curso de Zootecnia e do Programa de Pós-graduação em Zootecnia da UEMS – Aquidauana-MS.

Os recursos didáticos são componentes que estimulam a educação, facilitando e enriquecendo os processos de ensino e aprendizagem. Os recursos didáticos compreendem uma diversidade de instrumentos e métodos pedagógicos que podem ser empregados como apoio no desenvolvimento cognitivo do aluno. A difusão de informações relevantes, tais como comunicados técnicos, boletins, cartilhas, entre outros documentos é uma alternativa que pode ajudar a sociedade como um todo a entender melhor o setor agropecuário brasileiro. Neste contexto, as cartilhas estão se tornando um meio de estudo para levar até alunos e professores formas de interação, propiciando a ampliação de seus horizontes e seus conhecimentos. É importante ressaltar a importância da utilização de práticas de ensino diferenciadas e instrumentos didáticos que auxiliam o processo de instrução e o desenvolvimento das habilidades de questionar e criticar. Uma boa ferramenta é o desenvolvimento de atividades educativas em que os alunos, juntamente com os professores, obtenham uma melhor interpretação dos conteúdos, proporcionando-lhes condições de expressarem o que pensam e acreditam, através de brincadeiras, desafios e soluções de problemas. Isso permite a percepção dos conhecimentos que os alunos já possuem. Esse trabalho foi desenvolvido com o objetivo de elaborar cartilhas como meio de divulgação de conteúdos voltados a avicultura em escolas do município de Aquidauana/MS. Foram confeccionadas cartilhas ilustrativas e elaboradas videoaulas sobre temas relevantes da avicultura. O material didático foi divulgado para os alunos do 3º ano do ensino médio, por meio do grupo de whatsapp criado para disciplina de biologia. Os temas divulgados nas videoaulas foram destinados aos alunos sucessivamente conforme estabelecidos. As cartilhas apresentavam conteúdo sobre “Avicultura Alternativa” e “Boas Práticas na Manipulação e Armazenamento de Carne e Ovos”. Por meio das videoaulas e cartilhas observou-se interesse por parte dos alunos, em função dos questionamentos e curiosidades sobre os assuntos abordados. Ao final, foram elaborados questionários por meio do googleform que foram encaminhados aos alunos, onde apresentaram resultados importantes, demonstrando a grande participação nas atividades, assim como a satisfação por parte dos alunos em conhecer temas técnicos e curiosidades sobre a avicultura. Conclui-se que ações educativas, bem como materiais didáticos, tais como, cartilhas e videoaulas contribuem para o aprimoramento e aprendizado dos alunos e comunidade externa.

PALAVRAS-CHAVE: alunos, escolas, videoaulas

AGRADECIMENTOS: Ao Programa Institucional de Extensão – PIBEX/UEMS. Ao Grupo de Estudo em Nutrição de Aves (GENAVE) pelo auxílio no desenvolvimento do projeto

ESTRATÉGIAS DE DIVULGAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS EM ESCOLAS ESTADUAIS NO NOROESTE DO PARANÁ

Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul
Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de
Alimentos

MAFRA, Beatriz de Brito¹ (beatrizbritto13@hotmail.com); BENEDETTI, Silvia² (silviabene@uems.br);

¹ Bolsista PIBEX/UEMS do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

² Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

O papel do Engenheiro de Alimentos é de grande importância para toda a sociedade, tendo como principal atribuição profissional garantir a produção de alimentos com qualidade e segurança na indústria. Tendo em vista que a população está sempre em constante aumento, gera-se também um aumento na demanda por alimentos, criando-se a necessidade de desenvolver novos métodos de conservação visando aumentar a durabilidade e garantindo a qualidade até chegar à mesa do consumidor. O objetivo da engenharia de alimentos é preparar o profissional para a criação de novos alimentos e também para a criação de bons processos de conservação. Embora seja uma área de conhecimento de grande relevância, ainda há desconhecimento por parte da população das atribuições desse profissional e a contribuição que ele tem na melhoria da qualidade dos alimentos que chegam a nossa mesa. Sendo assim, gera uma grande necessidade de divulgação do curso ofertado pela UEMS para esclarecimento de dúvidas, principalmente dos estudantes de nível médio que pretendem ingressar na universidade para fazer um curso superior. O objetivo desse projeto de extensão foi divulgar o curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul, com enfoque em jovens do ensino médio dos municípios de Ivaté e Douradina no estado do Paraná. Em virtude da situação atual, não foi possível realizar as visitas presenciais nas escolas e todo o material de divulgação foi elaborado e divulgado nas redes sociais. Foi elaborado um panfleto digital com informações sobre o curso de engenharia de alimentos da Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul, para sanar as principais dúvidas da comunidade em geral. Esse panfleto foi encaminhado aos diretores das escolas estaduais e repassados aos alunos por meio do aplicativo Whatsapp. Também foi elaborado um vídeo com uma breve explicação do papel do Engenheiro de Alimentos para a sociedade, o qual foi amplamente divulgado no Instagram pessoal da bolsista (@beatrizbmafra) e do curso (@engenharia_alimentos_uems), tendo um grande alcance não só de jovens, mas também da população em geral. De modo geral, os resultados obtidos foram satisfatórios, visto que a internet e as redes sociais têm um grande alcance, principalmente entre jovens, em fase de decisão sobre qual curso ingressar na universidade. A divulgação do curso da UEMS mostrou-se positivo, pois atingiu o público-alvo e, com isso, as informações serviram para ampliar a visão sobre a atuação deste profissional, pouco conhecida por muitas pessoas.

PALAVRAS-CHAVE: conhecimento, engenharia de alimentos, atuação.

AGRADECIMENTOS: à UEMS, pela concessão de bolsa através do Programa Institucional de Bolsas de Extensão – PIBEX/UEMS.

ESTUDO E ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) EM AÇOUQUES NO MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ-MS

SOUZA, Mariana Aguiar¹ (marianaaguiar1498@gmail.com); MANO, Mario Cezar Rodrigues² (mario.mano@uems.br)

¹ Discente bolsista PIBEX do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

² Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

As boas práticas de fabricação visam manter a boa condição higiênico-sanitária do local e a higiene pessoal dos colaboradores, além de garantir um alimento seguro e que não traga riscos à saúde do consumidor. A sobrevivência humana depende, dentre alguns fatores, da alimentação. Para ter um alimento propício ao consumo se faz necessário possuir conhecimento sobre a matéria-prima a ser trabalhada e sobre todos os processos por quais ela irá passar até chegar a comercialização. Com isso, ocorre a prevenção de contaminações que venham a interferir no alimento, o tornando seguro e saudável. O projeto seria desenvolvido diretamente com os colaboradores e responsáveis dos estabelecimentos de açougue, porém não foi possível devido à pandemia do Covid-19. Por consequência, foram elaborados *folders* de caráter informativo, baseados em pesquisas científicas e legislações vigentes sobre os temas. O primeiro *folder* elaborado foi abordado o conteúdo de boas práticas de fabricação de forma mais resumida e direta. O segundo *folder* elaborado foi desenvolvido focado nas condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e manipuladores. O trabalho diário em açouques é feito com contato direto do manipulador com o produto. O manipulador é considerado um veículo de contaminação ao alimento. Diante disso, a orientação por meio de materiais educativos é um método que pode ajudar a repassar essas informações tão importantes e necessárias para os colaboradores e responsáveis dos estabelecimentos de açouques. Sendo indispensável que esses materiais sejam de fácil acesso para todos os colaboradores, para que os mesmos se certifiquem e prezem pela realização correta de todos os processos e pela segurança alimentar, construindo e adquirindo conhecimento além do prestígio da comunidade local.

Palavras-chaves: estabelecimentos de açougue, higiênico-sanitária, boas práticas de fabricação.

Agradecimentos: à UEMS, pela concessão da bolsa PIBEX.

VII ENEPEX | XI EPEX

INTEGRAÇÃO DA MANIPULAÇÃO SEGURA DE ALIMENTOS E REAPROVEITAMENTO DE RESÍDUOS NA APAE DE NAVIRAÍ-MS

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Área temática: Ciências Agrárias – Ciência e tecnologia de alimentos

MATEUS, Jady Anne(jadymateus18@gmail.com); **FUZINATTO, Mariana Monfroi**²(mfuzinato@uems.br)

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

Os riscos à saúde do consumidor podem ser evitados quando no processo de fabricação a higienização e a sanitização são controladas, podendo até prolongar a vida de prateleira dos produtos. O lixo orgânico contém várias partes dos alimentos que podem ser utilizados e transformados em diversas receitas saudáveis, ricas em fibras, vitaminas e bastante nutritivas. Dentre esses produtos, podemos destacar as geleias e conservas, que podem ser fabricados em casa e sem gastos exagerados, gerando uma ótima relação custo- benefício. As geleias são doces feito com uma fruta ou até mesmo com um misto delas e podem ser usadas as frutas inteiras, a polpa da fruta ou até mesmo dos seus resíduos. Já as conservas podem ser utilizadas vegetais, tubérculos, raízes, rizomas, talos, brotos, folhas, entre outros com o propósito de conservação e preservação dos alimentos. O projeto foi proposto com o intuito de levar a informação e instruir as funcionárias da instituição APAE (Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais) do município de Naviraí-MS no dia a dia de trabalho e no preparo das merendas dos alunos, proporcionando qualidade e segurança no trabalho e alimento ofertado. Conseguiu-se alcançar o objetivo através de vídeos educativos, lúdicos e de fácil entendimento gravados no laboratório da UEMS ou também caseiros, editados e entregues para as funcionárias da instituição junto com a cartilha desenvolvida. No conteúdo do primeiro vídeo tentou- se passar os conhecimentos sobre boas práticas de manipulação dos alimentos e higiene, foi demonstrado alguns que o manipulador de alimentos deve ter ao manipular alimentos como a maneira correta de lavar as mãos, preparação da água para sanitização dos alimentos, como lavar esses alimentos e como limpar as bancadas ou o local de trabalho. Também se reproduziu um outro vídeo com receitas que poderiam realizar reutilizando partes dos alimentos que seriam sobras fazendo uma geleia com as cascas de laranja e mamão e uma conserva de vegetais como cenoura, cebola e pepino, sendo uma ideia de conservação e preservação dos alimentos na cozinha. A cartilha seria um guia prático quando tiverem dúvidas sobre o assunto abordado nos vídeos. Todos esses conceitos repassados são de extrema importância pois nem todos tem acesso ou sabem dessas informações e agora podem melhorar a qualidade e segurança dos alimentos e higiene no local de trabalho.

Palavras-chave: Reutilização, qualidade, informação.

Agradecimentos: À UEMS pela concessão de bolsa do Programa Institucional de Extensão – PIBEX.

MODELAGEM DA FORMA DO FUSTE E SORTIMENTO DA MADEIRA DE HÍBRIDOS DE EUCALIPTO EM AQUIDAUANA-MS: UMA ABORDAGEM *MACHINE LEARNING*.

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS/ *Campus* Aquidauana - MS

Área temática: Ciências Agrárias

NOME DOS AUTORES: SILVA, Milena de Oliveira¹ (oliveira.milena020@gmail.com); DE SOUZA, Guilherme Silverio Aquino² (guilherme.souza@uems.br); MARTIM, Adam de Carvalho³; DOS SANTOS, Leonardo Santiago Brito³; BORGES, Milleny Barbosa Neves³;

¹Bolsista de Iniciação Científica – PIBIC – UEMS;

²Orientador, Professor do Curso de Engenharia Florestal – UEMS; ³Acadêmicos em Engenharia Florestal – UEMS

RESUMO:

A avaliação de diferentes modelos de afilamento ao longo do fuste de *Eucalyptus sp.* é efetuada para que sejam obtidos os melhores resultados para a produção de multiprodutos da madeira (serraria, engenharia civil, carvão e celulose). Realizar o sortimento da madeira com exatidão e precisão é essencial para a maximização do lucro. O presente estudo teve por objetivo comparar e avaliar a precisão de modelos taper consolidados na literatura que obtiveram o melhor desempenho sob culturas de eucalipto (Garay, Max e Burkhart) e modelos de novas técnicas computacionais (Redes Neurais Artificiais - RNA, *Support Vector Machine* - SVM e *Cubist*). Avaliou-se o desempenho das estimativas de diâmetro para diferentes alturas e a maximização do sortimento da madeira resultante para cada modelo. Para a formação do banco de dados do projeto foi utilizado árvores (1,7 hectares) de eucalipto: dois diferentes clones *Urograndis* (*Eucalyptus urophylla* x *Eucalyptus grandis*) e *Grancam* (*Eucalyptus grandis* x *Eucalyptus camaldulensis*) com 8 anos de idade, implantado sob dois arranjos espaciais (3 x 3 e 3 x 1,8 x 9 m) localizados na Fazenda Experimental da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS, Unidade Universitária de Aquidauana – UUA. As coletas dos dados foram efetuadas por meio do dendrômetro ótico Criterion RD 1000, medidor a laser, onde foram selecionadas quinze árvores aleatoriamente de cada tratamento realizando medições como altura total, distância do aparelho até a árvore, circunferência à altura do peito – CAP e coleta de diâmetros a 0,0 m; 0,5 m; 1,0 m; 1,5 m; 2,0 m; 2 m em 2m a partir daí até a efetiva leitura com o aparelho. Após a coleta dos dados foi analisada a consistência dos mesmos para ser efetuado o ajuste das equações de modelagem taper. O modelo de Kozak (1988), os algoritmos de redes neurais artificiais e *cubist*, este sendo avaliando pela primeira vez, apresentaram as estimativas mais acuradas e de melhor desenvolvimento. Para os fins operacionais e econômicos será realizada a otimização da alocação de toras para gerar resultados que possibilitem a maximização do rendimento de cada árvore, além de proporcionar diretrizes que possam auxiliar na escolha do modelo e planejamento mais adequado para o plantio e destino final.

PALAVRAS-CHAVE: Algoritmos; Volume de Madeira; Manejo Florestal;

AGRADECIMENTOS: O presente trabalho foi realizado com apoio da UEMS, Programa Institucional de Iniciação Científica – PIC/UEMS.

O SOLO NA ESCOLA: JOGOS E BRINCADEIRAS

MARQUES, Thiago de Paula¹ (marquest074@gmail.com); MARQUES, Ana Leticia Ribeiro¹ (analeticiaxis09@gmail.com); GARCIA, Vitória Maria de Lima Pereira¹ (vitoriampgarcia1@gmail.com); SANTOS, Maria Aparecida do Nascimento dos² (m.cida@ems.br)

¹Discente do curso de Agronomia da UEMS – Cassilândia;

²Docente do curso de Agronomia da UEMS – Cassilândia.

RESUMO: O solo é um recurso natural resultante de um longo processo na natureza, que proporciona inúmeros serviços ambientais, tais como: fornecer alimentos, fibras e combustíveis, ciclagem de nutrientes, fonte de recursos genéticos e farmacêuticos, habitat de organismos, sequestro de carbono, regular o clima, base para infraestrutura humana, herança cultural, purificação da água e contaminantes, regular enchentes, fornecimento de materiais de construção, entre outros. Origina-se devido a interação de fatores como clima, organismos, relevo, material de origem e tempo. Indubitavelmente é de grande proveito que as pessoas adquiram conhecimento a respeito do mesmo, em especial sobre a necessidade do uso sustentável, conservação e recuperação. Este projeto teve como objetivo levar conhecimento aos discentes do ensino fundamental através de jogos e brincadeiras, enfatizando a importância do solo como principal substrato utilizado para o crescimento das plantas, bem como na produção de alimentos. As atividades foram realizadas em parceria com a Escola Municipal Amin José, no município de Cassilândia - MS, no período de julho de 2020 a julho de 2021, e teve como público-alvo alunos de ensino fundamental - 1º e 2º ano. Foram preparadas atividades compatíveis ao nível de escolaridade dos alunos, compostas por caça-palavras, jogos de erros, recortes e colagens, pinturas, cruzadinhas, entre outros, disponibilizadas já impressas aos responsáveis pelos discentes, para serem executadas em ambiente domiciliar, respeitando-se o ensino remoto emergencial adotado em virtude da ocorrência da pandemia causada por Covid 19. Através dessas atividades, facilitou-se a disseminação de saberes sobre o solo, visando minimizar os impactos ambientais causados pela ação antrópica, estimulando o desenvolvimento de uma consciência sustentável a favor da conservação do meio ambiente e da utilização consciente dos recursos naturais. Após a realização das atividades os responsáveis pelos alunos encaminharam as mesmas à escola parceira, que por sua vez, retornou-as aos responsáveis pelo projeto, para o registro de participação e realização de relatórios. Apesar das atividades terem sido realizadas à distância devido a necessidade de distanciamento social e ensino remoto, na ausência de professores e coordenadores do projeto, foi possível propiciar a participação e a partilha do conhecimento ao público-alvo, já que brincadeiras e jogos compõem um método de alta receptividade utilizado para facilitar o aprendizado das crianças.

PALAVRAS-CHAVE: conscientização, importância do solo, ensino remoto.

AGRADECIMENTOS: A Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS) pela concessão de bolsa de extensão ao primeiro autor.

O USO DA AGRICULTURA NO AUXÍLIO DA REABILITAÇÃO DE DEPENDENTES QUÍMICOS

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Área temática: Ciências Agrárias

NOME DOS AUTORES: MERLOTTO, Gabriel Rodrigo¹ (merlottog@gmail.com); FERREIRA, Sâmela Evangelista¹ (samela-ferreira@live.com); MARTINS, Murilo Battistuzzi² (murilo.martins@uems.br); JÚNNYOR, Wellingthon da Silva Guimarães² (wellingthon.agro@gmail.com); SANTOS, Maria Aparecida do Nascimento² (m.cida@uems.br).

¹ Discente do curso de Agronomia da UEMS – Cassilândia ² Docente do curso de Agronomia da UEMS – Cassilândia.

RESUMO: O consumo de substâncias psicoativas ocorre internacionalmente, onde a dependência é uma doença crônica e com um tratamento desafiador, causando uma grande variedade de danos nos âmbitos sociais, físicos e econômicos. O uso dessas substâncias vem desde o período pré-histórico, como forma de elevar o prazer e de reduzir o sofrimento. Porém, nos dias atuais seu consumo é em alta escala. O Relatório Mundial sobre Drogas relatou que em torno de 35 milhões de pessoas no mundo necessitam de tratamento decorrente de problemas com drogas, e apenas uma em cada sete com transtornos recebem o tratamento, por ano. As atividades ocupacionais, através da manutenção de hortas, por exemplo, bem como outras atividades agrícolas são usadas como forma de reabilitação de dependentes químicos, causando uma melhora na saúde mental, física e intelectual. Com isso, esse projeto teve como objetivo incentivar e auxiliar tecnicamente os trabalhos realizados no âmbito da agronomia em estabelecimento de tratamento de dependentes químicos, auxiliando nas atividades de manutenção da horta, contribuir com conhecimento técnico durante a execução de outras atividades agrícolas, averiguar o nível de conhecimento dos internos e organizar palestras sobre temas relacionados à agronomia e meio ambiente, propiciando um maior aprendizado, interações sociais e estímulos ao trabalho. Inicialmente, foi realizado um levantamento do entendimento dos internos a respeito dos seus conhecimentos gerais sobre atividades agrícolas, com auxílio do coordenador da casa de recuperação, para definição do plano de trabalho. Foram realizadas visitas mensais, para orientação na execução de tarefas a campo, tais como: preparo do solo, semeadura, controle de plantas daninhas, pragas e doenças, entre outras, além de palestras realizadas a cada dois meses, oralmente e por meio de demonstrações, com temas relacionados à agronomia básica, assim como sobre manutenção da horta e culturas semeadas, visando maior aprendizado dos internos e incentivo ao trabalho na área. Observou-se o pouco nível de conhecimento dos internos em agricultura. Com isso, as atividades práticas e apresentações presentes no projeto contribuíram para um maior conhecimento e aprendizado dos internos, além de solucionarem as dúvidas pertinentes as culturas semeadas, como o controle e diagnóstico de pragas e doenças, adubação, identificação de deficiências nutricionais nas plantas, escolha de híbridos de sementes resistentes e condições edafoclimáticas necessárias para uma maior produtividade nas culturas do milho e mandioca. Conclui-se que as orientações técnicas e palestras incentivaram e despertaram a curiosidade dos internos sobre as técnicas agrônomicas, levando-os a uma maior interação social e reabilitação dos mesmos, e assim contribuindo também para uma maior produtividade e cuidados com as culturas cultivadas.

PALAVRAS-CHAVE: Agroterapia, saúde mental, substâncias psicoativas.

AGRADECIMENTOS: Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão Universitária PIBEX, pela concessão da bolsa de Extensão Universitária.

O USO DA AQUAPONIA TIPO CAMA DE CULTIVO

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul- Unidade Aquidauana/MS

GONÇALVES, Edmilson Junior Alves (edmilsonjunior985@gmail.com)¹; WANDERLEY, Alysson Martins¹; ACUNHA, Rubia Mara Gomes³; FERRAZ, André Luiz Julien²; CAMPOS, Cristiane Meldau²

A aquaponia é a modalidade ou técnica de produção de alimento resultado da interligação entre a aquicultura e a hidroponia, preconizando a reutilização da água, evitando seu desperdício e diminuindo drasticamente, ou até eliminando a liberação do efluente no meio ambiente, além disso traz alimentos seguros para a mesa do consumidor. O objetivo desse estudo foi avaliar a produção vegetal e animal em um módulo de aquaponia do tipo cama de cultivo para produção familiar. A ideia foi demonstrar a eficiência de um sistema de aquaponia produtivo e tecnológico, de baixo custo, com menor consumo de água, área e energia, e que permitia a ciclagem de nutrientes integrando o cultivo de peixes com vegetais em nível familiar, visando ainda a sustentabilidade e preservação do ambiente natural. O sistema foi instalado no setor de Piscicultura da UEMS, unidade de Aquidauana/MS. A cama do cultivo foi constituída de materiais de baixo custo e existentes no local, como: metade de um tambor 200 litros, caixa d'água de 300 litros para os peixes e uma caixa d'água de 100 litros para a bomba e, para a composição da cama foram usados cascalho e argila expandida. A captura dos peixes ornamentais, usados no sistema, foi realizada em um corpo d'água em uma propriedade rural do município. Os peixes utilizados tinham 2,5 cm de comprimento total médio e peso médio de 0,5 g. A cada 15 dias foram realizadas medições das hortaliças, para acompanhamento do desenvolvimento das mesmas, além da avaliação dos parâmetros de água, cujos valores médios estavam adequados ao cultivo: pH (6,23); temperatura (19,60°C); oxigênio dissolvido (7,65 mg/L); amônia total (0,25 ppm) e amônia tóxica (0 ppm). Observou-se que o modelo aquapônico foi de fácil manutenção e que as excretas dos peixes ornamentais são capazes de produzir amônia necessária para as bactérias nitrificantes, resultando em nutrientes suficientes para o desenvolvimento das hortaliças, onde as mesmas apresentaram os respectivos valores médios mensurados: altura da raiz (10 cm), diâmetro do caule (0,16 cm) e da cabeça (13 cm), altura da cabeça (6,5 cm) e número de folhas (2). A qualidade da água de cultivo estava de acordo com os parâmetros exigidos. O sistema é compacto e com um gasto mínimo de água, favorecendo seus estudos principalmente para áreas onde a água é um fator limitante para a produção de alimentos. Através deste relato de experiência foi possível constatar que a aquaponia pode ser utilizada como ferramenta de educação com a participação da comunidade rural, escolar e acadêmica.

PALAVRAS-CHAVE: Aquaponia; Meio ambiente; Produção de alimento.

AGRADECIMENTOS: Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão PIBEX.

TÍTULO: ORIENTAÇÕES SOBRE A IMPOTÊNCIA DA MATA CILIAR PARA COMUNIDADES RURAIS

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul - Unidade Universitária de Aquidauana (UEMS/UUA)

Área temática: Ciências Agrárias » Meio Ambiente » Cultura » Questões Ambientais.

Ferreira, Emilly Vallesca Carvalho¹ (emillyvallesca18@outlook.com)

Almeira, Diego Pierre de² (diegoalmeida@uems.br)

Carvalho, Hemilly Nogueira Ramos de³ (hemillynogueira@hotmail.com)

RESUMO: A mata ciliar é uma proteção natural contra o assoreamento. São formações vegetais que são encontradas às margens de nascentes, rios, ribeirões, lagos, reservatórios de água e córregos e são de grande importância para a qualidade ambiental, tendo grande influência na manutenção da qualidade da água, na estabilidade do solo e além de servir como corredor natural para o deslocamento da fauna. Sem ela, a erosão das margens transporta sedimentos para os corpos hídricos, os quais conseqüentemente alteram as características físicas, químicas também dificultando a entrada da luz solar para a produção primária de cadeia trófica. A mata ciliar quando saudável também colabora com a preservação, pois o grande volume de árvores, muitas delas imponentes e viçosas costumam unir suas copas formando corredores nas margens dos rios, assim proporcionando um local com características ambientais favoráveis para a preservação dos terrenos que ficam ao longo das margens. Ainda que sejam protegidas por lei, as matas ciliares têm recebido pouca importância à vegetação nativa, estando ela próxima ou não dos corpos d'água, mesmo sabendo-se de sua importância para a proteção de fontes de água limpa. As áreas de matas são responsáveis pela quantidade e qualidade de água dos rios. Em grande parte dos casos, a simples recuperação da mata ciliar, bem como da cobertura florestal das nascentes, já é suficiente para o aumento de quantidade de água no rio e para que a qualidade melhore sensivelmente. O presente trabalho teve como objetivo conscientizar uma comunidade rural utilizando o princípio de reflorestamento pelo plantio convencional de mudas de árvores nativas no intuito de mitigação de impactos ambientais. Devido a Pandemia do (COVID19), foi adotada a medida remota, onde como forma de conscientização foi preparado e disponibilizado na plataforma do YouTube um vídeo de palestra e apresentação acerca dos problemas e suas soluções, como: a importância da área ciliar; funções; benefícios; importância ecológica; causas de impactos ambientais em matas ciliares; cuidados primários essenciais em relação à área adjacente às nascentes; recomendações para restauração de uma área ciliar; demonstração de imagens de áreas impactadas por estes problemas; e demonstração de imagens com presença de mata ciliar. Foi enviado em forma de link (https://www.youtube.com/watch?v=4IJafz_JJKE) à Prefeitura Municipal de Aquidauana que posteriormente apresentou para a associação de moradores da Região de Camisão, atingindo uma quantidade significativa de pequenos e médios agricultores.

PALAVRAS-CHAVE: Conscientização Ambiental, Reflorestamento, Impactos Ambientais.

AGRADECIMENTOS: Ao coorientador Jonas Correa, a população que prontamente se interessou ao trabalho disponibilizado, e ao programa institucional de bolsa de extensão (PIBEX).

PERCEPÇÃO E AVALIAÇÃO DE CONSUMIDORES SOBRE A SALSICHA

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Área temática: Ciências Agrárias, Zootecnia

LEITE, Fernanda Gabriela Veiga¹ (fernandagabriela423@gmail.com); **BELMONTE**, Juliano César Castro² (julianobelmonte12@gmail.com); **HERNANDES**, Maria Simara Palermo³ (mariasimarap@gmail.com); **PALERMO**, Suyane Barros Chimene⁴ (suypalermo09@gmail.com); **OLIVEIRA**, Dalton Mendes⁵ (dmo@uem.br)

RESUMO: A salsicha é um dos mais populares alimentos do mundo. A salsicha como um alimento processado contém um adicional de nitrito e nitrato que são aditivos alimentares devidamente utilizados nos processos de cura do produto com função de prolongar a vida útil do alimento, assim como contribuir com a fixação da cor avermelhada. O devido projeto teve por objetivo avaliar o consumo de salsicha no estado de Mato Grosso do Sul (MS). Foram avaliados 301 questionários que foram aplicados/disponibilizados pelo *Google Forms* para a população do estado de MS. Os dados foram coletados e mensurados em percentual total de acordo com o cálculo amostral da população para o estado de MS. Os resultados demonstram que a maioria dos entrevistados correspondem ao sexo feminino (73%). A faixa etária que predominou foi entre 18 a 25 anos (61%). A grande parte dos entrevistados possui o ensino superior incompleto (44%) e apresentam um rendimento salarial de menor/igual que 3 salários mínimos (81%). Dos entrevistados, 94% tem hábito de consumir a salsicha. Essa frequência de consumo é mensal por 60% e 51% optam pelo consumo devido a preferência pelo produto. Entretanto, 69% não conhecem os ingredientes utilizados para a produção da salsicha e 46% informaram que para a fabricação da salsicha é utilizado restos de carne (aparas). O fator levado em consideração na hora da compra para 57% é a marca do produto. No entanto, a forma mais consumida por 86% é o hot dog e 44% preferem adquirir o produto na forma à granel. Sobre os componentes utilizados no método de conservação, 58% dizem não saber e 43% informaram acreditar que são utilizados corantes para a conservação da salsicha, mas não sabem opinar quais poderiam ser. Quanto ao risco a saúde, 82% afirmam que a salsicha é maléfica e desses, 44% associam o consumo ao câncer. Desta forma, conclui-se que a população não possui total conhecimento sobre os produtos que são inseridos na conservação e produção das salsichas, assim como também não possuem conhecimento sobre os riscos que podem causar a saúde. Este fato pode ser justificado pela falta de informação sobre este produto, fazendo com que a população tenha conclusões próprias sobre o assunto e não baseadas em regulamentos e normas de produção.

PALAVRAS-CHAVE: Consumo de salsicha, perfil consumidor, saúde.

AGRADECIMENTOS: : Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS e o Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX) pela concessão de bolsa ao primeiro autor e ao Grupo de Estudos em Avaliação de Carcaça e Qualidade de Carnes – GEQUAC

A IMPORTÂNCIA DA CONSCIENTIZAÇÃO ALIMENTAR, SOB A INFLUÊNCIA DOS ADITIVOS ALIMENTARES NA ALIMENTAÇÃO REGULAR

Instituição: Universidade Estadual Do Mato Grosso Do Sul

Área temática: Ciências agrárias

UCHIYAMA, Hudison Yuzo¹ (hudisonjp@gmail.com); AKITA, Fabiola Munhoz Di Loreto da Cruz² (fabiola.akita@uems.br).

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

Aditivo alimentar são ingredientes adicionados aos alimentos intencionalmente, sem o propósito de nutrir, onde são proporcionadas vantagens de ordem tecnológicas, seu objetivo é modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais dos alimentos. Objetivo deste projeto foi avaliar o público alvo (faixa etária 13~14 anos), com maior potencialidade de consumo de aditivos alimentares, sendo desenvolvido conteúdo virtual (vídeo), e aplicação do questionário. Foi gravado um vídeo explicando o que são e para que servem os aditivos alimentares e esse material junto de um questionário foi compartilhado com as escolas E.E Juracy Alves Cardoso e E.E Vinícius de Moraes e apresentados aos alunos pelos professores de ciências. Os questionários foram respondidos por 22 alunos ao todo e mostram um bom entendimento do que seriam os aditivos alimentares. Foi possível demonstrar a importância dos aditivos alimentares, e ressaltar a regulamentação de seu consumo. Com os resultados dos questionários respondidos virtualmente, foi possível observar que 41% sabia sobre o conteúdo e 59% não sabia. Na observação dos valores nutricionais e ingredientes contido no alimento, 19% das pessoas observam esses valores e 81% não observam. Foi constatado que 63% fazem refeição de 1~2 vezes por dia, 37% fazem refeição de 3~4 vezes por dia e para refeição mais de 4 vezes por dia 0%. Sobre a compreensão de alimentação natural foi obtido que 90% sabia e 10% não sabia. Na alimentação foi obtido que 31% das famílias se preocupam o que estão consumindo, 69% as vezes verifica sobre a importância dos alimentos que estão consumindo e 0% que não dá atenção que está consumindo. Em relação se alguma pessoa da família possui alergia a um alimento constou que 23% constava que algum familiar possuía alergia e 77% não possuía nenhum tipo de alergia a alimento. Diante ao consumo de alimentos aditivos 86% das pessoas consomem e 14% não consomem. Com base principalmente no questionário foi observado que o tema não era totalmente desconhecido dos alunos o que possibilitou um bom entendimento do tema. Os alunos que desconheciam os aditivos passaram a conhecê-los e a reconhece-los nos alimentos, o que era um dos objetos deste projeto. A apresentação ficou disponível para os professores para utilização futura em suas aulas contribuindo assim para as aulas da rede municipal.

Palavras-chave: alimentos, consumo, importância.

Agradecimentos: O Programa Institucional de Bolsas de Extensão - PIBEX/UEMS. E para as escolas municipais de Naviraí – MS.

A IMPORTÂNCIA DA DIVULGAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS NAS ESCOLAS MUNICIPAIS E ESTADUAIS DO MUNICÍPIO DE ITAQUIRAÍ-MS

Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul

Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos

PESSOA, Isabelle Santos¹ (peessoaisabelle@hotmail.com); BENEDETTI, Silvia² (silviabene@uems.br)

¹ Discente bolsista PIBEX do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

² Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

A engenharia de alimentos é uma área de conhecimento específica capaz de englobar todos os elementos relacionados com a industrialização de alimentos e que pode, através do profissional com esta formação, potencializar o desenvolvimento deste ramo em todos os níveis. O engenheiro de alimentos tem como responsabilidade a fabricação, a conservação, o armazenamento e o transporte de alimentos industrializados. O profissional está presente em todas as etapas do processo dentro de uma indústria, desde a coleta da matéria-prima até o produto final. Outra evidência é o desenvolvimento de novas formulações, a garantia de produção de alimentos de qualidade, desenvolvimento e aprimoramento de embalagens, e além da possibilidade de produzir tecnologias de reaproveitamento dos resíduos que seriam descartados. Desta forma, o presente projeto foi realizar a divulgação dessa área de conhecimento para a comunidade em geral, através da elaboração de um vídeo e de um folheto informativo, contendo informações relacionadas à atuação do engenheiro de alimentos e sobre o curso ofertado na UEMS. Como não foi possível a realização de atividades presenciais nas escolas do município de Itaquirá-MS, todo o material de divulgação produzido foi divulgado online. Produziu-se um vídeo apresentando o curso de Engenharia de Alimentos, as áreas de atuação profissional, formas de ingresso na UEMS, oportunidades de bolsas que o curso da UEMS oferece através do desenvolvimento de atividades de pesquisa, ensino e extensão. O folder apresentou informações sobre o curso, tais como: onde esse profissional pode atuar, qual o diferencial do curso da UEMS, quais as oportunidades, dentre outros. Tanto o vídeo quanto o folder foram amplamente divulgados através do Instagram e Facebook do curso e da aluna bolsista, atingindo um grande número de visualizações e acessos. A necessidade de fazer a divulgação do curso foi notada quando se percebeu que muitas pessoas não sabiam que existia o curso gratuito oferecido pela UEMS e que muitos tem dificuldades em entender sobre a profissão do engenheiro de alimentos, confundindo o mesmo com nutrição. Sendo assim, ao divulgar o curso de Engenharia de Alimentos da UEMS, buscou-se despertar o interesse dos jovens e da comunidade externa a ingressar no ensino superior, em uma universidade pública e de qualidade, e também a pensar sobre a importância da qualificação profissional.

Palavras-chaves: vídeo, folder, engenheiro de alimentos.

Agradecimentos: à UEMS, pela concessão da bolsa de extensão PIBEX.

TÍTULO: A IMPORTÂNCIA DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL NOS ASPECTOS QUALITATIVOS DA ÁGUA DE UMA COMUNIDADE RURAL

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul - Unidade Universitária de Aquidauana (UEMS/UUA)

Área temática: Ciências Agrárias » Recursos Florestais e Engenharia Florestal » Conservação da Natureza » Conservação de Bacias Hidrográficas

Carvalho, Hemilly Nogueira Ramos de¹ (hemillynogueira@hotmail.com)
Almeida, Diego Pierre de² (diegoalmeida@uems.br)

1Discente do curso de Engenharia Florestal UEMS – Aquidauana.

2Docente do curso de Engenharia Florestal UEMS – Aquidauana.

RESUMO: A água é um recurso natural finito e essencial para a vida. As atividades humanas e seus impactos ambientais negativos decorrentes de má gestão aceleram a degradação desse recurso. Este trabalho de aspecto quali-quantitativo de caráter exploratório e de disseminação de novas práticas de preservação, teve como objetivo investigar as percepções ambientais referentes aos recursos hídricos no intuito de conscientizar moradores, visitantes e produtores rurais no Distrito de Camisão-MS situado no ecótono Cerrado-Pantanal. Para isso, foram amostrados cinco pontos ao longo do corpo d'água, desde a nascente até afoz, durante nove meses dos anos de 2020 e 2021, com as respectivas coordenadas geográficas aferidas por um GPS modelo Garmin Etrex 10. Para cada ponto foram analisados os seguintes parâmetros físico-químicos da água do principal manancial da bacia hidrográfica, que atende as necessidades diárias daquela comunidade rural: Temperatura da água e do ar (°C), pH, Condutividade Elétrica (CE), Turbidez, Alcalinidade (alc.), Dureza (D), Nitrogênio Total (N.T.), Fósforo Total (P.T.), Oxigênio Dissolvido (O.D.) e Sólidos Totais (S.T.). As análises dos parâmetros temperatura do ar e da água foram determinadas *in situ* com auxílio de um termômetro de bulbo de mercúrio. Já a determinação dos demais parâmetros fora realizada no Laboratório de Qualidade da Água da UEMS, do *campus* de Aquidauana. Os resultados desmonstram que, apesar de o córrego Morcego apresentar claros sinais de degradação ambiental tais como: falta de vegetação ciliar, principalmente na área da nascente e na região da foz; pisoteio e erosão de suas margens causadas por bovinos, acesso de pessoas para lazer e outros sinais, parece que esses fatores ainda não têm sido capazes de afetar definitivamente a qualidade da água, pelo menos em relação aos parâmetros físico-químicos avaliados no presente estudo. Devido a pandemia causada pelo vírus COVID-19, foi gerado um vídeo educativo que expõe o resultados do projeto em questão, sendo disponibilizado na plataforma do YouTube através do seguinte link: <https://www.youtube.com/watch?v=jBvP-5XEm4Q&t=11s>, com informações essenciais como: a importância da água para o planeta; quantidade de água disponível para uso; qualidade da água *versus* ações antrópicas; interferência da qualidade da água no uso humano; importância da preservação e conservação do recurso hídrico e educação ambiental como medida mitigadora, o qual posteriormente foi direcionado para a Prefeitura Municipal de Aquidauana-MS, que disponibilizou para Associação de Moradores da região de Camisão e aos pequenos e médios produtores rurais. Atualmente o vídeo tem um alcance significativo de visualizações na plataforma digital, contribuindo cada vez mais no processo de Educação Ambiental da população.

PALAVRAS-CHAVE: bacia hidrográfica, práticas de preservação, qualidade da água.

AGRADECIMENTOS: Ao coorientador Jonas Correa, a comunidade rural do distrito em questão pela contribuição e ao programa institucional de bolsa de extensão (PIBEX).

AÇÕES DE EXTENSÃO PARA A SAÚDE DO BOVINO LEITEIRO.

Instituição: Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul – Campus de Aquidauana MS.

Área temática: Saúde animal

NOME DOS AUTORES: SILVA, Maria Eduarda Vasconcelos Mendes¹ (maendeszoo56@gmail.com);

BARBOSA, Carolina da Silva² (csbarbosa@uems.com).

RESUMO: A bovinicultura leiteira familiar é fonte de renda e alimento. Como parte do manjo dos animais a fonte hídrica merece atenção especial quanto a frequência de higienização. Pela condição do bem-estar animal, a água fornecida ao rebanho deve estar isenta de sujidades. Vale ressaltar que a categoria em lactação, pela condição fisiológica, ingere maior volume de água. Outro manejo importante é a assepsia umbilical e ingesta adequada de colostro pelo recém-nascidos. Essa fase do bovino é suscetível às doenças porque a condição imunológica é frágil. Esse cuidado evita a entrada de microrganismos causadores de infecções em vários órgãos inclusive diarreia e pneumonias podendo causar o óbito. Os objetivos do projeto foi a orientação dos produtores quanto aos procedimentos higiênicos das fontes hídricas e cuidados com os recém-nascidos. Das propriedades atendidas foram higienizados doze bebedouros quinzenalmente para orientar o produtor na sequência dos procedimentos higiênicos. As higienizações foram realizadas nos bebedouros no período da manhã. Para esse manejo realizou-se a remoção da água. As sujidades foram removidas das bordas e piso com escovas e descartados com uso de baldes. Em seguida realizou-se o enxague e devolução de um pequeno volume de água limpa mais hipoclorito de sódio e aguarde de ação por 30 minutos. Após esse procedimento realizou-se o último enxague e devolução do volume. Os produtores foram orientados para o uso do antisséptico umbilical logo após o nascimento para impedir a entrada de microrganismos patogênicos. Sobre os manejos com os recém-nascidos orientou-se a importância imunológica da ingesta logo após o nascimento. As ações do projeto fizeram mudanças importantes no manejo dos animais porque os produtores perceberam que as crias permaneceram saldáveis e a ingesta de água foi importante. Essas práticas na bovinicultura de leite são fundamentais para preservar a saúde dos animais. Portanto, a sustentabilidade da bovinicultura de leite praticada na agricultura familiar vem de encontro com a preservação de geração de renda nessa comunidade. Outra importância das ações desse projeto foi a oportunidade de vivenciar as atividades diárias dos produtores nesse tipo de produção.

PALAVRAS-CHAVE: fontes hídricas, manejo zootécnico, saúde animal

AGRADECIMENTOS: O desenvolvimento das ações do projeto foi possível com a bolsa de extensão universitária fornecida pelo Programa Institucional de Bolsas de Extensão-PIBEX.

AÇÕES ZOOTÉCNICAS PARA A PREVENÇÃO DA CISTICERCOSE BOVINA

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul/ Aquidauana-MS

Área temática: Sanidade animal

NOME DOS AUTORES: SANTOS, Mariana¹ (marianacarvalho0803@gmail.com); BARBOSA, Carolina da Silva² (csbarbosa@uemms.com.br).

RESUMO: A cisticercose é uma parasitose zoonótica; doença de humano transmitida para os bovinos. Conhecida como complexo teníase-cisticercose trata-se de um cestóide localizado no intestino delgado do humano que elimina seus ovos por meio do material fecal no ambiente de manejo dos bovinos. Os ovos podem ser ingeridos quando os animais realizam o pastejo ou se servem de fontes hídricas contendo ovos desse parasita, que ao ser ingerido eclode em uma larva, que migra do intestino para os diferentes tecidos e órgãos do animal formando um cisto contendo a larva do parasita, conhecido como cisticercos. Para evitar que os consumidores de carne bovina venham ingerir a larva encistada o Serviço de Inspeção Federal (SIF) realiza o exame das carcaças e órgãos a fim de eliminar o tecido animal contendo o cisto da ténia que se for ingerido, a pessoa será portadora definitiva do parasito que se instala no intestino delgado. O objetivo do projeto foi identificar os cistos de ténias calcificados e vivos. A catalogação dos cistos foi realizada nos arquivos do Serviço de Inspeção Federal (SIF) no frigorífico localizado no município de Aquidauana/MS. Os dados foram lançados semanalmente em planilhas do Excel. Os cistos foram classificados como vivos ou calcificados. Os registros ocorreram nos anos de 2019 e 2020. Em 2019 foram abatidos um total de 81.269, destes catalogaram-se 91 cistos vivos e 431 calcificados, já em 2020 foram registrados 57.161 bovinos abatidos e catalogaram-se 50 vivos e 318 calcificados. Dos dados catalogados em 2019 a 2020 registrou-se um total de 141 cistos vivos e 749 calcificados. O número de cistos encontrados nesse período foi importante para a ciência do proprietário do estabelecimento. Através dos dados obtidos, foram geradas publicações informativas contendo o ciclo desta zoonose, principais meios de contaminação, situação atual da região e meios de prevenção além da conscientização de pequenos produtores de bovinos por meio de nossas redes sociais. Nesse contexto, considera-se a importância do Zootecnista a campo buscar por esses dados no SIF. Essas informações geraram importantes dados para implementar medidas de controle dessa parasitose. O Brasil, segundo projeções de alimentos até 2027 tem 46% de chance de fornecer alimentos ao mundo. Considerando a carne como fonte de proteína há que se reconsiderar o controle das parasitoses, inclusive as teníases. As ações do projeto permitiram conhecer esse parasita e seus prejuízos relatando a necessidade do trabalho em conjunto dos profissionais envolvidos na cadeia da carne.

PALAVRAS-CHAVE: Prevenção, cisticercose, educação sanitária.

AGRADECIMENTOS: O desenvolvimento das ações do projeto foi possível com a bolsa de extensão universitária fornecida pelo Programa Institucional de Bolsas de Extensão-PIBEX.

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COM BASE NA PIRÂMIDE ALIMENTAR

Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul

Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos

TEIXEIRA, Leandra (leh_santos99@hotmail.com); AKITA, Fabíola Munhoz Di Loreto da Cruz² (fabiola.di.loreto@gmail.com)

¹ Bolsista PIBIC/CNPq do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

² Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

O padrão alimentar dos adolescentes é bem complexo e sofre com grandes influências tanto ambientais como sociais. Hoje em dia a presença de produtos alimentícios de fácil acessibilidade e de fácil consumo tem aumentado no cotidiano do jovem e adolescente do Brasil, contudo, nem sempre esse alimento tem a sua base nutricional correta. Os hábitos alimentares dos adolescentes assemelham-se aos dos adultos e refletem o modelo imposto pela “vida moderna”, caracterizando-se por omissão de refeições, principalmente o café-da-manhã, realização de refeições fora de casa, geralmente lanches e doces, e pela utilização frequente de alimentos de “Fast food”, um dos grandes males também é a redução da prática de esportes no cotidiano dos jovens e adolescentes, acarretando em aumento de peso excessivo, e até, talvez sedentarismo, podendo causar consequências graves quando adultos chegando a ser irreversível dependendo do grau. O Projeto “Alimentação e Nutrição Com Base na Pirâmide Alimentar” teve como objetivo levar para os alunos do 9º ano do ensino fundamental e 1º e 2º ano do ensino médio do Colégio Girassol de Avanhandava-SP, de forma virtual, a forma correta de se alimentar usando como base a pirâmide alimentar, além de palestras sobre a necessidade de se alimentar corretamente e ao incentivo a prática de esportes. Foi apresentado também, o curso de engenharia de alimentos e a Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul, assim como a forma de ingresso na mesma. Durante as apresentações foram sanadas dúvidas a respeito da alimentação saudável com base na pirâmide alimentar, além de curiosidades sobre o curso. A palestra foi assistida por um total de 34 alunos sendo 68% com idades entre 15-19 anos e 32% entre 10-14 anos. A maioria era do sexo feminino 56%. Foi aplicado um questionário ao final da palestra e nele notou-se que 82% conheciam a pirâmide alimentar e seus benefícios. 62% dos alunos também consideraram fazer uma alimentação saudável na maioria das vezes e 29% reconheceram não se alimentarem de forma saudável. O incentivo a uma alimentação saudável pela família foi reconhecido por 79% dos alunos e 88% reconheceram dar mais importância aos alimentos depois da palestra.

PALAVRAS-CHAVE: Educação Alimentar, Nutrição, Pirâmide Alimentar.

AGRADECIMENTOS: À UEMS, pela oportunidade de realização do projeto; ao CNPq, pela concessão da bolsa PIBIC e à minha professora, orientadora e amiga Fabíola Munhoz Di Loreto da Cruz Akita, pelo apoio e ajuda fornecidos nessa caminhada.

APRENDIZADO E CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE SOLOS NO AMBIENTE ESCOLAR

GARCIA, Vitória Maria de Lima Pereira¹ (vitoriampgarcia1@gmail.com); MARQUES, Ana Letícia Ribeiro¹ (analeticiaxis09@gmail.com); MARQUES, Thiago de Paula (marquest074@gmail.com); SANTOS, Maria Aparecida do Nascimento dos² (m.cida@ems.br)

¹Discente do curso de Agronomia da UEMS – Cassilândia;

²Docente do curso de Agronomia da UEMS – Cassilândia.

RESUMO: O solo é um recurso natural indispensável para a humanidade e considerado não renovável. É de suma importância o estudo e conhecimento do solo, pelo fato do mesmo ser um componente fundamental do ecossistema terrestre, além de ser o principal substrato utilizado pelas plantas para seu crescimento e disseminação, fornecendo nutrientes e água. Contudo é comum que este precioso recurso natural seja entendido como “sujeira” ou como um imenso depósito de rejeitos das variadas atividades humanas. O ensino de solos aparece assim como uma excelente alternativa diante desta problemática, sendo ainda necessário enfatizar que este não deve ser limitado ao meio acadêmico que desenvolve pesquisas na área de Ciência do Solo, mas necessita ser transmitido, incentivado e compartilhado, principalmente na educação básica, possibilitando a uma maior parcela da população a aquisição de conhecimento sobre este recurso. Este projeto teve como objetivo divulgar o conhecimento científico e tecnológico relacionado à Ciência do Solo, promovendo a conscientização da importância da conservação do solo, contribuindo para a atualização do ensino de ciências, biologia e geografia, estimulando a curiosidade e a experimentação nos discentes. As atividades foram realizadas em parceria com a Escola Municipal Amin José, no município de Cassilândia – MS, no período de julho de 2020 a julho de 2021, e teve como público-alvo alunos de ensino fundamental. A elaboração do material didático para educação em solos foi efetuada por meio do desenvolvimento e aprimoramento de jogos, experimentos e outras atividades, baseadas nos atuais conhecimentos técnicos e científicos, com uma linguagem apropriada e acessível de forma a facilitar sua compreensão. O material didático produzido visou a sensibilização dos profissionais da educação e alunos a respeito do solo como componente ambiental, e sua importância para a vida. As atividades foram executadas em ambiente domiciliar, respeitando-se o ensino remoto emergencial adotado em virtude da pandemia causada por Covid 19. Através dessas atividades foi possível promover uma maior conscientização da população sobre a importância de se conservar o solo, tal como atualmente se tem consciência da necessidade de não se desperdiçar água potável. O projeto visou acima de tudo sensibilizar as pessoas quanto ao fato do solo ser um recurso natural NÃO RENOVÁVEL, indispensável para a manutenção da vida humana.

PALAVRAS-CHAVE: conservação do solo, educação ambiental, meio ambiente.

AGRADECIMENTOS: A Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS) pela concessão de bolsa de extensão ao primeiro autor.

AS TÉCNICAS DE OLERICULTURA COMO TEMA DE DIVULGAÇÃO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO E PÓS GRADUAÇÃO DA UNIDADE DA UEMS/AQUIDAUANA

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL – UNIDADE DE AQUIDAUANA

Área temática: Comunicação

MACHADO, Nilson Rocha ¹ (nilson.rm@hotmail.com); RODRIGUES, Bianca Almagro Squinello ² (biasquinello@hotmail.com); GONÇALVES, José Evaristo³ (jevaristog@uems.br) .

¹ Acadêmico do curso de Agronomia; Acadêmica do curso de Eng. Florestal²; Docente³

Devido a constante indecisão de estudantes do ensino médio na escolha do curso superior de maior afinidade, existe a necessidade de atividades de extensão que promova o aumento de interação entre a sociedade e a vida acadêmica, o respectivo projeto surge como forma de instruir os alunos sobre as possibilidades que a Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul pode ofertar. O objetivo do projeto é trazer transparência do curso de Agronomia ofertado pela UEMS, demonstrando técnicas de olericultura assim como as outras áreas do curso, disciplinas, laboratórios, projetos de pesquisa, processo de seleção e pós graduação. O projeto sofreu alteração na sua metodologia, onde se baseava na realização de palestras presenciais em 11 escolas que ofertam o ensino médio nos municípios de Anastácio (5 escolas) e Aquidauana (6 escolas). No entanto, devido a pandemia, ficaram impossibilitadas atividades presenciais, sendo necessária a forma remota. Desta forma, foram produzidos vídeos, slides e conteúdos utilizando plataformas como PowerPoint e OBS/Studio, disponibilizados no Google Classroom, posteriormente o link foi encaminhado para as escolas, via coordenação. Os alunos foram instruídos pelos funcionários das escolas a acessarem o link, onde é possível encontrar os conteúdos sobre o curso de Agronomia e das técnicas olerícolas, vale salientar que na plataforma foi disponibilizado um questionário de avaliação do conteúdo. O processo ainda está em andamento e no momento 36 alunos acessaram o material, visto que algumas escolas vão repassar aos alunos o projeto, somente na segunda quinzena de setembro. Válido ressaltar que a Escola do distrito de Piraputanga não está ofertando o Ensino Médio, desde o início da pandemia e não será computada no projeto atual. Portanto, pode-se concluir que mesmo com as dificuldades encontradas a equipe procurou outras maneiras de realizar as ações do projeto, com base nos resultados até o momento é possível afirmar o sucesso no alcance dos alunos promovendo a divulgação do curso.

PALAVRAS-CHAVE: extensão, olericultura, estudantes.

ATIVIDADE MICROBIANA E DENSIDADE DO SOLO EM SISTEMA SILVIPASTORIL SOB DOSES DE FOSFATO NATURAL DE ROCHA DE BONITO, MS.

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Manejo e conservação dos solos do ecossistema Cerrado-Pantanal

BARBOSA, Ygor Iahnn¹ (ygoriahnn@hotmail.com); COELHO, Roseline da Silva¹ (roselineflorestal@hotmail.com); OLIVEIRA, Naelmo de Souza¹ (naelmo-95@hotmail.com); DUARTE, Isis Caroline da Silva¹ (isis.carolini@hotmail.com); SCHIAVO, Jolimar Antonio¹ (schiavo10@hotmail.com);

¹UEMS/Unidade de Aquidauana. Laboratório de Matéria Orgânica e Microbiologia do Solo.

RESUMO: A adição de fosfato no solo pode elevar o teor de matéria orgânica. O uso de indicadores microbiológicos trazem resultados satisfatórios na avaliação da qualidade do solo, pois respondem rapidamente às alterações de manejo. O objetivo desse estudo foi verificar o efeito de doses de adubação com Fosfato Natural de Rocha de Bonito/MS (FNRB) na atividade microbiana e na densidade do solo. O experimento encontra-se em um sistema silvipastoril com Baru e cultivo em consórcio entre gramínea e leguminosa, sob diferentes doses (0, 500, 1000, 1500 e 2000 kg ha⁻¹) de FNRB, conduzido em delineamento blocos casualizados (DBC), com seis repetições, implantado em 2019 sob Latossolo Vermelho. Também foram coletadas amostras em áreas de pastagem (PR) e vegetação natural (VN). Amostras de solo foram coletadas na camada de 0-10 cm, sendo que para as análises microbiológicas, foram coletadas quatro sub-amostra para formar uma amostra composta de cada parcela, e armazenado em temperatura de 4°C até o momento das análises. Para a densidade do solo, foram abertas duas minitrincheiras em cada parcela, onde foram coletadas amostras indeformadas em anel volumétrico. As análises iniciaram-se logo após a coleta, e realizadas no laboratório de matéria orgânica e microbiologia do solo, da unidade de Aquidauana, MS. O carbono da biomassa microbiana do solo (C-BMS) foi realizado pelo método da fumigação-extração, onde foram pesadas 20g de solo, em triplicata, e permaneceram incubadas em dessecador com clorofórmio durante 24h, e após, o carbono foi extraído e a leitura realizada em espectrofotômetro. Para a respiração microbiana (C-CO₂), foram pesadas 50g de solo, incubadas em potes com NaOH, durante oito dias no escuro, e após, realizada titulação do NaOH com HCl. Para as análises de densidade do solo (Ds), as amostras foram secas em estufa a 105°C durante 24h para obtenção da massa seca. Os dados foram digitados em excel, aplicadas as devidas formulas de correção, e os resultados de C-BMS, C-CO₂ e Ds foram obtidos. O quociente metabólico microbiano (qCO_2) foi determinado pela razão C-CO₂/C-BMS. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5%. Os resultados demonstram que o C-BMS foi indicador sensível ao manejo, cujas doses de 0, 1000 e 2000 kg ha⁻¹ FNRB apresentaram os maiores teores na biomassa. Observa-se também pelas médias, que os tratamentos apresentaram maiores teores em relação as áreas de referência (VN, PR). Em relação a respiração microbiana (C-CO₂), não houve diferença significativa, e a dose 0 kg ha⁻¹ apresentou a maior média entre os tratamentos. O quociente qCO_2 teve o mesmo comportamento, não diferindo entre as doses de FNRB. A densidade do solo também não diferiu entre as doses, e apresentou valores ideais, indicando ausência de compactação no solo. O curto período de condução do experimento ainda não foi suficiente para promover as diferenças nos indicadores microbianos do solo em relação as doses de fosfato.

PALAVRAS-CHAVE: Indicadores microbiológicos, qualidade do solo, fosfato natural.

AGRADECIMENTOS: O presente trabalho foi realizado com apoio da UEMS, Programa Institucional de Iniciação Científica - PIC/UEMS

TÍTULO: AVALIAÇÃO DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL NA REDE DE ENSINO

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul - Unidade Universitária de Aquidauana (UEMS/UUA)

Área temática: Ciências Agrárias » Recursos Florestais e Engenharia Florestal » Conservação da Natureza » Conservação de Áreas Silvestres

Albuquerque, Lucas da Silva¹ (lucasalbuquerque825@gmail.com) Pompeu,
Patrícia Vieira² (patricia.pompeu@uems.br)

¹Discente do curso de Engenharia Florestal UEMS – Aquidauana.

²Docente do curso de Engenharia Florestal UEMS – Aquidauana.

RESUMO: A natureza vem ganhando uma constante visibilidade no sentido de interesse de muitas pessoas que a buscam para uma maior aproximação com o meio natural por variadas razões. O presente trabalho tem como objetivo de compreender a visão dos estudantes com relação a valoração do meio ambiente. Avaliou-se o nível de educação ambiental de estudantes do Mato Grosso do Sul através de um questionário ambiental. Esse questionário foi preparado via google forms e enviado remotamente aos estudantes da rede municipal e estadual de ensino. Esses foram questionados sobre diferentes aspectos ambientais, com perguntas direcionadas, utilizando-se de ferramentas tecnológicas. As respostas foram avaliadas para obter-se uma visão geral do conhecimento dos estudantes sobre a conservação e preservação da natureza e seu nível de sensibilização de proteger e cuidar do meio ambiente. Ao questionar os estudantes, sobre o que é meio ambiente, a maior parte responderam corretamente a pergunta. Logo em seguida, foi levantado a indagação a respeito dos problemas ambientais em que vivemos nos dias atuais. Os alunos responderam em sua maioria, que os problemas ambientais são queimadas, desmatamentos, extinção de espécies, degradação do solo, poluição do ar e mudanças climáticas. Podemos então observar que os alunos tem uma visão coerente a esse assunto. Além disso, 100% dos estudantes afirmam que esse problema se encontra no estado do Mato Grosso do Sul. Através das respostas observou-se demonstrar que os estudantes possuem noções sobre como colaborar de uma forma positiva para conservar o meio ambiente, sendo que as principais alternativas mencionadas foram: descartando o lixo de forma correta, evitando o consumo excessivo de água, não poluir, nem desmatar, separar o lixo corretamente, sempre conservando o meio em que vivemos. Sobre a valorização dos recursos naturais e as possibilidades de conscientização a partir da prática de esporte de aventura ao meio ambiente, tivemos um resultado satisfatório em relação a participação dos entrevistados, pois 87,5% afirmam que já praticaram alguma atividade recreativa na natureza como: pesca, acampamento, trilhas ou visitas em rios. Vale ressaltar que a maior parte dos estudantes, no caso 73,2% foram incentivados a realizar contato com a natureza pelos familiares, já 14,3% pelas escolas, 7,2% pelos amigos, 1,8% com projetos, 1,8% com igrejas e 1,8% foram com sargentos e instrutores. Ao desenvolver a pesquisa, observou-se a necessidade de cada vez mais, que ONGs, instituições de ensino e órgãos governamentais, invistam cada vez mais em divulgações e incentivem projetos que desenvolvam práticas de estudantes ao contato com a natureza, pois, conclui-se que aqueles que praticaram atividades na natureza possuem uma boa valoração do meio natural.

PALAVRAS-CHAVE: Conscientização Ambiental, Preservação da Natureza, Atividades Recreativas na Natureza.

AGRADECIMENTOS: Aos docentes que contribuíram com a coleta das informações nas escolas, aos estudantes que prontamente responderam os questionários de percepção ambiental, e ao programa institucional de bolsa de extensão (PIBEX).

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS NA COZINHA DA APAE DE NAVIRAÍ-MS

Instituição: Universidade Estadual De Mato Grosso do Sul-UEMS

Área temática: Ciências Agrárias; Ciência e Tecnologia de Alimentos

STURNICH, Winnie Gonsalves¹(winniegsturnich@gmail.com); **FUZINATTO, Mariana Monfroi**²(mfuzinato@uems.br)

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

Uma alimentação saudável é essencial para que o nosso organismo esteja com uma boa imunidade e livre de doenças, mas de nada adianta se estes alimentos não forem seguros, ou seja, livre de contaminações químicas, físicas e microbiológicas. Para isso é essencial o conhecimento sobre boas práticas de manipulação de alimentos, de procedimentos que visam à garantia e qualidade até o alimento chegar à mesa do consumidor e assim podendo ser considerado saudável. O Kefir é uma bebida fermentada que possui bactérias que agem na flora intestinal melhorando o trânsito intestinal, auxiliando também na imunidade. O objetivo deste projeto foi repassar orientações sobre as boas práticas de manipulação de alimentos, de acordo com a RDC Nº 216/ANVISA e a Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16 DE 23/05/2017 para os funcionários que trabalham na cozinha da Associação de Pais e Amigos Excepcionais- APAE, no município de Naviraí-MS, uma vez que estas práticas colaboram para a disponibilização de um alimento seguro ao consumidor e também teve como objetivo ressaltar a importância do reaproveitamento de resíduos. Foi repassado por meio de dois vídeos alguns conceitos sobre boas práticas de manipulação, demonstrando que vai muito além de apenas uma boa higiene, mas sim ter a conscientização de que ao preparar uma refeição, é estar fornecendo algo que tanto pode ser benéfico para a saúde quanto pode ser maléfico se não for dentro dos padrões de qualidade higiênico sanitária. Foi demonstrado que o manipulador de alimentos deve ter alguns cuidados para oferecer um alimento seguro, como não usar adornos, não ficar cantando, assoviando durante o preparo, pois transmitimos bactérias pela nossa boca e isso pode causar uma DTA (Doença Transmitida por Alimentos), também foi repassado o que esse conceito significa e como pode ocorrer, também é demonstrado na prática ações higiênicas que devem ser adotadas pelos manipuladores, como, qual a forma correta de lavar as mãos e com qual frequência isso deve ser feito, também foi demonstrado que para oferecer um alimento seguro é necessária uma boa limpeza do local em que o alimento será preparado, com isso foi demonstrado como higienizar corretamente superfícies que o alimento poderá entrar em contato. Foi repassado como fazer a solução para higienização de utensílios e alimentos, demonstrando como lavar corretamente um alimento afim de que ele fique sanitizado e pronto para o consumo. Já o segundo vídeo trás os ensinamentos do primeiro sendo aplicados durante o preparo da bebida fermentada de Kefir, ensinando como preparar sem que ocorra contaminação e para saborização da bebida foi utilizado resíduo alimentar, uma casca de fruta que é utilizada durante o dia a dia escolar, como a maçã. Ao final foi repassado uma cartilha contendo todas as informações necessárias para que o manipulador possa aplicar as instruções. Todas essas informações, mesmo que pareçam básicas são de extrema importância para que o manuseio não seja uma fonte de contaminação e a refeição não resulte em uma DTA, resultando em um alimento seguro e agregando um alto valor nutricional nas refeições ofertadas aos alunos.

Palavras-chave: Qualidade, DTA, Kefir

Agradecimentos: À UEMS pela concessão de bolsa do Programa Institucional de Extensão – PIBEX ao discente.

BOLETIM DA CARNE: INFORMAÇÕES POR MEIO DO ACESSO AS MÍDIAS SOCIAIS

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul - UEMS

Área temática: Ciências Agrárias, Zootecnia, Produção Animal.

BELMONTE, Juliano César Castro¹ (julianobelmonte12@gmail.com); **LEITE**, Fernanda Gabriela Veiga² (fernandagabriela423@gmail.com); **OLIVEIRA**, Dalton Mendes de³ (dmo@uems.br);

RESUMO: A utilização das redes sociais é realizada com o intuito de melhorar a comunicação e o relacionamento das pessoas com a comunidade externa, sendo assim as mídias sociais são ferramentas que permitem a conectividade e o suporte social, através da criação e o compartilhamento de informações. Diante disso, este estudo tem por objetivo utilizar as mídias sociais como uma forma de dinâmica de ensino, por meio de postagens de conteúdos informativos, bem como divulgação da Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul – Unidade Universitária de Aquidauana e conseqüentemente do Grupo de Estudos em Avaliação de Carcaça e Qualidade de Carnes – GEQUAC, realizar a troca de conhecimentos entre o meio acadêmico e científico com a comunidade externa, e por fim fornecer conhecimentos em assuntos pertinentes relacionados as áreas da Qualidade da Carne. Sendo assim, conteúdos informativos abordando temas relacionados a ciência e qualidade da carne e áreas afins são publicados no perfil do GEQUAC, através das contas @gequac e Gequac – Uems, no Instagram e Facebook, respectivamente. Para realizar a disseminação das informações por meio de postagens no *feed* e *stories*, é realizado a divulgação das reuniões de delineamento de atividades do grupo, publicação de materiais informativos voltados a área de ciência e qualidade da carne, postagem de fotos dos manejos de campo realizados pelos integrantes do grupo, divulgação dos artigos, resumos e participações de eventos dos alunos. Durante o período de 01 de agosto de 2020 até 31 de julho de 2021, foram observados que as publicações feitas nesse intervalo obtiveram valores médio de 276 contas alcançadas e em média de 356 impressões, ou seja, a quantidade de vezes que as postagens foram exibidas ao público. Do público que acompanha o perfil nas redes sociais, 52,4% são mulheres e 47,6% são homens. Já em relação ao público feminino, 34,7% possuem a faixa etária de 18 a 24 anos, 46,5% possuem de 25 a 34 anos, 11,1% possuem de 35 a 44 anos, 5,6% possuem de 45 a 54 anos e, 2,1% possuem de 55 a 64 anos de idade. Já, com relação ao público masculino, 23,7% possuem a faixa etária de 18 a 24 anos, 55,0% possuem de 25 a 34 anos, 14,5% possuem de 35 a 44 anos, 4,6% possuem de 45 a 54 anos, 8% possuem de 55 a 64 anos e, 15% possuem 65 anos ou mais. Desse público, 30,5% são pessoas que acompanham da cidade de Aquidauana, 19,9% de Campo Grande, 7,5% de Anastácio, 2,7% de Miranda e 2,1% de Corumbá. Por fim ressalta-se que, o perfil do Gequac no *Instagram* e *Facebook* mostrou-se uma ferramenta capaz de tornar um meio de produção e disseminação de conteúdos informativos, relacionado a cadeia produtiva da carne e áreas afins, sendo observado um aumento no número de seguidores, acarretando o crescimento de interações por parte do público por meio de curtidas, comentários, envios e salvamento dos materiais informativos publicados no decorrer do desenvolvimento deste projeto.

PALAVRAS-CHAVE: acesso à informação, promoção de conhecimento, redes sociais.

AGRADECIMENTOS: À Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Grosso do Sul – FUNDECT e ao Grupo de Estudos em Avaliação de Carcaça e Qualidade de Carnes – GEQUAC.

COLETA, BENEFICIAMENTO E ARMAZENAGEM DE SEMENTES DA FAMÍLIA

BIGNONIACEAE

Instituição: UEMS - Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Área temática: Meio ambiente

NOME DOS AUTORES: RIBAS, Adrielly Cristina de Oliveira¹ (adrielly00cristina@gmail.com);
ALMEIDA, Diego Pierre² (adpdiego@yahoo.com)

RESUMO:

Árvores nativas são de grande importância, tanto no sentido cultural quanto para produção ou arborização. Para sua perpetuação as sementes têm um papel fundamental, sendo importante a coleta para estudos, armazenamento e disseminação da variabilidade. A família Bignoniaceae é nativa das regiões tropicais e subtropicais, contém 110 gêneros e 800 espécies. Possui espécies muito utilizadas na arborização urbana como a caroba e os ipês pela grande beleza das flores. O objetivo do trabalho foi a coleta de árvores da família Bignoniaceae para ajudar na criação de um laboratório de sementes da UEMS e a criação e distribuição de uma cartilha explicativa da importância da variedade de espécies dentro de um viveiro e o protocolo para a correta coleta, beneficiamento e armazenagem das sementes de espécies da família Bignoniaceae. A coleta das sementes foi realizada em área de floresta nativa da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS) localizada em Aquidauana/MS e em uma reserva de patrimônio natural localizada em Camisão, distrito de Aquidauana. O beneficiamento e armazenagem das sementes foi realizado em laboratório da mesma instituição. Árvores matrizes foram selecionadas, com base em seu fenótipo, em sua época de floração. As coletas foram realizadas com o auxílio de um podão específico para corte. Foram feitas as cartilhas de educação ambiental sobre a importância da preservação da flora local e com informações importantes resumidas do processo de coleta e armazenagem de sementes florestais. Foi possível realizar a coleta e armazenamento das sementes da Caroba (*Jacaranda micranta*). Após a coleta os frutos foram expostos ao sol para realização de secagem e retirada das sementes, as quais foram selecionadas e armazenadas em local de baixa umidade, sendo um processo importante que demanda alguns cuidados com higienização pois sementes são frágeis susceptíveis a patógenos e microrganismos causadores de doenças. As sementes dos ipês (*Handroanthus ochraceus* e *Handroanthus avellanadae*) foram coletadas, no entanto perderam a viabilidade durante o processo de armazenamento. Devido a pandemia de Covid-19, a unidade e laboratórios foram fechados, e as sementes ficaram sem cuidados durante este período. Para evitar a deterioração é importante o correto armazenamento, dando preferência a locais com baixas temperaturas para a manutenção da sanidade das sementes coletadas. Foram distribuídas também cartilhas informativas para a população aquidauanense na praça principal da cidade e no local público Parque da lagoa comprida durante dois finais de semana. Concluímos que o processo de coleta de sementes de nativas é extremamente delicado e difícil de se realizar, porém permite ampliar conhecimento além, na qual a prática de identificação de espécies ajuda na preparação profissional. Assim como na admiração e valorização da flora local.

PALAVRAS-CHAVE: Ipê, Cartilha, Educação ambiental.

PRÁTICAS DE DIVULGAÇÃO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS NOS MEIOS DE COMUNICAÇÃO LOCAIS (RÁDIO E JORNAL IMPRESSO)

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Área temática: Comunicação

HOLTHAUSEN, Maria Antonia Cardoso¹ (mariaholthausen@gmail.com); **MADALOZZO, Elisângela Serenato**² (lisserenato@hotmail.com)

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

Com a evolução do setor alimentício e a necessidade de profissionais qualificados que atendam essa demanda, o engenheiro de alimentos tem sido muito requisitado, sendo um profissional indispensável para as indústrias, que estão em constante crescimento, pois este profissional é o responsável por fiscalizar a fabricação, conservação, armazenamento e transporte dos alimentos. No entanto, a maioria das pessoas desconhecem a atuação e a importância desse profissional, pois falta informações e divulgação. A Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade Naviraí, oferta o curso de Engenharia de Alimentos desde o ano de 2015, sendo considerado um curso relativamente novo, que ainda está se fortalecendo, se consolidando e buscando sempre trazer o melhor para os seus alunos. Sendo assim, este projeto teve como objetivo divulgar o curso de Engenharia de Alimentos para a população da região de Naviraí/MS através dos meios de comunicação local. Para isto, o projeto foi conduzido através de operações de divulgação em rádios, sites e jornais da cidade por meio de patrocínios para alcançar o maior número de pessoas que ainda não conheciam o curso. A ação de divulgação foi realizada a partir de um texto expondo sobre a profissão do engenheiro de alimentos, sobre o curso e sobre a unidade. Esta ação de extensão trouxe o fortalecimento do curso na cidade e despertou o interesse nos moradores da região em cursar o ensino superior e também a buscar uma qualificação profissional, mostrando que o curso pode oferecer muito aprendizado para aquele que o ingressar. Tendo em vista que o momento de pandemia fez muitas pessoas ficarem em casa, muitos buscaram ouvir e ler mais as notícias, o que fez com que uma maior demanda de pessoas pudesse ler e ouvir sobre o curso e a unidade, que possivelmente queiram passar a fazer parte do curso na unidade durante os próximos anos.

Palavras-chave: ensino superior, alimentos, divulgação.

Agradecimentos: À Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS) pela concessão da bolsa e infraestrutura para a realização do projeto.

PRODUÇÃO INTEGRADA DE PEIXE E HORTALIÇAS EM PROPRIEDADES RURAIS

UEMS – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

SOUZA, Caio Paiva Sampaio¹ (sampaiva111@gmail.com); **ROCHA**, Rayssa Albuquerque² (rayssalovemae31@gmail.com); **WANDERLEY**, Alysson Martins¹ (alyssonmw15@gmail.com); **FERRAZ**, André Luiz Julien^{1,2,3} (splinter@uems.br); **CAMPOS**, Cristiane Meldau^{1,2,3} (crismeldau@yahoo.com.br);

RESUMO: A sustentabilidade na produção agropecuária é uma vertente que vem sendo priorizada há algumas décadas, entretanto, com este mais recente cenário de escassez hídrica no Brasil, a busca por técnicas de produção agropecuária inovadoras é imprescindível para atender a demanda crescente por alimento e diminuir a velocidade de esgotamento de nossos recursos hídricos. A aquaponia é um sistema de produção integrada de organismos aquáticos e vegetais que vem sendo utilizada como fonte de renda em diversas propriedades rurais e pequenos produtores, trabalhando com uma recirculação de água que tem por princípio a minimização de efluentes ricos em nutrientes, evitando assim, a eutrofização dos corpos d'água receptores e favorecendo a produção de alimentos saudáveis. O objetivo do projeto desenvolvido foi montar diferentes sistemas integrados de aquaponia, conciliando a produção de peixes e hortaliças, visando o maior lucro e produtividade para serem apresentados a pequenos produtores. Foram montados dois tipos de sistemas aquapônicos que foi o sistema canaletas (NTF) e o sistema de jangada, na montagem dos sistemas foi utilizado materiais como placas de isopor e canos de pvc, além de uma bombinha para poder mandar a água para circulação. A metodologia no sistema jangada ocorreu com a implantação de 3 placas de isopor com 15 furos e 15 mudas cada, sobreposto de um tanque que possuía uma população de pias e lambaris, e a hortaliça utilizada foi o alface crespo. No sistema NTF canaletas desenvolveu-se 8 canos de pvc com 10 furos para a capacidade de 10 mudas uma por buraco e 4 caixas d'água 500 litros contendo cerca de 200 animais por caixa d'água da espécie lambari de rabo amarelo, e utilizando o alface crespo como hortaliça. Com o desenvolvimento dos alevinos e das hortaliças foi notada uma diferença muito grande entre os sistemas, pois levando-se em consideração as mesmas condições climáticas para ambos os sistemas, percebeu-se que com os sistemas de canaletas houve um melhor desenvolvimento das hortaliças visto que apresentou um ponto de colheita mais precoce, com cerca de 28 dias, assim fazendo com que possa proporcionar um retorno financeiro mais rápido, então com base nesses dados pode-se recomendar o sistema de NTF canaletas com o intuito de melhor atender o produtor. Sendo assim percebe-se que os sistemas aquapônicos podem proporcionar uma fonte de renda a mais para pessoas e produtores que desejam obter um lucro a curto prazo pois trabalha a integração de dois produtos que podem ser interligados entre si, sendo o peixe e a hortaliça, fazendo assim um giro de capital com uma certa frequência à curto prazo.

PALAVRAS-CHAVE : produção vegetal, recirculação de água, reaproveitamento de água.

AGRADECIMENTOS: À concessão de bolsa de extensão pelo Programa Institucional de Bolsas de Extensão (PIBEX).

Título: Qualidade de carne em bovinos voltado a criação em pastagem associada a suplementação a pasto e confinamento.

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Área temática: Comunicação

Nome dos autores: SOUZA, Daniéli Costa de Souza; (danielicostadesouza@gmail.com)

Palavra-chave: conservação, desenvolvimento, implantação, forragem

Resumo

As Normas de produção de bovinos em pastos são os mais cultivados no território brasileiro, por essa causa têm ampla seriedade econômica. Os animais que conservar-se em pastagem durante o período todo do ano proporcionam elevada atuação na estação das águas, andamento em que a planta forrageira proporciona o máximo de atributo, e aptidão da atuação no andamento da seca, etapa que as plantas diminuem o acréscimo e acrescentam os fragmentos fibrosos. Nessas normas de cultura, a contribuição de desfrute comumente é baixa, em decorrência à desprezível atuação no andamento estéril, acrescentando de tal modo, o período com que o animal aborda a atração ao abate, o que impelida no atributo da carne. A ativação do cultivo em pastagem, propõe alto lucro de atração animal e abaixamento na idade ao abate faz uso do manejo do pasto e da suplementação da dieta, acomodando maior ação no ganho de peso. Efetuar a conscientização ao público da rede sociais assuntos relacionado a qualidade da carne do bovino a sistema de pasto e confinamento, mostrando qual forragem será melhor para um ganho de peso adequado para o abate. Direcionando se os animais iram ter um consumo melhor a pasto ou confinado, mostrar conteúdo relacionado a forragem para o bovino, apresentar as produtores estratégia de manejo, efetuar a conscientização ao produtor sobre lesões da carcaça sobre o consumo de pasto, elaborar estratégias de conhecimento para o público através de rede sociais, o projeto será realizado no município de Aquidauana-Ms. Será feito por meio de rede sociais uma conta no instagram estabelecendo informações sobre o assunto do projeto, por meio de divulgações sobre qualidade de carne se interfere na criação a pasto ou sistema de confinamento com isso serão realizadas explicações teóricas por meio de posts. Através disso levando orientações técnicas ao produtores e acadêmicos. Com as enquetes fornecidas e questionário os produtores pode ficar mais informado sobre o que deverá ser feito em sua fazenda, obteve um melhor resultado levando em contas as carcaça até a forragem a ser fornecida a esses animais. Com isso conclui-se que os produtores precisa de mais informações para sua propriedade, por conta que tem alguns que estão começando agora não tem condições financeiras para seguir com abate e higienização correta na sua propriedade, com isso deveria ser fornecido pequenos cursos para esses pequenos produtores se manter informado e ficar por dentro sobre a preservação e higienização desses animais.

REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS E APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NA CASA LAR SANTO ANTÔNIO DO MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ-MS

Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul
Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos

DIAS¹, Vanessa da Veiga (vanessadias741408@gmail.com); BACH², Fabiane (fabib.eng@gmail.com)

¹ Bolsista PIBEX/UEMS do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

² Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

O presente projeto teve como principal objetivo desenvolver o melhor aproveitamento dos alimentos que são recebidos e utilizados no cardápio da instituição Casa Lar Santo Antônio de Naviraí/MS, empregando as boas práticas de fabricação. Essa entidade que abriga idosos em estado de vulnerabilidade é mantida por meio de doações, incluindo a doação de alimentos. Muitas vezes os alimentos recebidos chegam em quantidade excessiva e/ou em estágio de maturação avançado, sendo desperdiçados por falta de opções de preparo e/ou métodos de conservação e armazenamento adequados. O conhecimento técnico de metodologias de processamento e controle de alimentos, bem como das boas práticas de fabricação (BPF) auxiliam os estabelecimentos e instituições, tanto na redução de perdas de alimentos, quanto na eliminação de DTA (doenças transmitidas por alimentos). Este projeto seria desenvolvido por meio de contato direto com os manipuladores de alimentos da Casa Lar Santo Antônio, no entanto, com início da pandemia não foi possível realizar atividades presenciais na instituição. O contato com os funcionários responsáveis foi estabelecido por meio telefônico, inicialmente foi feito um levantamento das doações recebidas e quais alimentos estavam sendo desperdiçados, além de cascas e talos que são descartadas, perdendo uma enorme gama de nutrientes e colaborando para o desperdício e acúmulo do lixo orgânico. Assim, foram aplicadas técnicas de reaproveitamento dos alimentos para a elaboração de novos produtos dentro da alimentação oferecida diariamente aos idosos, visando reduzir o desperdício e colaborar para uma alimentação mais saudável. Foram elaboradas cartilhas com as mesmas técnicas e receitas propostas, para que o reaproveitamento de resíduos e co-produtos continue a ser exercido dentro da cozinha. Dessa forma, pretende-se reduzir e até mesmo eliminar o atual desperdício de alimentos na instituição, por meio da aplicação de técnicas de controle de estoque, boas práticas de manipulação e higiene (tanto de alimentos, utensílios e equipamentos, quanto dos manipuladores) e processos de produção de alimentos que possibilitam prolongar o tempo de vida de prateleira (*shelf life*) de produtos alimentícios. Dessa forma foram desenvolvidas receitas que propõe o reaproveitamento de partes de alimentos convencionalmente não utilizadas, além de técnicas de produção que ampliem o *shelf life* de produtos perecíveis. Por fim, foi elaborado um vídeo apresentando, de forma prática, as boas práticas de fabricação na elaboração de uma receita com o aproveitamento completo de um alimento.

PALAVRAS-CHAVE: Formulação de receitas, Manipulação de alimentos, Boas práticas de Fabricação, Reaproveitamento de alimentos.

AGRADECIMENTOS: À UEMS, pela oportunidade de realização do projeto, bem como pela concessão da bolsa PIBEX e a minha professora e orientadora Dra. Fabiane Bach, pelo apoio e ajuda fornecidos nessa caminhada.

SOLO NA ESCOLA - RELAÇÃO SOLO, AGRONOMIA E APRENDIZAGEM

MARQUES, Ana Letícia Ribeiro¹ (analeticiaxis09@gmail.com); MARQUES, Thiago de Paula¹(marquest074@gmail.com); GARCIA, Vitória Maria de Lima Pereira¹ (vitoriampgarcia1@gmail.com); SANTOS, Maria Aparecida do Nascimento dos² (m.cida@ems.br)

¹Discente do curso de Agronomia da UEMS – Cassilândia;

²Docente do curso de Agronomia da UEMS – Cassilândia.

RESUMO: Os índices de natalidade mundial tendem cada vez mais se elevar. Com isso, a necessidade de produção de alimentos em larga escala ganha extrema importância para a sobrevivência da humanidade. No entanto, a busca por aumentar a produtividade pode estar aliada ao uso indiscriminado de recursos, tanto os naturais quanto os industrializados. Pesquisas mostram que o uso de agrotóxicos nas áreas agrícolas, por exemplo, tem causado grandes impactos ambientais como a degradação da capacidade produtiva dos solos, juntamente com a proliferação de doenças, pragas e consequentemente ocasionando prejuízos econômicos agravantes ao produtor. A disseminação de conhecimento a respeito da agricultura sustentável promove um avanço em direção à conservação dos solos e do meio ambiente. Este projeto teve como objetivo promover a conscientização de discentes da educação fundamental sobre a importância da produção de alimentos e uso do solo de forma sustentável, enfatizando o papel da agronomia neste cenário. O trabalho foi realizado de forma remota devido a pandemia do Covid-19, em parceria com a Escola Municipal Amin José, no município de Cassilândia - MS, no período de julho de 2020 a julho de 2021, e teve como público-alvo alunos de ensino fundamental - 1º e 2º ano. Foram elaborados roteiros de atividades contendo jogos, pinturas, experimentos de fácil execução, exercícios de estímulo à escrita e ao aprendizado, entre outros, compatíveis ao nível de escolaridade dos alunos. Tais roteiros foram disponibilizados já impressos aos responsáveis pelos discentes, para serem executados em ambiente domiciliar, respeitando-se o ensino remoto emergencial. A realização dessas atividades, propiciou o compartilhamento do conhecimento a respeito do solo, enfatizando-se a possibilidade da produção vegetal de modo sustentável, estimulando o desenvolvimento de uma consciência conservacionista. Após a realização das atividades pelos alunos, seus responsáveis encaminharam as mesmas à escola parceira, que por sua vez, retornou-as aos responsáveis pelo projeto, para o registro da participação e realização de relatórios. Embora as atividades deste projeto de extensão terem sido realizadas à distância devido a impossibilidade de ações coletivas e no ambiente escolar, bem como na ausência de professores e coordenadores do projeto, foi possível adaptar as ações propostas de modo a propiciar a participação do público-alvo e a transferência de conhecimento, propondo-se atividades com características de multidisciplinaridade e de boa receptividade pelos alunos.

PALAVRAS-CHAVE: sustentabilidade, produção de alimentos, uso do solo.

AGRADECIMENTOS: A Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS) pela concessão de bolsa de extensão ao primeiro autor.

USO DA GEOTINTA, SENSIBILIZAÇÃO E PERCEPÇÃO DO SOLO POR ALUNOS DE UMA ESCOLA EM AQUIDAUANA, MS

Instituição: UEMS – Unidade Universitária de Aquidauana

Área temática: Meio Ambiente

PEREIRA, Damaris Mariano¹ (damarismariano157@gmail.com); **WOICIECHOWSKI,** Thiago² (thiagowoi@uems.br).

RESUMO: A importância do solo para a vida dos seres vivos está relacionada aos inúmeros benefícios que este recurso pode proporcionar. Uma das formas de uso não agrícola do solo que se destaca é o seu uso como pigmento natural. Essa prática, que acontece desde os primórdios da humanidade quando se utilizava em pinturas rupestres, ainda é habitual nos dias de hoje, por meio do uso da tinta de terra, conhecida como geotinta. A utilização de novas alternativas para pinturas com solo associa-se à perspectiva de práticas sustentáveis, econômicas e viáveis, considerando o apelo socioambiental da proposta. Este trabalho teve como objetivo a disseminação, popularização do uso do solo e atividades de percepção e sensibilização por meio da aplicação de uma técnica de uso não agrícola do solo, a geotinta. As atividades foram desenvolvidas em uma escola da rede particular em Aquidauana, MS com alunos do 2º ao 9º ano do ensino fundamental I e II. Neste contexto, foram utilizados a geotinta, suas formas de obtenção e usos; e a conceitualização, associações e percepções do solo pelas diferentes séries através de uma oficina didática. Antecipadamente a oficina, foi realizada a coleta de solos com diferentes cores, executado a suas determinações através da carta de Munsell. Depois, os solos passaram pelo processo de secagem, destorroamento e peneiramento em malha de 2 µm. As atividades da oficina foram separadas para cada série iniciando com uma palestra sobre o solo, abrangendo os temas: formação, composição, funções e conservação e, em seguida, a oficina propriamente dita, para o ensino e preparo da geotinta, além da aplicação em desenhos impressos e pinturas livres. O preparo da geotinta envolveu a mistura de duas partes de solo peneirado, duas partes de água e uma parte de cola branca mexendo bem para misturar a composição. A quantidade de ingredientes pode variar de acordo com a textura do solo coletado. Os resultados foram surpreendentes, pois foi observado muito interesse dos alunos nos temas, desenvolvimento e aplicação da técnica. Além disso, a escola faz uso de outras técnicas com pinturas, na disciplina de Artes, retratando o uso sustentável das propostas para a conservação do meio ambiente. Concluiu-se que é possível a adoção de diferentes práticas envolvendo o uso não agrícola do solo, abrangendo o conceito e ecotecnologia para inovação, além de possibilitar posturas sustentáveis para alunos de ensino fundamental I e II. A imersão de alunos nesta temática pode ocasionar um olhar crítico a respeito do recurso solo e sustentabilidade, tornando-os agentes para o uso racional deste recurso natural do planeta.

PALAVRAS-CHAVE: Tinta de solo, meio ambiente, ecotecnologia.

AGRADECIMENTOS: Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão PIBEX, vinculado a Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários - PROEC/UEMS pela concessão de bolsa de extensão.

USO DE BIODIGESTORES: DIVULGAÇÃO REMOTA

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Área temática: Meio ambiente / Zootecnia

VALFRÉ, Lucas Rocha¹ (lucasvalfre25@gmail.com); **MOREIRA,** Fabiula Seles Tiburcio² (fabuila.tiburcio@gmail.com); **SANTOS,** Marrony Gonçalves Pires² (marrony.gpds@gmail.com); **CORREA,** Jonas de Souza² (jonas_agua@hotmail.com); **SANTOS,** Tânia Mara Baptista² (tania@uem.br); **ALMEIDA NETO,** Ermes Rodrigues² (ermes_r@gmail.com).

Medidas sustentáveis são condições emergentes e imprescindíveis para a manutenção e preservação do meio ambiente, garantindo um futuro digno as próximas gerações. Entre essas ações, reaproveitar material orgânico segregado e processado adequadamente, resultam como subprodutos energia e biofertilizantes, em contrapartida evitam impactos ambientais no solo e nas condições sanitárias. Nesse contexto, as Aldeias Indígenas demandam conhecimento sobre manejo e disposição de resíduos sólidos – oriundos de suas atividades econômicas e residenciais –, a fim de propiciar a comunidade, ações corretas e sustentáveis. O presente trabalho de extensão, teve por objetivo propor medidas tangíveis de conscientização acerca do tratamento de resíduos orgânicos por meio do desenvolvimento e utilização de biodigestores, especialmente a comunidade da Aldeia Indígena Limão Verde, Aquidauana-MS. Por motivos de biossegurança (COVID-19), o trabalho foi conduzido de forma remota e dividido em 4 etapas: 1) Pesquisa do perfil dos aldeões: tais pesquisas foram realizadas via formulários Google; 2) Pesquisa bibliográfica: por meio do Google Acadêmico e sites de revistas pertencentes à sociedades científicas; 3) Criação e arte: foram gerados dois vídeos utilizando a plataforma digital Canva (editor de fotos e vídeos), cujo conteúdo abordava o manejo dos resíduos (abordando a importância e métodos), processo de digestão anaeróbia e biodigestores; e 4) Divulgação: os vídeos foram disponibilizados por meio de mídias digitais – são eles: grupo de WhatsApp dos moradores da Aldeia Limão Verde e do Instagram do “Grupo de Estudos em Resíduos de Origem Animal” (GERA), que é vinculado ao Grupo de Pesquisa em Resíduos de Origem Animal. Toda a ação foi realizada durante o ano de 2021. Como resultado foi observado que a comunidade possui 272 residências; após 30 dias de divulgação no Instagram os vídeos apresentaram os seguintes desempenhos em sua divulgação: vídeo 1 “Manejo de resíduos de origem animal” com 1.507 visualizações, 95 curtidas e 19 comentários; vídeo 2 “Biodigestor” com 740 visualizações, 98 curtidas e 91 comentários. A ação foi bem recebida e elogiada pela liderança da Aldeia. Conclui-se que, embora o público inicial fossem os aldeões indígenas, o trabalho de divulgação digital do uso de biodigestores alcançou um público maior e mais variado, sendo os comentários uma demonstração de interesse dos internautas pelo assunto. Destaca-se, também, o crescimento e aprimoramento do bolsista quanto à criatividade e exploração de novos recursos para fazer a informação chegar ao público-alvo.

PALAVRAS-CHAVE: aldeia, sustentabilidade, dejetos.

AGRADECIMENTOS: Agradecemos a Aldeia Indígena Limão Verde do Município de Aquidauana / MS pela oportunidade da realização do projeto de extensão e a UEMS pela Bolsa Auxílio.

USO DE COMPOSTEIRAS: DIVULGAÇÃO REMOTA.

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Área temática: Meio Ambiente/ Zootecnia.

MOREIRA, Fabiula Seles Tiburcio¹ (fabiuila.tiburcio@gmail.com); **VALFRÉ,** Lucas Rocha² (lucasvalfre25@gmail.com); **SANTOS,** Marrony Gonçalves Pires² (marrony.gpds@gmail.com); **CORREA,** Jonas de Souza² (jonas_agua@hotmail.com); **SANTOS,** Tânia Mara Baptista² (tania@uems.br); **ALMEIDA NETO,** Ermes Rodrigues² (ermes_r@gmail.com).

O reaproveitamento de resíduos sólidos é imprescindível para garantir a minimização de impactos ambientais, entre eles o uso indiscriminado de recursos naturais e a poluição do solo. Em contrapartida, utilizar os resíduos orgânicos devidamente degradados se tornam uma alternativa viável para atividades para pequenos produtores rurais e de modo preponderante em comunidades indígenas onde atividades agrícolas são intensivas. Tendo em vista o exposto, o presente trabalho de extensão tem por objetivo propor a disseminação de conhecimento sobre práticas de compostagem por meio de mídias digitais –por motivos de biossegurança (COVID-19) –, para uma aldeia indígena, por meio da plataforma digital Instagram do grupo “Grupo de estudos em resíduos de Origem Animal” (GERA). Todo material foi criado e desenvolvido pela plataforma de design gráfico Canva –editor de fotos e vídeos–, o conteúdo proposto para os aldeões foi disponibilizado em formato digital como vídeos e produção de uma cartilha que propiciam educação e instrução – sua elaboração teve início em 2020 e finalizou em 2021–, dos moradores da Aldeia Limão-Verde localizada em Aquidauana-MS. Por meio da produção e disponibilização de tais conteúdos –vídeos e cartilha–, sobre compostagem, o tema se tornou acessível e de fácil compreensão para os aldeões, pois apresenta novas tecnologias de adubação por composteiras a serem empregadas nos campos e de modo específico em suas culturas consagradas, como mandioca e frutas nativas. Devido a pandemia, o projeto necessitou passar por um processo de readequação visto que em um primeiro momento dar-se-ia de modo presencial por meio da distribuição de cartilhas onde era apresentado aos aldeões o método de compostagem, e concomitantemente elementos de alto interesse para eles, todo projeto vinha imbuído de benefícios quando pensado na quantidade de dejetos produzidos por **animal.ano**⁻¹. Em tal material, estavam contidos: o plano de manejo inicial desse material, quais equipamentos utilizados, além dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI’s) para realização desses tratamentos enquadrados na realidade do povo indígena. Assim, após a realização do projeto, foram expostos os resultados para os aldeões, de modo que eles compreenderam que são capazes de a realizar –compostagem–, para autobenefício aplicando o produto gerado na adubação de hortas e demais produções que dependam de solos férteis. Outro fator importante foi realizar a conscientização do quão prejudicial é o manejo e o descarte incorreto desses resíduos na natureza. Após 30 dias, o conteúdo visualizado no ambiente Instagram atingiu um total de 1808 visualizações, abrangendo não somente habitantes da aldeia, mas sim a população de Aquidauana e demais cidades, isso foi possível devido a rede social ser algo aberto e de fácil interação. Conclui-se, que projetos de extensão, fomentados por instituições de Ensino Superior aplicadas aos pequenos agricultores favorecem ações para melhorias de questões ambientais e microeconômicas.

PALAVRAS-CHAVE: Reaproveitamento, Consciência Ambiental, Autobenefício

AGRADECIMENTOS: A comunidade indígena Limão Verde a UEMS pela Bolsa Auxílio.

USO DE FOTOMACROGRAFIA PARA IDENTIFICAÇÃO DE MADEIRAS DE ESPÉCIES DO CERRADO-PANTANAL

SOBRAL, Carlos Augusto Morais Sobral ¹ (carlosaugustosobral5@gmail.com); **SUMAIA**, Thiago Afonso Sumaia ¹ (thiagosumaia@hotmail.com); **GOUVÊA**, Adriana de Fátima Gomes Gouvêa ² (agouvea@uems.br)

¹ Discente do Curso de Eng. Florestal

² Professora do Curso de Eng. Florestal

RESUMO:

O fato da madeira ser comercializada ou transportada na forma de tábua, sarrafo, caibro ou viga, favorece as fraude, uma vez que as madeira oxidam em contato com o ar e a sua coloração natural se perde, ou seja as madeiras muitas das vezes, se tornam aparentemente iguais. Em tecnologia de madeiras, a identificação macroscópica da madeira é considerada uma forma rápida e prática, em que a madeira pode ser visualizada a olho nú ou com auxílio de uma lupa com aumento de 10 x a fim de auxiliar a correta identificação. A técnica pode ser realizada em qualquer lugar e permitir o acesso as suas características macroscópicas (distribuição dos poros, presença dos anéis de crescimento, tipo de parênquimas), o que favorece uma identificação mais precisa no ato de uma autuação. O objetivo do projeto é diferenciar as madeiras comerciais do bioma Cerrado-Pantanal macroscopicamente. O público-alvo do projeto foram discentes do curso de Engenharia Florestal e funcionários de órgãos ambientais do Estado. As madeiras foram coletadas ou doadas por serrarias do Município de Aquidauana-MS. O material foi transferido para o Laboratório de Propriedades e Identificação da Madeiral-LAPIM da UEMS de Aquidauana. As amostras foram cortadas em cubo de 3x3x3 cm para visualização da face transversal. As madeiras foram lixadas conforme orientação descrita na AIWA Committee (1989) caracterizadas e posteriormente identificadas com auxílio de um estereomicroscópio da marca Leica S9i acoplado a uma câmera fotográfica. Posteriormente foram organizados e ministrados cursos de identificação de madeira para o público-alvo com foco em identificação macroscópica visando a transferência de conhecimento, com foco na redução do comércio ilegal de madeiras serradas no Estado de Mato Grosso do Sul.

PALAVRAS-CHAVE: Madeira, Anatomia, Identificação.

AGRADECIMENTOS: UEMS, LAPIM.

UTILIZAÇÃO DA EXPERIMENTOTECA DE SOLOS COMO APOIO DIDÁTICO EM DUAS ESCOLAS EM AQUIDAUANA, MS

Instituição: UEMS – Unidade Universitária de Aquidauana

Área temática: Meio Ambiente

LILI, Wesley Gonçalves¹ (wesleyparrudolili91@gmail.com); **WOICIECHOWSKI**, Thiago² (thiagowoi@uems.br);

RESUMO:

Estudos e informações sobre o solo e sua conservação são necessários a toda sociedade visando a sustentabilidade ambiental, tanto pela própria existência do homem no planeta quanto pelas atividades humanas que utilizam o solo para produção de alimentos, fibras e madeira, além de fixar suas moradias. Apesar da sua importância, os conteúdos a respeito do solo, geralmente, não são abordados com adequada qualidade nos ensinos fundamental e médio. Práticas de educação ambiental não formal nas escolas podem minimizar este impacto por meio do uso de metodologias que auxiliem tanto os professores quanto aperfeiçoem o ensino-aprendizagem dos estudantes. Assim, a utilização de materiais didáticos interativos a respeito do solo torna-se essencial como ferramenta de ensino-aprendizagem nas disciplinas de Geografia, Ciências, Biologia e Artes da rede escolar. O objetivo deste trabalho foi disseminar e popularizar o solo, como recurso natural, por intermédio de oficinas interativas, intituladas de experimentoteca de solos, com a finalidade de melhoria das estratégias de ensino para estudantes em classes multisseriadas. As atividades foram desenvolvidas em duas escolas, uma da rede particular e outra pública da cidade de Aquidauana, MS. As oficinas foram aplicadas para estudantes do 3º ao 9º ano do ensino fundamental I e II da rede particular de ensino, e para estudantes da rede pública que cursavam o 1º ano do ensino médio sequencial do curso técnico em Agropecuária. No ensino fundamental, as oficinas foram divididas em dois grupos de estudantes, sendo do 3º ao 5º ano e do 6º ao 9º ano, respectivamente, nos ensinos fundamentais I e II. Já para os estudantes do ensino técnico, a oficina foi aplicada de forma remota, em duas turmas. Em cada oficina foram apresentados miniexperimentos de acordo com as distintas temáticas nas áreas da ciência do solo: formação, composição, importância, degradação e conservação do solo. Para os estudantes do ensino fundamental, a observação visual, comportamental e o envolvimento dos estudantes, bem como as respostas aos questionamentos durante a oficina foram levados em consideração e registrados. Para os estudantes do ensino técnico, após a oficina remota, uma avaliação de aprendizado foi realizada pela aplicação de formulário online, por meio de questionários semiestruturados, com a finalidade de verificar a compreensão dos estudantes dos assuntos relacionados ao solo. Os resultados das oficinas foram positivos em todas as classes multisseriadas. Os estudantes do ensino fundamental I foram participativos e interessados nos miniexperimentos, assim como os estudantes do fundamental II, que mantiveram a interação e responderam corretamente os questionamentos durante as oficinas. Em relação aos estudantes do ensino técnico, 100% afirmaram que a experimentoteca de solos contribuiu para o entendimento dos conteúdos ministrados em aula e 52% acreditam que a realização destas oficinas são essenciais na disciplina. No geral, foi constatada uma interatividade expressiva dos estudantes no transcorrer de todas as atividades realizadas ocasionando um avanço no conhecimento sobre o solo. Por fim, espera-se um olhar crítico a respeito da sustentabilidade e práticas conservacionistas, tornando os estudantes agentes para o uso racional do solo.

PALAVRAS-CHAVE: Educação em solos, Educação ambiental, Sustentabilidade.

AGRADECIMENTOS: Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão PIBEX, vinculado a Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários - PROEC/UEMS pela concessão de bolsa de extensão.

VERMICOMPOSTAGEM E POPULARIZAÇÃO DO USO DE ADUBOS ORGÂNICOS PARA ALUNOS DE CURSO TÉCNICO EM AQUIDAUANA, MS

Instituição: UEMS – Unidade Universitária de Aquidauana Área

temática: Meio ambiente

PIGARI, Hugo Pereira¹ (hugopigari@gmail.com); **WOICIECHOWSKI**, Thiago² (thiagowoi@uems.br).

RESUMO: A compostagem é um processo de reciclagem do lixo orgânico doméstico em que a sua transformação e redução pode contribuir significativamente para o equilíbrio ecológico entre o homem e o meio ambiente. Os compostos orgânicos adquiridos da compostagem são ricos em nutrientes, fundamentais para obtenção de um solo fértil. Assim, a utilização dos compostos, como adubos orgânicos, reduz problemas ambientais, preservando a natureza para as presentes e futuras gerações, além dos mesmos serem passíveis de substituição em face do uso de fertilizantes químicos. Por outro lado, a prática da vermicompostagem diferencia-se da compostagem por utilizar minhocas no processo de transformação do material orgânico, trazendo resultados mais rápidos devido à aceleração do processo de decomposição da matéria orgânica e, ainda, podendo ser utilizada em distintos ambientes, como casas, apartamentos e escolas. Desta forma, os resíduos orgânicos domésticos podem ser transformados em vermicomposteiras caseiras gerando adubo orgânico que é fonte de nutrientes para jardins, hortas, vasos, floreiras e plantas. Assim, o trabalho teve como objetivo o uso da vermicompostagem, por meio da construção de minicomposteiras caseiras, para fomentar discussões do processo de transformação do lixo orgânico em adubo para alunos de ensino médio integrado, por meio de uma oficina interativa aplicada de forma remota. Participaram das atividades um professor e 24 alunos, subdivididos em duas turmas do 1º ano do ensino médio do curso técnico integrado em Agropecuária, do Centro de Educação Profissional Geraldo Afonso Garcia Ferreira, em Aquidauana, MS. Inicialmente foram construídas duas vermicomposteiras caseiras, registrando-se o passo a passo para a produção dos vermicompostos sólido e líquido, durante o período de 60 dias, que posteriormente foram utilizadas nas atividades. Após, foram realizadas palestras remotas por meio de uma oficina interativa denominada de minhocários domésticos. Foram abordados os seguintes temas: aproveitamento de resíduos orgânicos gerados em casa e nas escolas; eficiência das minhocas no solo; confecção de uma vermicomposteira caseira; as fases da vermicompostagem e seus benefícios e, os produtos que podem ser adquiridos no processo de vermicompostagem. Durante a oficina, os alunos acompanharam um passo a passo para a construção de vermicomposteiras caseiras, com indicação da obtenção dos materiais e minhocas. Após a oficina, uma avaliação de aprendizado foi realizada pela aplicação de formulário online, por meio de questionários semiestruturados, com a finalidade de verificar a compreensão dos alunos relacionados a vermicompostagem e o uso de adubos orgânicos. No decorrer das atividades, foi notável que os alunos não conheciam a técnica de vermicompostagem, assim como também acreditavam que qualquer tipo de resíduo orgânico poderia ser utilizado no processo. A partir das respostas do formulário foi perceptível o interesse e a relevância que foi atribuída ao tema, no qual, 88% dos alunos perceberam a importância desta prática para a redução do lixo doméstico que iriam para os aterros sanitários. Portanto, espera-se que o uso da vermicompostagem seja habitual, uma vez que esta prática ocasiona bons resultados para a sustentabilidade ambiental, garantindo o uso racional dos recursos naturais e o bom aproveitamento de resíduos orgânicos produzidos cotidianamente.

PALAVRAS-CHAVE: resíduos orgânicos, vermicomposteira, sustentabilidade.

AGRADECIMENTOS: Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão PIBEX, vinculado a Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários - PROEC/UEMS pela concessão de bolsa.

PERDA DE ÁGUA EM CARÇAÇAS DE FRANGOS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE AQUIDAUANA-MS

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul/Unidade Universitária de Aquidauana (UEMS/UUA)

Área temática: Zootecnia/Produção Animal

AMORIM, Lidianny dos Santos¹ (lidysantos_amorim22@hotmail.com); **CASTRO**, Micheline Feitosa¹ (michellinefeitosa3@gmail.com); **HERNANDES**, Maria Simara Palermo¹ (mariasimarap@gmail.com); **QUEIROZ**, Maria Carla Elias¹ (mariacarlaeliasqueiroz@gmail.com); **GONÇALVES**, Augusto Galhardo¹ (augustoggalhardo@gmail.com); **OLIVEIRA**, Dalton Mendes² (dmo@uems.br)

¹Discente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana;

²Docente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana.

A avicultura brasileira tem se destacado nas últimas décadas como uma importante fonte econômica do país, desta forma vem ganhando destaque no cenário mundial, sendo impulsionada tanto pelo aumento do consumo interno quanto dos países importadores. Entretanto, o rendimento comercial do frango depende muito do manejo e das condições de manipulação da carcaça. Dessa forma, a perda excessiva de água pelas carcaças de frango tem sido debates sucessivos de produtores, consumidores e autoridades incumbidas do controle, assim sendo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) preconiza que o limite de água absorvida pelas carcaças de frangos congelados não ultrapassem 6% do seu peso para o Teste do Gotejamento (Dripping Test). O presente trabalho teve por objetivo avaliar diferentes metodologias que determinaram a perda de água das carcaças de frango adquiridas em diferentes lotes dos supermercados existentes no município de Aquidauana-MS. As análises laboratoriais foram desenvolvidas na Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul/Unidade Universitária de Aquidauana (UEMS/UUA). Foram utilizados amostras provenientes de quatro supermercados, sendo estes classificados em A; B; C e D. Para se alcançar os objetivos foram utilizadas 40 amostras tendo como referência o corte do peito (músculo *Pectoralis major*). A perda de água foi avaliada pelas metodologias de perdas por gotejamento (PPG) ao longo de 48 horas e pela perda por cocção (PPC). Os dados coletados foram mensurados em percentual do total. A PPG durante o intervalo de 48 horas das carcaças provenientes do estabelecimento B foi de 3,43% e de C de 3,99% sendo superiores quando comparados aos resultados do estabelecimento A (1,64%) e D (2,43%). Para a PPC observa-se que as carcaças dos diferentes supermercados obtiveram resultados expressivos quanto a perda de água, sendo possível destacar que em A foi de 19,92% e em B de 24,82% sendo superiores quando comparados aos resultados adquiridos em C (16,87%) e D (17,87%) durante todo o processo. Considerando a aplicação da metodologia de perdas de água por gotejamento os resultados apresentados comprovam que os supermercados A, B, C e D indicam que as carcaças de frango utilizadas nesta pesquisa condizem com o padrão permitido pela Legislação vigente quando o produto final é destinado ao consumidor, ou seja, os consumidores destes estabelecimentos não estão adquirindo ou pagando a mais por produto com valor excessivo de água nas carcaças. No entanto, caso fosse empregada a PPC, metodologia não usual para este tipo de avaliação, a perda de água seria superior a preconizada pela Legislação.

PALAVRAS-CHAVE: Avicultura, consumidor, produto de origem animal.

AGRADECIMENTOS: A Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade de Aquidauana-MS e Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários (PROEC-UEMS) pela concessão de bolsa ao primeiro autor e ao Grupo de Estudos em Avaliação de Carcaça e Qualidade de Carnes (GEQUAC) e as redes de supermercados da cidade de Aquidauana-MS.

PERFIL DOS CONSUMIDORES DE PESCADO DE AQUIDAUANA E ANÁSTACIO.

Instituição: Universidade Estadual Do Mato Grosso do Sul- UEMS.

Área temática: Piscicultura/ Aquicultura.

NOME DOS AUTORES: COSTA, Deliane Cristina (delianecristinac@yahoo.com.br); DELEGRAVE, Caroline de Brito (caroldegrave@gmail.com); GONÇALVES, Isabela Pinto (gonc.isabela@gmail.com); SANTOS, Emmanuel Jarsen (emmanueljarsen16@gmail.com) SILVA, Gbriel dos Santos (gabriel97gss@gmail.com).

RESUMO: A carne de pescado (peixes, principalmente) é um importante alimento da dieta diária das populações, no entanto, o consumo de peixes no mundo é desigual devido às diferenças continentais, nacionais, regionais e de renda das populações. O presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo de peixes e os fatores associados ao consumo de pescado na região de Aquidauana e Anastácio situados no Estado de Mato Grosso do Sul. Foram aplicados questionários através de plataformas online e estes foram respondidos pelos responsáveis pela compra dos alimentos no domicílio. Ao todo 145 pessoas foram entrevistadas e desse total 69% são do sexo feminino e 31% masculino, a grande maioria do público apresentou média de idade entre 21 e 24 anos, a quantidade de habitantes na casa variou de 3 a 4 pessoas sendo 30,3 a 22,1% respectivamente. Em relação ao local de consumo de peixe 69% das pessoas o fazem em casa enquanto 15,9% em restaurantes, 11% na casa de amigos e somente 4,1% consomem no trabalho. A maior frequência do consumo de peixe (39,3%) ocorre durante a semana de Santa, apenas 18,6% dos entrevistados consomem peixe mais de uma vez por mês e 22,8% o fazem pelo menos uma vez por mês. O estudo revelou que 51,7% das pessoas entrevistadas tem o hábito de consumir peixe durante os finais de semana, enquanto 46,2% das pessoas o fazem no almoço e apenas 2,1% consomem no jantar. O estudo também aponta que 20% dos entrevistados consomem menos de 1 kg de peixe por ano e que 69,7% deles acham o peixe ainda caro e 84,7% declararam que consumiriam mais peixe se o produto fosse mais acessível financeiramente. Com relação a forma de consumo, 79,3% das pessoas preferem consumir o peixe frito enquanto, 14,5% o fazem assado, 5,2% o fazem cozido e apenas 1% o consome na sua forma crua. Quando perguntadas qual produto de peixe as pessoas já consumiram, 36,6% das pessoas apontaram a sardinha/lata, 29,7% sashimi, 17,9% bacalhau, 11% atum/lata e apenas 4,8% consumiram peixe defumado. O consumo do pescado tem se mostrado insatisfatório na região, com predominância em determinados períodos do ano. O preço tem se mostrado como principal entrave ao consumo de peixes da região, neste sentido poderia ocorrer incentivos para o aumento da produção de peixes no estado, aumentando dessa forma a oferta do produto, o que consequentemente poderia diminuir o preço e aumentar o consumo de pescado.

PALAVRAS-CHAVE: Alimento, consumo, peixe.

AGRADECIMENTOS: Agradeço a UEMS por proporcionar a oportunidade de realização desse projeto

Plantio de frutíferas em creches

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Área temática: educação; saúde; meio ambiente.

NOME DOS AUTORES: SOUZA, Neiliane Martins¹ (neilianemartins987@gmail.com); MARUYAMA, Wilson Itamar² (wilsonmaruyama@uemms.br)

RESUMO:

Introdução:

As crianças devem crescer com uma educação alimentar consciente, o que acaba se tornando algo muito apreciado pela sociedade, e então, quanto mais perto delas estiver esse mundo de cuidado com a saúde, mais estarão familiarizadas e futuramente se tornarão cidadãos conscientes com sua saúde. Devido a esses motivos é de extrema importância apresentar uma alimentação saudável às crianças, através de frutas como o mamão (*Carica papaya*), a amora (*Morus nigra*) e o maracujá (*Passiflora edulis*) plantas essas que apresentam bons valores nutricionais.

Objetivos:

O presente trabalho objetivou fazer com que as crianças desde o período das creches e escolas, entendam a importância de se consumir frutas e se ter uma alimentação saudável e balanceada.

Metodologia:

No presente trabalho foram substituídas algumas creches por escolas, devido às creches da cidade não terem áreas com solo para que fosse realizado o plantio das frutíferas, sendo então executado o plantio das frutíferas em duas escolas e uma creche. Foram selecionadas estacas para realizar o cultivo das mudas de amora, após a seleção da planta foi realizado o estaqueamento da muda e quando as mesmas alcançaram a idade para serem transferidas para o solo, foram levadas para as escolas e plantadas. O mesmo processo foi realizado com as outras mudas, porém não foi feito o plantio por estaquia.

Após as mudas serem levadas para as escolas, foram realizadas visitas semanais para irrigação e os outros devidos cuidados, com o apoio dos servidores das escolas. Foram realizados vídeos durante a pandemia mostrando para as crianças como proceder com os processos de plantio, transporte e cuidados. Também foram apresentadas receitas com as frutas para as cozinheiras.

Resultados:

Houve divulgação das plantas frutíferas para as crianças e funcionários das escolas e creche.

Conclusão:

Conclui-se que a alimentação é um fator importantíssimo para a vida, e quanto mais jovem for despertado esse interesse por uma alimentação saudável, mais adultos conscientes vamos ter e nossa sociedade terá consequentemente menos problemas com saúde em relação a alimentação.

PALAVRAS-CHAVE: Saúde; Alimentação; Frutas.

AGRADECIMENTOS: A pró-reitoria de extensão pela bolsa concedida.

POTENCIAL DE USO DE *DAPHNIA SIMILIS* CLAUS, 1876 (CLADOCERA, CRUSTACEA), COMO BIOINDICADOR DE ECOTOXIDADE E DO PH DE CALDA DE CARRAPATICIDAS

Instituição: Universidade estadual do Mato Grosso do Sul – Campus de Aquidauana MS.

Área temática: Sanidade animal

NOME DOS AUTORES: SILVA, Milena de Oliveira¹ (milenaoliveirasilva@outlook.com.br);

BARBOSA, Carolina da Silva² (cs.barbosa@uems.com);

RESUMO: A atividade de produção de leite é uma das principais fontes de renda das famílias inseridas na agricultura familiar. Como parte do manejo dos animais, são aplicados procedimentos zoológicos que incluem o controle dos ectoparasitas, dentre estes o *Rhipicephalus (Boophilus) microplus*. Os bovinos com aptidão para a produção leiteira são mais sensíveis à infestação por esse ácaro. Para a melhor eficiência dos princípios ativos o pH da solução carrapaticida deve estabilizar de 5,7 até 6,5. Ao fazer uso desses produtos para controlar pragas, o conhecimento da ecotoxicidade é importante para preservar a fauna e o ambiente. O objetivo desse projeto foi conhecer a biotoxicidade e o pH da calda carrapaticida, monitorar a toxicidade por meio de ensaios com o crustáceo *Artemias salinas* com intuito de recomendar controle estratégico do *R. microplus* em função da mudança do pH da água, nas diferentes estações do ano, para cada propriedade. Para os testes foram coletados água de quatro propriedades nas quatro estações do ano de 2020 a 2021. No laboratório foram testados o pH, condutividade de onze princípios carrapaticidas e uma solução em branco. Para conhecer a biotoxicidade das caldas realizou-se a imersão das *Artemia salina* em 10mL de calda por 24 horas quando procedeu-se a contagem das vivas e mortas. O pH das caldas carrapaticidas foram mais alcalinas na primavera e no outono, em torno de 7,0 onde se teve uma média de variação do pH durante a estação de 6,19 (primavera) e 5,96 (outono), e o pH no verão e inverno foi ácido em torno de 5,5 e 6,5, com a média de variação durante as estações de 5,81 (verão) e 5,63 (inverno). As *Artemias salinas* morreram 90% quando em contato com as caldas carrapaticidas. Esses resultados facilitaram a determinação da melhor estação para o tratamento eficiente dos carrapatos. Outro aspecto percebido pelo produtor foi a toxicidade das caldas para as *Artemias salinas*. Esse conhecimento fez com que o produtor se organizasse para realizar os controles estratégicos dos carrapatos de forma mais eficiente. A oportunidade de conviver com o produtor na coleta da água e devolver os resultados para nortear o controle do *R. microplus* permitiu vivenciar as atividades inerentes a essa atividade.

PALAVRAS-CHAVE: R. Microplus, carrapaticidas, Artemias salinas.

AGRADECIMENTOS: O desenvolvimento das ações do projeto foi possível com a bolsa de extensão universitária fornecida pelo Programa Institucional de Bolsas de Extensão-PIBEX/UEMS