



Informações do Relatório

IES:

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS GERAIS

Grupo:

PET Ciências Agrárias

Tutor:

MAURILIO LOPES MARTINS

Ano:

2016

Somatório da carga horária das atividades:

0

Plenamente desenvolvido

Atividade - Ensino: Apresentação do grupo PET para os novos alunos ingressos na Instituição e pertencentes aos cursos da área de Ciências Agrárias

Avaliação:

Plenamente desenvolvido

Relate os aspectos / Avaliação Atividade:

Monitorias ministradas: Junnia: Qualidade e Processamento do leite e Caprino e Ovinocultura. John e Dairo: Tecnologia de Leite e Derivados e Queijos I. Jaqueline Almeida: Práticas de Química Geral e Química Geral. Kélvia: Introdução a Zootecnia para o Curso Técnico em Zootecnia e Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos para o Curso Técnico em Alimentos. Diogo Lopes: Práticas de Química Geral e Práticas de Química Analítica. Thaiza: Práticas de Química Orgânica e Práticas de Bioquímica Geral. Letícia: Teoria do melhoramento Animal. Diogo: Fitopatologia Geral. Jaqueline Aparecida: Biologia Celular, Estatística Experimental e Entomologia Geral. Mariana: Química de Laticínios. Luana: Microbiologia Geral Prática e Análise de Alimentos. Caio: Inglês para os Cursos Técnicos. João Vitor: Queijos II. Cursos ministrados: Jaqueline Almeida: Processamento mínimo de frutas e vegetais e Reaproveitamento de coprodutos do processamento mínimo de frutas e vegetais. Kélvia: Produção de alimentos vivos para piscicultura e Controle da qualidade de água para criação de peixes. Luana: fabricação de sorvete e Padronização de creme e fabricação de manteiga. Jaqueline Aparecida: Identificação de rizóbios isolados de nódulos de feijoeiro. Mariana: Iogurte de maracujá probiótico. Mariana e Diogo Lopes: Queijo Minas frescal temperado. João Vitor: Queijo coalho condimentado com calabresa e orégano e Bebida Láctea. Júnina: Tecnologia e processamento de queijo Petti Suisse e Tecnologia e processamento de bebida láctea não fermentada. Caio: Tecnologia de processamento de leite em pó, Iogurte de leite de cabra e vaca e Tecnologia de processamento de iogurte tipo sunday. Thaiza: Doce de albedo de maracujá e Métodos de contagem padrão em placas de microrganismos. Hugo: Compostagem de dejetos humanos e : Instruções

práticas sobre aquisição e uso de EM (microrganismos eficientes). Artigos científicos apresentados e discutidos: Dairo: Proteolysis of cheese made from goat milk treated by ultra high pressure homogenization. Diogo Machado: Early warning indicators of changes in soil ecosystem functioning. Hugo: Distribution and Accumulative Pattern of Tetracyclines and Sulfonamides in Edible Vegetables of Cucumber, Tomato, and Lettuce. Jaqueline Aparecida: Variability in symbiotic effectiveness of N₂ fixing bacteria in Mimosa scabrella. Kélvia: A comparative toxicity study between small and large size zinc oxide nanoparticles in tilapia (*Oreochromis niloticus*): Organ pathologies, osmoregulatory responses and immunological parameters. Caio: Microbiological, physico-chemical and proteolytic changes in a Spanish blue cheese during ripening (Valdeón cheese). Júnnia: Bactericidal effects of Cinnamon cassia oil against bovine mastitis bacterial pathogens. Luana: Microbial benefits and risks of raw milk cheese. João Vitor: Detection and Viability of *Lactococcus lactis* throughout Cheese Ripening. Mariana: Peptidomic analysis reveals proteolytic activity of kefir microorganisms on bovine milk proteins. Jaqueline Almeida: Acute consumption of juçara juice (*Euterpe edulis*) and antioxidant activity in healthy individuals. Thaiza: Chemical composition, bioactive compounds and antioxidant capacity of juçara fruit (*Euterpe edulis* Martius) during ripening. Diogo Lopes: Food fraud: An exploratory study for measuring consumer perception towards mislabeled food products and influence on self-authentication intentions. John: Review of Salmonella detection and identification methods: Aspects of rapid emergency response and food safety. Assim, as atividades propostas foram desenvolvidas após discussões constantes entre os petianos e o tutor e seguindo um cronograma rigoroso, bem como com ações corretivas.

Carga Horária	Data Início da Atividade	Data Fim da Atividade
0	09/02/2016	09/02/2016

Descrição/Justificativa:

Os petianos mais antigos dos cursos de Agroecologia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia em Laticínios e Zootecnia apresentarão uma palestra com carga horária de 2 horas na disciplina de introdução de cada curso, bem como apresentarão as dependências dos respectivos Departamentos e os locais/pontos importantes para os calouros na Instituição. Além disso, eles ressaltarão as matrizes dos respectivos cursos, os programas de iniciação científica, extensão, monitoria, estágio, dentre outros.

Objetivos:

Integrar os novos alunos dos cursos que compõem o Grupo PET Ciências Agrárias com a Instituição, deixando-os a par das atividades realizadas pela mesma como: Fóruns, Empresa Junior, Centros acadêmicos, Grupo PET, Iniciação Científica, Projetos de Extensão, Estágios, dentre outros, além, de explicar o funcionamento dos respectivos cursos e mostrar o objetivo de cada disciplina e a sua importância na matriz curricular.

Como a atividade será realizada? (Metodologia):

Por meio de palestra ministrada na disciplina de introdução de cada um dos respectivos cursos e pela demonstração da estrutura física da instituição por meio de visita in loco.

Quais os resultados que se espera da atividade?

Resultados / produtos esperados com a atividade: melhorias para o Curso, para a Educação, para a sociedade, meios para a socialização dos resultados, publicações, etc:

Redução da evasão e conhecimento sobre os respectivos cursos. Além disso, busca-se incentivar a participação dos alunos em atividades acadêmicas e extracurriculares que complementam a sua formação. Aquisição de conhecimento pelos calouros sobre seu curso de graduação, o que contribui para a redução de reprovações, aumentando o interesse pela área de estudo, participação em atividades estudantis, projetos de pesquisa e estágios nos Departamentos.

Qual será a metodologia de avaliação da atividade pelo grupo:

Conversa com os calouros e averiguação dos conhecimentos adquiridos por eles.

Atividade - Ensino: Inclusão dos petianos em programas de monitoria

Avaliação:

Plenamente desenvolvido

Relate os aspectos / Avaliação Atividade:

Monitorias ministradas: Junnia: Qualidade e Processamento do leite e Caprino e Ovinocultura. John e Dairo: Tecnologia de Leite e Derivados e Queijos I. Jaqueline Almeida: Práticas de Química Geral e Química Geral. Kélvia: Introdução a Zootecnia para o Curso Técnico em Zootecnia e Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos para o Curso Técnico em Alimentos. Diogo Lopes: Práticas de Química Geral e Práticas de Química Analítica. Thaiza: Práticas de Química Orgânica e Práticas de Bioquímica Geral. Letícia: Teoria do melhoramento Animal. Diogo: Fitopatologia Geral. Jaqueline Aparecida: Biologia Celular, Estatística Experimental e Entomologia Geral. Mariana: Química de Laticínios. Luana: Microbiologia Geral Prática e Análise de Alimentos. Caio: Inglês para os Cursos Técnicos. João Vitor: Queijos II. Cursos ministrados: Jaqueline Almeida: Processamento mínimo de frutas e vegetais e Reaproveitamento de coprodutos do processamento mínimo de frutas e vegetais. Kélvia: Produção de alimentos vivos para piscicultura e Controle da qualidade de água para criação de peixes. Luana: fabricação de sorvete e Padronização de creme e fabricação de manteiga. Jaqueline Aparecida: Identificação de rizóbios isolados de nódulos de feijoeiro. Mariana: Iogurte de maracujá probiótico. Mariana e Diogo Lopes: Queijo Minas frescal temperado. João Vitor: Queijo coalho condimentado com calabresa e orégano e Bebida Láctea. Júnna: Tecnologia e processamento de queijo Petti Suisse e Tecnologia e processamento de bebida láctea não fermentada. Caio: Tecnologia de processamento de leite em pó, Iogurte de leite de cabra e vaca e Tecnologia de processamento de iogurte tipo sunday. Thaiza: Doce de albedo de maracujá e Métodos de contagem padrão em placas de microrganismos. Hugo: Compostagem de dejetos humanos e : Instruções práticas sobre aquisição e uso de EM (microrganismos eficientes). Artigos científicos apresentados e discutidos: Dairo: Proteolysis of cheese made from goat milk treated by ultra high pressure homogenization. Diogo Machado: Early warning indicators of changes in soil ecosystem functioning. Hugo: Distribution and Accumulative Pattern of Tetracyclines and Sulfonamides in Edible Vegetables of Cucumber, Tomato, and Lettuce. Jaqueline Aparecida: Variability in symbiotic effectiveness of N₂ fixing bacteria in Mimosa scabrella. Kélvia: A comparative toxicity study between small and large size zinc oxide nanoparticles in tilapia (*Oreochromis niloticus*): Organ pathologies, osmoregulatory responses and immunological parameters. Caio: Microbiological, physico-chemical and proteolytic changes in a Spanish blue cheese during ripening (Valdeón cheese). Júnna: Bactericidal effects of Cinnamon cassia oil against bovine mastitis bacterial pathogens. Luana: Microbial benefits and risks of raw milk cheese. João Vitor: Detection and Viability of *Lactococcus lactis* throughout Cheese Ripening. Mariana: Peptidomic analysis reveals proteolytic activity of kefir microorganisms on bovine milk proteins. Jaqueline Almeida: Acute consumption of juçara juice (*Euterpe edulis*) and antioxidant activity in healthy individuals. Thaiza: Chemical composition, bioactive compounds and antioxidant capacity of juçara fruit (*Euterpe edulis* Martius) during ripening. Diogo Lopes: Food fraud: An exploratory study for measuring consumer perception towards mislabeled food products and influence on self-authentication intentions. John: Review of Salmonella detection and identification methods: Aspects of rapid emergency response and food safety. Assim, as atividades propostas foram desenvolvidas após discussões constantes entre os petianos e o tutor e seguindo um cronograma rigoroso, bem como com ações corretivas.

Carga Horária

Data Início da Atividade

Data Fim da Atividade

Descrição/Justificativa:

Pretende-se com esta atividade que os petianos sejam monitores voluntários de pelo uma disciplina do Câmpus Rio Pomba. Por meio desta atividade eles estarão colocando em prática os conhecimentos adquiridos e ensinando os alunos regulares dos cursos de graduação, desenvolvendo assim a didática, o trabalho em equipe e o pensamento crítico e reflexivo por meio de solução de problemas.

Objetivos:

Possibilitar aos petianos colocar em prática os conhecimentos adquiridos ensinando os alunos regulares dos cursos de graduação.

Como a atividade será realizada? (Metodologia):

Durante o ano de 2016 os alunos serão incentivados a serem monitores das disciplinas oferecidas aos cursos de graduação da instituição. Assim, pretende-se atingir no mínimo 15 disciplinas oferecidas em 2016 com monitores do grupo PET Ciências Agrárias.

Quais os resultados que se espera da atividade?

Resultados / produtos esperados com a atividade: melhorias para o Curso, para a Educação, para a sociedade, meios para a socialização dos resultados, publicações, etc:

Pretende-se com esta atividade reduzir a evasão e melhorar o rendimento acadêmico dos alunos da instituição, bem como incrementar os conhecimentos construídos por estes.

Qual será a metodologia de avaliação da atividade pelo grupo:

Os petianos monitores deverão entregar relatório constando as atividades desenvolvidas, bem como prestar contas junto a coordenação geral de graduação da instituição.

Atividade - Ensino: Leitura de livros e apresentação dos mesmos pelos petianos

Avaliação:

Plenamente desenvolvido

Relate os aspectos / Avaliação Atividade:

Monitorias ministradas: Junnia: Qualidade e Processamento do leite e Caprino e Ovinocultura. John e Dairo: Tecnologia de Leite e Derivados e Queijos I. Jaqueline Almeida: Práticas de Química Geral e Química Geral. Kélvia: Introdução a Zootecnia para o Curso Técnico em Zootecnia e Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos para o Curso Técnico em Alimentos. Diogo Lopes: Práticas de Química Geral e Práticas de Química Analítica. Thaíza: Práticas de Química Orgânica e Práticas de Bioquímica Geral. Letícia: Teoria do melhoramento Animal. Diogo: Fitopatologia Geral. Jaqueline Aparecida: Biologia Celular, Estatística Experimental e Entomologia Geral. Mariana: Química de Laticínios. Luana: Microbiologia Geral Prática e Análise de Alimentos. Caio: Inglês para os Cursos Técnicos. João Vitor: Queijos II. Cursos ministrados: Jaqueline Almeida: Processamento mínimo de frutas e vegetais e Reaproveitamento de coprodutos do processamento mínimo de frutas e vegetais. Kélvia: Produção de alimentos vivos para piscicultura e Controle da qualidade de água para criação de peixes. Luana: fabricação de sorvete e Padronização de creme e fabricação de manteiga. Jaqueline Aparecida: Identificação de rizóbios isolados de nódulos de feijoeiro. Mariana: Iogurte de maracujá probiótico. Mariana e Diogo Lopes: Queijo Minas frescal temperado. João Vitor: Queijo coalho condimentado com calabresa e orégano e Bebida Láctea. Júnna: Tecnologia e processamento de queijo Petti Suisse e Tecnologia e processamento de bebida láctea não fermentada. Caio: Tecnologia de processamento de leite em pó, Iogurte de leite de cabra e vaca e Tecnologia de

processamento de iogurte tipo sunday. Thaiza: Doce de albedo de maracujá e Métodos de contagem padrão em placas de microrganismos. Hugo: Compostagem de dejetos humanos e : Instruções práticas sobre aquisição e uso de EM (microrganismos eficientes). Artigos científicos apresentados e discutidos: Dairo: Proteolysis of cheese made from goat milk treated by ultra high pressure homogenization. Diogo Machado: Early warning indicators of changes in soil ecosystem functioning. Hugo: Distribution and Accumulative Pattern of Tetracyclines and Sulfonamides in Edible Vegetables of Cucumber, Tomato, and Lettuce. Jaqueline Aparecida: Variability in symbiotic effectiveness of N₂ fixing bacteria in Mimosa scabrella. Kélvia: A comparative toxicity study between small and large size zinc oxide nanoparticles in tilapia (*Oreochromis niloticus*): Organ pathologies, osmoregulatory responses and immunological parameters. Caio: Microbiological, physico-chemical and proteolytic changes in a Spanish blue cheese during ripening (Valdeón cheese). Júnnia: Bactericidal effects of Cinnamon cassia oil against bovine mastitis bacterial pathogens. Luana: Microbial benefits and risks of raw milk cheese. João Vitor: Detection and Viability of *Lactococcus lactis* throughout Cheese Ripening. Mariana: Peptidomic analysis reveals proteolytic activity of kefir microorganisms on bovine milk proteins. Jaqueline Almeida: Acute consumption of juçara juice (*Euterpe edulis*) and antioxidant activity in healthy individuals. Thaiza: Chemical composition, bioactive compounds and antioxidant capacity of juçara fruit (*Euterpe edulis* Martius) during ripening. Diogo Lopes: Food fraud: An exploratory study for measuring consumer perception towards mislabeled food products and influence on self-authentication intentions. John: Review of Salmonella detection and identification methods: Aspects of rapid emergency response and food safety. Assim, as atividades propostas foram desenvolvidas após discussões constantes entre os petianos e o tutor e seguindo um cronograma rigoroso, bem como com ações corretivas.

Carga Horária	Data Início da Atividade	Data Fim da Atividade
0	07/03/2016	30/11/2016

Descrição/Justificativa:

Leitura de livros para posterior discussão a respeito dos temas abordados nas obras. Esta atividade enriquecerá muito a formação cultural dos petianos e ainda desenvolverá neles uma maior habilidade de leitura, interpretação e produção de textos.

Objetivos:

Ampliar e incentivar a leitura e diversificar as áreas de conhecimento, gerando assim novos horizontes aos alunos.

Como a atividade será realizada? (Metodologia):

Os petianos irão fazer a leitura de dois livros de literatura, de escolha previa dos títulos. Assim, será lido um livro por semestre e a partir da leitura todos farão um resumo, sendo realizada uma discussão do tema abordado no livro pelo grupo (petianos e tutor).

Quais os resultados que se espera da atividade?

Resultados / produtos esperados com a atividade: melhorias para o Curso, para a Educação, para a sociedade, meios para a socialização dos resultados, publicações, etc:

Formação de recursos humanos mais críticos e reflexivos.

Qual será a metodologia de avaliação da atividade pelo grupo:

Avaliação pelo tutor da participação de todos os integrantes do grupo nas discussões.

Atividade - Ensino: Organização e apresentação de palestras

e minicursos

Avaliação:

Plenamente desenvolvido

Relate os aspectos / Avaliação Atividade:

Monitorias ministradas: Junnia: Qualidade e Processamento do leite e Caprino e Ovinocultura. John e Dairo: Tecnologia de Leite e Derivados e Queijos I. Jaqueline Almeida: Práticas de Química Geral e Química Geral. Kélvia: Introdução a Zootecnia para o Curso Técnico em Zootecnia e Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos para o Curso Técnico em Alimentos. Diogo Lopes: Práticas de Química Geral e Práticas de Química Analítica. Thaiza: Práticas de Química Orgânica e Práticas de Bioquímica Geral. Letícia: Teoria do melhoramento Animal. Diogo: Fitopatologia Geral. Jaqueline Aparecida: Biologia Celular, Estatística Experimental e Entomologia Geral. Mariana: Química de Laticínios. Luana: Microbiologia Geral Prática e Análise de Alimentos. Caio: Inglês para os Cursos Técnicos. João Vitor: Queijos II. Cursos ministrados: Jaqueline Almeida: Processamento mínimo de frutas e vegetais e Reaproveitamento de coprodutos do processamento mínimo de frutas e vegetais. Kélvia: Produção de alimentos vivos para piscicultura e Controle da qualidade de água para criação de peixes. Luana: fabricação de sorvete e Padronização de creme e fabricação de manteiga. Jaqueline Aparecida: Identificação de rizóbios isolados de nódulos de feijoeiro. Mariana: Iogurte de maracujá probiótico. Mariana e Diogo Lopes: Queijo Minas frescal temperado. João Vitor: Queijo coalho condimentado com calabresa e orégano e Bebida Láctea. Júnnya: Tecnologia e processamento de queijo Petti Suisse e Tecnologia e processamento de bebida láctea não fermentada. Caio: Tecnologia de processamento de leite em pó, Iogurte de leite de cabra e vaca e Tecnologia de processamento de iogurte tipo sunday. Thaiza: Doce de albedo de maracujá e Métodos de contagem padrão em placas de microrganismos. Hugo: Compostagem de dejetos humanos e : Instruções práticas sobre aquisição e uso de EM (microrganismos eficientes). Artigos científicos apresentados e discutidos: Dairo: Proteolysis of cheese made from goat milk treated by ultra high pressure homogenization. Diogo Machado: Early warning indicators of changes in soil ecosystem functioning. Hugo: Distribution and Accumulative Pattern of Tetracyclines and Sulfonamides in Edible Vegetables of Cucumber, Tomato, and Lettuce. Jaqueline Aparecida: Variability in symbiotic effectiveness of N₂ fixing bacteria in Mimosa scabrella. Kélvia: A comparative toxicity study between small and large size zinc oxide nanoparticles in tilapia (*Oreochromis niloticus*): Organ pathologies, osmoregulatory responses and immunological parameters. Caio: Microbiological, physico-chemical and proteolytic changes in a Spanish blue cheese during ripening (Valdeón cheese). Júnnya: Bactericidal effects of Cinnamon cassia oil against bovine mastitis bacterial pathogens. Luana: Microbial benefits and risks of raw milk cheese. João Vitor: Detection and Viability of *Lactococcus lactis* throughout Cheese Ripening. Mariana: Peptidomic analysis reveals proteolytic activity of kefir microorganisms on bovine milk proteins. Jaqueline Almeida: Acute consumption of juçara juice (*Euterpe edulis*) and antioxidant activity in healthy individuals. Thaiza: Chemical composition, bioactive compounds and antioxidant capacity of juçara fruit (*Euterpe edulis* Martius) during ripening. Diogo Lopes: Food fraud: An exploratory study for measuring consumer perception towards mislabeled food products and influence on self-authentication intentions. John: Review of Salmonella detection and identification methods: Aspects of rapid emergency response and food safety. Assim, as atividades propostas foram desenvolvidas após discussões constantes entre os petianos e o tutor e seguindo um cronograma rigoroso, bem como com ações corretivas.

Carga Horária	Data Início da Atividade	Data Fim da Atividade
0	15/03/2016	15/12/2016

Descrição/Justificativa:

A fim de promover o treinamento em falar em público e melhorar a didática dos petianos, durante o ano de 2016 os mesmos irão ministrar dois minicursos/palestras por semestre para os alunos do

campus Rio Pomba. Assim, os petianos divididos por curso de graduação irão elaborar, organizar e ministrar os minicursos/palestras, os quais serão formatados com auxílio do tutor e dos demais professores colaboradores dos diferentes Departamentos da Instituição e envolverão temas relevantes nas áreas de formação dos cursos de graduação envolvidos no grupo PET Ciências Agrárias.

Objetivos:

Promover o treinamento em falar em público e melhorar a didática dos petianos, além de transmitir conhecimentos em áreas deficitárias dos cursos de graduação.

Como a atividade será realizada? (Metodologia):

Durante o ano de 2016 os petianos irão ministrar individualmente dois minicursos (práticos e/ou teóricos) por semestre para os alunos do Câmpus Rio Pomba.

Quais os resultados que se espera da atividade?

Resultados / produtos esperados com a atividade: melhorias para o Curso, para a Educação, para a sociedade, meios para a socialização dos resultados, publicações, etc:

Treinamento em falar em público e capacitação técnico-científico.

Qual será a metodologia de avaliação da atividade pelo grupo:

O professor tutor conversará com os participantes a fim de checar os conhecimentos adquiridos.

Atividade - pesquisa: Avaliação dos pôsteres apresentados pelos petianos em 2015

Avaliação:

Plenamente desenvolvido

Relate os aspectos / Avaliação Atividade:

Monitorias ministradas: Junnia: Qualidade e Processamento do leite e Caprino e Ovinocultura. John e Dairo: Tecnologia de Leite e Derivados e Queijos I. Jaqueline Almeida: Práticas de Química Geral e Química Geral. Kélvia: Introdução a Zootecnia para o Curso Técnico em Zootecnia e Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos para o Curso Técnico em Alimentos. Diogo Lopes: Práticas de Química Geral e Práticas de Química Analítica. Thaiza: Práticas de Química Orgânica e Práticas de Bioquímica Geral. Letícia: Teoria do melhoramento Animal. Diogo: Fitopatologia Geral. Jaqueline Aparecida: Biologia Celular, Estatística Experimental e Entomologia Geral. Mariana: Química de Laticínios. Luana: Microbiologia Geral Prática e Análise de Alimentos. Caio: Inglês para os Cursos Técnicos. João Vitor: Queijos II. Cursos ministrados: Jaqueline Almeida: Processamento mínimo de frutas e vegetais e Reaproveitamento de coprodutos do processamento mínimo de frutas e vegetais. Kélvia: Produção de alimentos vivos para piscicultura e Controle da qualidade de água para criação de peixes. Luana: fabricação de sorvete e Padronização de creme e fabricação de manteiga. Jaqueline Aparecida: Identificação de rizóbios isolados de nódulos de feijoeiro. Mariana: Iogurte de maracujá probiótico. Mariana e Diogo Lopes: Queijo Minas frescal temperado. João Vitor: Queijo coalho condimentado com calabresa e orégano e Bebida Láctea. Junnia: Tecnologia e processamento de queijo Petti Suisse e Tecnologia e processamento de bebida láctea não fermentada. Caio: Tecnologia de processamento de leite em pó, Iogurte de leite de cabra e vaca e Tecnologia de processamento de iogurte tipo sunday. Thaiza: Doce de albedo de maracujá e Métodos de contagem padrão em placas de microrganismos. Hugo: Compostagem de dejetos humanos e : Instruções práticas sobre aquisição e uso de EM (microrganismos eficientes). Artigos científicos apresentados e discutidos: Dairo: Proteolysis of cheese made from goat milk treated by ultra high pressure homogenization. Diogo Machado: Early warning indicators of changes in soil ecosystem functioning.

Hugo: Distribution and Accumulative Pattern of Tetracyclines and Sulfonamides in Edible Vegetables of Cucumber, Tomato, and Lettuce. Jaqueline Aparecida: Variability in symbiotic effectiveness of N₂ fixing bacteria in Mimosa scabrella. Kélvia: A comparative toxicity study between small and large size zinc oxide nanoparticles in tilapia (*Oreochromis niloticus*): Organ pathologies, osmoregulatory responses and immunological parameters. Caio: Microbiological, physico-chemical and proteolytic changes in a Spanish blue cheese during ripening (Valdeón cheese). Júnna: Bactericidal effects of Cinnamon cassia oil against bovine mastitis bacterial pathogens. Luana: Microbial benefits and risks of raw milk cheese. João Vitor: Detection and Viability of *Lactococcus lactis* throughout Cheese Ripening. Mariana: Peptidomic analysis reveals proteolytic activity of kefir microorganisms on bovine milk proteins. Jaqueline Almeida: Acute consumption of juçara juice (*Euterpe edulis*) and antioxidant activity in healthy individuals. Thaiza: Chemical composition, bioactive compounds and antioxidant capacity of juçara fruit (*Euterpe edulis* Martius) during ripening. Diogo Lopes: Food fraud: An exploratory study for measuring consumer perception towards mislabeled food products and influence on self-authentication intentions. John: Review of Salmonella detection and identification methods: Aspects of rapid emergency response and food safety. Assim, as atividades propostas foram desenvolvidas após discussões constantes entre os petianos e o tutor e seguindo um cronograma rigoroso, bem como com ações corretivas.

Carga Horária	Data Início da Atividade	Data Fim da Atividade
0	29/02/2016	11/03/2016

Descrição/Justificativa:

A apresentação em eventos é uma constante para os alunos do grupo PET Ciências Agrárias. Entretanto, a confecção dos pôsteres e apresentação dos mesmos é uma limitação, principalmente, para os iniciantes no grupo.

Objetivos:

Esta atividade visa melhorar a escrita, organização e apresentação de pôsteres pelos petianos.

Como a atividade será realizada? (Metodologia):

Todos os pôsteres apresentados em 2015 pelos petianos serão avaliados pelo tutor em conjunto com os alunos integrantes do grupo PET Ciências Agrárias nas duas primeiras semanas de aula de 2016.

Quais os resultados que se espera da atividade?

Resultados / produtos esperados com a atividade: melhorias para o Curso, para a Educação, para a sociedade, meios para a socialização dos resultados, publicações, etc:

Os petianos passarão a ser multiplicadores da forma correta de elaboração e apresentação de pôsteres para os demais alunos da instituição, o que contribuirá para a melhoria da qualidade dos cursos.

Qual será a metodologia de avaliação da atividade pelo grupo:

Será verificado se houve melhoria a partir das correções pelo tutor dos pôsteres a serem a apresentados em 2016.

Atividade - Ensino: Implementação do Cine PET no Câmpus Rio Pomba

Avaliação:

Plenamente desenvolvido

Relate os aspectos / Avaliação Atividade:

Monitorias ministradas: Junnia: Qualidade e Processamento do leite e Caprino e Ovinocultura. John e

Dairo: Tecnologia de Leite e Derivados e Queijos I. Jaqueline Almeida: Práticas de Química Geral e Química Geral. Kélvia: Introdução a Zootecnia para o Curso Técnico em Zootecnia e Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos para o Curso Técnico em Alimentos. Diogo Lopes: Práticas de Química Geral e Práticas de Química Analítica. Thaiza: Práticas de Química Orgânica e Práticas de Bioquímica Geral. Letícia: Teoria do melhoramento Animal. Diogo: Fitopatologia Geral. Jaqueline Aparecida: Biologia Celular, Estatística Experimental e Entomologia Geral. Mariana: Química de Laticínios. Luana: Microbiologia Geral Prática e Análise de Alimentos. Caio: Inglês para os Cursos Técnicos. João Vitor: Queijos II. Cursos ministrados: Jaqueline Almeida: Processamento mínimo de frutas e vegetais e Reaproveitamento de coprodutos do processamento mínimo de frutas e vegetais. Kélvia: Produção de alimentos vivos para piscicultura e Controle da qualidade de água para criação de peixes. Luana: fabricação de sorvete e Padronização de creme e fabricação de manteiga. Jaqueline Aparecida: Identificação de rizóbios isolados de nódulos de feijoeiro. Mariana: Iogurte de maracujá probiótico. Mariana e Diogo Lopes: Queijo Minas frescal temperado. João Vitor: Queijo coalho condimentado com calabresa e orégano e Bebida Láctea. Júnnia: Tecnologia e processamento de queijo Petti Suisse e Tecnologia e processamento de bebida láctea não fermentada. Caio: Tecnologia de processamento de leite em pó, Iogurte de leite de cabra e vaca e Tecnologia de processamento de iogurte tipo sunday. Thaiza: Doce de albedo de maracujá e Métodos de contagem padrão em placas de microrganismos. Hugo: Compostagem de dejetos humanos e : Instruções práticas sobre aquisição e uso de EM (microrganismos eficientes). Artigos científicos apresentados e discutidos: Dairo: Proteolysis of cheese made from goat milk treated by ultra high pressure homogenization. Diogo Machado: Early warning indicators of changes in soil ecosystem functioning. Hugo: Distribution and Accumulative Pattern of Tetracyclines and Sulfonamides in Edible Vegetables of Cucumber, Tomato, and Lettuce. Jaqueline Aparecida: Variability in symbiotic effectiveness of N₂ fixing bacteria in Mimosa scabrella. Kélvia: A comparative toxicity study between small and large size zinc oxide nanoparticles in tilapia (*Oreochromis niloticus*): Organ pathologies, osmoregulatory responses and immunological parameters. Caio: Microbiological, physico-chemical and proteolytic changes in a Spanish blue cheese during ripening (Valdeón cheese). Júnnia: Bactericidal effects of Cinnamon cassia oil against bovine mastitis bacterial pathogens. Luana: Microbial benefits and risks of raw milk cheese. João Vitor: Detection and Viability of *Lactococcus lactis* throughout Cheese Ripening. Mariana: Peptidomic analysis reveals proteolytic activity of kefir microorganisms on bovine milk proteins. Jaqueline Almeida: Acute consumption of juçara juice (*Euterpe edulis*) and antioxidant activity in healthy individuals. Thaiza: Chemical composition, bioactive compounds and antioxidant capacity of juçara fruit (*Euterpe edulis* Martius) during ripening. Diogo Lopes: Food fraud: An exploratory study for measuring consumer perception towards mislabeled food products and influence on self-authentication intentions. John: Review of Salmonella detection and identification methods: Aspects of rapid emergency response and food safety. Assim, as atividades propostas foram desenvolvidas após discussões constantes entre os petianos e o tutor e seguindo um cronograma rigoroso, bem como com ações corretivas.

Carga Horária	Data Início da Atividade	Data Fim da Atividade
0	07/03/2016	30/11/2016

Descrição/Justificativa:

Este projeto tem como objetivo principal difundir a prática da reflexão intelectual, filosófica e cultural, além de estimular o debate de ideias por meio da exibição de filmes ou documentários atenciosamente escolhidos. Além disso, o projeto tem como responsabilidade o resgate e a conservação da magia do cinema, exibindo assim filmes com mensagens pertinentes a vida acadêmica, pessoal e profissional dos estudantes.

Objetivos:

Difundir a prática da reflexão intelectual, filosófica e cultural, além de estimular o debate de ideias por meio da exibição de filmes ou documentários.

Como a atividade será realizada? (Metodologia):

As sessões serão organizadas no mínimo duas vezes por semestre, possuindo assim no mínimo quatro sessões anuais de exibição. Um tema geral de relevância e atual é escolhido em conjunto pelos petianos e tutor.

Quais os resultados que se espera da atividade?

Resultados / produtos esperados com a atividade: melhorias para o Curso, para a Educação, para a sociedade, meios para a socialização dos resultados, publicações, etc:

Espera-se que os debates em torno das questões escolhidas dos filmes sejam consistentes e que haja grande integração entre os petianos e os demais alunos da graduação. Formar profissionais críticos e atuantes, por meio de promoção do desenvolvimento de equipe multidisciplinar, com capacidade de trabalho em grupo.

Qual será a metodologia de avaliação da atividade pelo grupo:

Durante a apresentação dos filmes um roteiro com questões importantes será distribuído aos espectadores para que possam ir construindo a discussão do filme e relacionando o mesmo com a vida pessoal, acadêmica e profissional.

Atividade - Ensino e pesquisa: Leitura, apresentação e discussão de dois artigos científicos publicados em revistas internacionais de excelência

Avaliação:

Plenamente desenvolvido

Relate os aspectos / Avaliação Atividade:

Monitorias ministradas: Junnia: Qualidade e Processamento do leite e Caprino e Ovinocultura. John e Dairo: Tecnologia de Leite e Derivados e Queijos I. Jaqueline Almeida: Práticas de Química Geral e Química Geral. Kélvia: Introdução a Zootecnia para o Curso Técnico em Zootecnia e Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos para o Curso Técnico em Alimentos. Diogo Lopes: Práticas de Química Geral e Práticas de Química Analítica. Thaíza: Práticas de Química Orgânica e Práticas de Bioquímica Geral. Letícia: Teoria do melhoramento Animal. Diogo: Fitopatologia Geral. Jaqueline Aparecida: Biologia Celular, Estatística Experimental e Entomologia Geral. Mariana: Química de Laticínios. Luana: Microbiologia Geral Prática e Análise de Alimentos. Caio: Inglês para os Cursos Técnicos. João Vitor: Queijos II. Cursos ministrados: Jaqueline Almeida: Processamento mínimo de frutas e vegetais e Reaproveitamento de coprodutos do processamento mínimo de frutas e vegetais. Kélvia: Produção de alimentos vivos para piscicultura e Controle da qualidade de água para criação de peixes. Luana: fabricação de sorvete e Padronização de creme e fabricação de manteiga. Jaqueline Aparecida: Identificação de rizóbios isolados de nódulos de feijoeiro. Mariana: Iogurte de maracujá probiótico. Mariana e Diogo Lopes: Queijo Minas frescal temperado. João Vitor: Queijo coalho condimentado com calabresa e orégano e Bebida Láctea. Júnina: Tecnologia e processamento de queijo Petti Suisse e Tecnologia e processamento de bebida láctea não fermentada. Caio: Tecnologia de processamento de leite em pó, Iogurte de leite de cabra e vaca e Tecnologia de processamento de iogurte tipo sunday. Thaíza: Doce de albedo de maracujá e Métodos de contagem padrão em placas de microrganismos. Hugo: Compostagem de dejetos humanos e : Instruções práticas sobre aquisição e uso de EM (microrganismos eficientes). Artigos científicos apresentados e discutidos: Dairo: Proteolysis of cheese made from goat milk treated by ultra high pressure homogenization. Diogo Machado: Early warning indicators of changes in soil ecosystem functioning. Hugo: Distribution and Accumulative Pattern of Tetracyclines and Sulfonamides in Edible Vegetables of Cucumber, Tomato, and Lettuce. Jaqueline Aparecida: Variability in symbiotic

effectiveness of N₂ fixing bacteria in Mimosa scabrella. Kélvia: A comparative toxicity study between small and large size zinc oxide nanoparticles in tilapia (*Oreochromis niloticus*): Organ pathologies, osmoregulatory responses and immunological parameters. Caio: Microbiological, physico-chemical and proteolytic changes in a Spanish blue cheese during ripening (Valdeón cheese). Júnna: Bactericidal effects of Cinnamon cassia oil against bovine mastitis bacterial pathogens. Luana: Microbial benefits and risks of raw milk cheese. João Vitor: Detection and Viability of *Lactococcus lactis* throughout Cheese Ripening. Mariana: Peptidomic analysis reveals proteolytic activity of kefir microorganisms on bovine milk proteins. Jaqueline Almeida: Acute consumption of juçara juice (*Euterpe edulis*) and antioxidant activity in healthy individuals. Thaiza: Chemical composition, bioactive compounds and antioxidant capacity of juçara fruit (*Euterpe edulis* Martius) during ripening. Diogo Lopes: Food fraud: An exploratory study for measuring consumer perception towards mislabeled food products and influence on self-authentication intentions. John: Review of Salmonella detection and identification methods: Aspects of rapid emergency response and food safety. Assim, as atividades propostas foram desenvolvidas após discussões constantes entre os petianos e o tutor e seguindo um cronograma rigoroso, bem como com ações corretivas.

Carga Horária	Data Início da Atividade	Data Fim da Atividade
0	21/03/2016	15/12/2016

Descrição/Justificativa:

Leitura de artigos científicos publicados em revistas Qualis A para apresentação em projetor multimídia e discussão com o grupo. Esta atividade enriquecerá muito a formação científica dos petianos e ainda desenvolverá neles maior habilidade de leitura em inglês, interpretação de resultados e da escrita científica.

Objetivos:

Esta atividade visa o incentivo ao treinamento da leitura em inglês, além da familiarização com a escrita científica.

Como a atividade será realizada? (Metodologia):

Cada petiano apresentará e discutirá em 2016 dois artigos científicos publicados em revistas internacionais de excelência (Qualis A). Será apresentado um artigo científico por petiano por semestre.

Quais os resultados que se espera da atividade?

Resultados / produtos esperados com a atividade: melhorias para o Curso, para a Educação, para a sociedade, meios para a socialização dos resultados, publicações, etc:

Formação de recursos humanos mais críticos e reflexivos em relação às atividades de pesquisa.

Qual será a metodologia de avaliação da atividade pelo grupo:

Avaliação pelo tutor da apresentação dos petianos, bem como das discussões propostas.

Atividade - Pesquisa: Iniciação científica

Avaliação:

Plenamente desenvolvido

Relate os aspectos / Avaliação Atividade:

Monitorias ministradas: Júnna: Qualidade e Processamento do leite e Caprino e Ovinocultura. John e Dairo: Tecnologia de Leite e Derivados e Queijos I. Jaqueline Almeida: Práticas de Química Geral e Química Geral. Kélvia: Introdução a Zootecnia para o Curso Técnico em Zootecnia e Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos para o Curso Técnico em Alimentos. Diogo Lopes: Práticas de

Química Geral e Práticas de Química Analítica. Thaíza: Práticas de Química Orgânica e Práticas de Bioquímica Geral. Letícia: Teoria do melhoramento Animal. Diogo: Fitopatologia Geral. Jaqueline Aparecida: Biologia Celular, Estatística Experimental e Entomologia Geral. Mariana: Química de Laticínios. Luana: Microbiologia Geral Prática e Análise de Alimentos. Caio: Inglês para os Cursos Técnicos. João Vitor: Queijos II. Cursos ministrados: Jaqueline Almeida: Processamento mínimo de frutas e vegetais e Reaproveitamento de coprodutos do processamento mínimo de frutas e vegetais. Kélvia: Produção de alimentos vivos para piscicultura e Controle da qualidade de água para criação de peixes. Luana: fabricação de sorvete e Padronização de creme e fabricação de manteiga. Jaqueline Aparecida: Identificação de rizóbios isolados de nódulos de feijoeiro. Mariana: Iogurte de maracujá probiótico. Mariana e Diogo Lopes: Queijo Minas frescal temperado. João Vitor: Queijo coalho condimentado com calabresa e orégano e Bebida Láctea. Júnnia: Tecnologia e processamento de queijo Petti Suisse e Tecnologia e processamento de bebida láctea não fermentada. Caio: Tecnologia de processamento de leite em pó, Iogurte de leite de cabra e vaca e Tecnologia de processamento de iogurte tipo sunday. Thaíza: Doce de albedo de maracujá e Métodos de contagem padrão em placas de microrganismos. Hugo: Compostagem de dejetos humanos e : Instruções práticas sobre aquisição e uso de EM (microrganismos eficientes). Artigos científicos apresentados e discutidos: Dairo: Proteolysis of cheese made from goat milk treated by ultra high pressure homogenization. Diogo Machado: Early warning indicators of changes in soil ecosystem functioning. Hugo: Distribution and Accumulative Pattern of Tetracyclines and Sulfonamides in Edible Vegetables of Cucumber, Tomato, and Lettuce. Jaqueline Aparecida: Variability in symbiotic effectiveness of N₂ fixing bacteria in Mimosa scabrella. Kélvia: A comparative toxicity study between small and large size zinc oxide nanoparticles in tilapia (*Oreochromis niloticus*): Organ pathologies, osmoregulatory responses and immunological parameters. Caio: Microbiological, physico-chemical and proteolytic changes in a Spanish blue cheese during ripening (Valdeón cheese). Júnnia: Bactericidal effects of Cinnamon cassia oil against bovine mastitis bacterial pathogens. Luana: Microbial benefits and risks of raw milk cheese. João Vitor: Detection and Viability of *Lactococcus lactis* throughout Cheese Ripening. Mariana: Peptidomic analysis reveals proteolytic activity of kefir microorganisms on bovine milk proteins. Jaqueline Almeida: Acute consumption of juçara juice (*Euterpe edulis*) and antioxidant activity in healthy individuals. Thaíza: Chemical composition, bioactive compounds and antioxidant capacity of juçara fruit (*Euterpe edulis* Martius) during ripening. Diogo Lopes: Food fraud: An exploratory study for measuring consumer perception towards mislabeled food products and influence on self-authentication intentions. John: Review of Salmonella detection and identification methods: Aspects of rapid emergency response and food safety. Assim, as atividades propostas foram desenvolvidas após discussões constantes entre os petianos e o tutor e seguindo um cronograma rigoroso, bem como com ações corretivas.

Carga Horária	Data Início da Atividade	Data Fim da Atividade
0	29/02/2016	15/12/2016

Descrição/Justificativa:

Cada petiano desenvolverá individualmente um projeto de pesquisa por meio do programa de iniciação científica voluntária. Esta atividade tem por objetivo desenvolver as capacidades individuais dos petianos para a pesquisa científica, pois os mesmos deverão escrever e desenvolver um projeto de pesquisa sob orientação de um professor orientador. Além disso, os alunos do grupo PET Ciências Agrárias serão estimulados a desenvolverem pesquisas na área de atuação de cada curso envolvido e em equipe promovendo a interação entre os diferentes cursos, sob orientação do professor tutor e dos professores que compõem a equipe do grupo PET Ciências Agrárias. Assim, os projetos de pesquisa a serem desenvolvidos apresentam temas diversificados e serão executados durante todo o ano.

Objetivos:

Desenvolver as capacidades individuais dos petianos para a pesquisa científica; Estimular o

desenvolvimento de pesquisa na área de atuação dos cursos de graduação que compõem o grupo PET Ciências Agrárias; Estimular o desenvolvimento de equipes de pesquisa promovendo a interação entre os diferentes cursos.

Como a atividade será realizada? (Metodologia):

Cada petiano escreverá e desenvolverá um projeto de pesquisa individualmente ou em dupla sob orientação de um professor orientador.

Quais os resultados que se espera da atividade?

Resultados / produtos esperados com a atividade: melhorias para o Curso, para a Educação, para a sociedade, meios para a socialização dos resultados, publicações, etc:

Os conhecimentos adquiridos no desenvolvimento dos projetos refletirão beneficentemente para a instituição, pois promoverá discussões/reflexões e ainda facilitarão as atividades de ensino e extensão uma vez que os conhecimentos sobre alguns assuntos são ampliados e diversificados. O desenvolvimento dos projetos de pesquisa facilitará o domínio dos processos e métodos gerais e específicos de investigação, análise e atuação da área de conhecimento acadêmico-profissional, envolvimento dos petianos em tarefas e atividades que propiciem o aprender fazendo e refletindo sobre, além da discussão de temas científicos relevantes para o País e/ou para o exercício profissional e para a construção da cidadania e promoção da integração da formação acadêmica com a futura a atividade profissional.

Qual será a metodologia de avaliação da atividade pelo grupo:

Esta atividade será avaliada no Simpósio de Ciência, Inovação e Tecnologia que é realizado anualmente na instituição. Neste evento, os petianos deverão publicar os resultados das pesquisas, bem como apresentá-los na forma oral e/ou de pôster.

Atividade - Extensão: Participação dos petianos em atividades acadêmicas

Avaliação:

Plenamente desenvolvido

Relate os aspectos / Avaliação Atividade:

Monitorias ministradas: Junnia: Qualidade e Processamento do leite e Caprino e Ovinocultura. John e Dairo: Tecnologia de Leite e Derivados e Queijos I. Jaqueline Almeida: Práticas de Química Geral e Química Geral. Kélvia: Introdução a Zootecnia para o Curso Técnico em Zootecnia e Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos para o Curso Técnico em Alimentos. Diogo Lopes: Práticas de Química Geral e Práticas de Química Analítica. Thaiza: Práticas de Química Orgânica e Práticas de Bioquímica Geral. Letícia: Teoria do melhoramento Animal. Diogo: Fitopatologia Geral. Jaqueline Aparecida: Biologia Celular, Estatística Experimental e Entomologia Geral. Mariana: Química de Laticínios. Luana: Microbiologia Geral Prática e Análise de Alimentos. Caio: Inglês para os Cursos Técnicos. João Vitor: Queijos II. Cursos ministrados: Jaqueline Almeida: Processamento mínimo de frutas e vegetais e Reaproveitamento de coprodutos do processamento mínimo de frutas e vegetais. Kélvia: Produção de alimentos vivos para piscicultura e Controle da qualidade de água para criação de peixes. Luana: fabricação de sorvete e Padronização de creme e fabricação de manteiga. Jaqueline Aparecida: Identificação de rizóbios isolados de nódulos de feijoeiro. Mariana: Iogurte de maracujá probiótico. Mariana e Diogo Lopes: Queijo Minas frescal temperado. João Vitor: Queijo coalho condimentado com calabresa e orégano e Bebida Láctea. Júnina: Tecnologia e processamento de queijo Petti Suisse e Tecnologia e processamento de bebida láctea não fermentada. Caio: Tecnologia de processamento de leite em pó, Iogurte de leite de cabra e vaca e Tecnologia de processamento de iogurte tipo sunday. Thaiza: Doce de albedo de maracujá e Métodos de contagem

padrão em placas de microrganismos. Hugo: Compostagem de dejetos humanos e : Instruções práticas sobre aquisição e uso de EM (microrganismos eficientes). Artigos científicos apresentados e discutidos: Dairo: Proteolysis of cheese made from goat milk treated by ultra high pressure homogenization. Diogo Machado: Early warning indicators of changes in soil ecosystem functioning. Hugo: Distribution and Accumulative Pattern of Tetracyclines and Sulfonamides in Edible Vegetables of Cucumber, Tomato, and Lettuce. Jaqueline Aparecida: Variability in symbiotic effectiveness of N₂ fixing bacteria in Mimosa scabrella. Kélvia: A comparative toxicity study between small and large size zinc oxide nanoparticles in tilapia (*Oreochromis niloticus*): Organ pathologies, osmoregulatory responses and immunological parameters. Caio: Microbiological, physico-chemical and proteolytic changes in a Spanish blue cheese during ripening (Valdeón cheese). Júnnia: Bactericidal effects of Cinnamon cassia oil against bovine mastitis bacterial pathogens. Luana: Microbial benefits and risks of raw milk cheese. João Vitor: Detection and Viability of *Lactococcus lactis* throughout Cheese Ripening. Mariana: Peptidomic analysis reveals proteolytic activity of kefir microorganisms on bovine milk proteins. Jaqueline Almeida: Acute consumption of juçara juice (*Euterpe edulis*) and antioxidant activity in healthy individuals. Thaiza: Chemical composition, bioactive compounds and antioxidant capacity of juçara fruit (*Euterpe edulis* Martius) during ripening. Diogo Lopes: Food fraud: An exploratory study for measuring consumer perception towards mislabeled food products and influence on self-authentication intentions. John: Review of Salmonella detection and identification methods: Aspects of rapid emergency response and food safety. Assim, as atividades propostas foram desenvolvidas após discussões constantes entre os petianos e o tutor e seguindo um cronograma rigoroso, bem como com ações corretivas.

Carga Horária	Data Início da Atividade	Data Fim da Atividade
0	01/04/2016	15/12/2016

Descrição/Justificativa:

Os alunos do grupo PET Ciências Agrárias participarão e darão suporte aos eventos acadêmicos tais como Seminário de Inovação Tecnológica, Simpósio de Ciência, Tecnologia e Inovação, Fórum de Agroecologia, Alimentos e Laticínios, Oficinas e Semanas Acadêmicas da Zootecnia e Dia do Leite de forma a promover a interação dos petianos com o corpo docente e discente da instituição e com a comunidade externa ao campus Rio Pomba. A participação acontecerá durante todo o ano. Assim, vários eventos serão organizados durante o ano de 2016.

Objetivos:

Participar da organização de eventos institucionais.

Como a atividade será realizada? (Metodologia):

Os petianos participarão das comissões organizadoras dos seguintes eventos: Semana da Zootecnia, Fórum Regional de Laticínios e Alimentos (FRLA) e Dia do Leite, Fórum de Agroecologia, Simpósio de Ciência, Inovação e Tecnologia, dentre outros.

Quais os resultados que se espera da atividade?

Resultados / produtos esperados com a atividade: melhorias para o Curso, para a Educação, para a sociedade, meios para a socialização dos resultados, publicações, etc:

Enriquecimento acadêmico, científico e cultural dos alunos.

Qual será a metodologia de avaliação da atividade pelo grupo:

Os participantes deverão entregar ficha de avaliação dos eventos ao término dos mesmos.

Atividade - Pesquisa/extensão/ensino: Realização do IV evento realacionado às atividades de pesquisa e extensão desenvolvidas pelo grupo PET Ciências Agrárias

Avaliação:

Plenamente desenvolvido

Relate os aspectos / Avaliação Atividade:

Monitorias ministradas: Júnnya: Qualidade e Processamento do leite e Caprino e Ovinocultura. John e Dairo: Tecnologia de Leite e Derivados e Queijos I. Jaqueline Almeida: Práticas de Química Geral e Química Geral. Kélvia: Introdução a Zootecnia para o Curso Técnico em Zootecnia e Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos para o Curso Técnico em Alimentos. Diogo Lopes: Práticas de Química Geral e Práticas de Química Analítica. Thaiza: Práticas de Química Orgânica e Práticas de Bioquímica Geral. Letícia: Teoria do melhoramento Animal. Diogo: Fitopatologia Geral. Jaqueline Aparecida: Biologia Celular, Estatística Experimental e Entomologia Geral. Mariana: Química de Laticínios. Luana: Microbiologia Geral Prática e Análise de Alimentos. Caio: Inglês para os Cursos Técnicos. João Vitor: Queijos II. Cursos ministrados: Jaqueline Almeida: Processamento mínimo de frutas e vegetais e Reaproveitamento de coprodutos do processamento mínimo de frutas e vegetais. Kélvia: Produção de alimentos vivos para piscicultura e Controle da qualidade de água para criação de peixes. Luana: fabricação de sorvete e Padronização de creme e fabricação de manteiga. Jaqueline Aparecida: Identificação de rizóbios isolados de nódulos de feijoeiro. Mariana: Iogurte de maracujá probiótico. Mariana e Diogo Lopes: Queijo Minas frescal temperado. João Vitor: Queijo coalho condimentado com calabresa e orégano e Bebida Láctea. Júnnya: Tecnologia e processamento de queijo Petti Suisse e Tecnologia e processamento de bebida láctea não fermentada. Caio: Tecnologia de processamento de leite em pó, Iogurte de leite de cabra e vaca e Tecnologia de processamento de iogurte tipo sunday. Thaiza: Doce de albedo de maracujá e Métodos de contagem padrão em placas de microrganismos. Hugo: Compostagem de dejetos humanos e : Instruções práticas sobre aquisição e uso de EM (microrganismos eficientes). Artigos científicos apresentados e discutidos: Dairo: Proteolysis of cheese made from goat milk treated by ultra high pressure homogenization. Diogo Machado: Early warning indicators of changes in soil ecosystem functioning. Hugo: Distribution and Accumulative Pattern of Tetracyclines and Sulfonamides in Edible Vegetables of Cucumber, Tomato, and Lettuce. Jaqueline Aparecida: Variability in symbiotic effectiveness of N₂ fixing bacteria in Mimosa scabrella. Kélvia: A comparative toxicity study between small and large size zinc oxide nanoparticles in tilapia (*Oreochromis niloticus*): Organ pathologies, osmoregulatory responses and immunological parameters. Caio: Microbiological, physico-chemical and proteolytic changes in a Spanish blue cheese during ripening (Valdeón cheese). Júnnya: Bactericidal effects of Cinnamon cassia oil against bovine mastitis bacterial pathogens. Luana: Microbial benefits and risks of raw milk cheese. João Vitor: Detection and Viability of *Lactococcus lactis* throughout Cheese Ripening. Mariana: Peptidomic analysis reveals proteolytic activity of kefir microorganisms on bovine milk proteins. Jaqueline Almeida: Acute consumption of juçara juice (*Euterpe edulis*) and antioxidant activity in healthy individuals. Thaiza: Chemical composition, bioactive compounds and antioxidant capacity of juçara fruit (*Euterpe edulis* Martius) during ripening. Diogo Lopes: Food fraud: An exploratory study for measuring consumer perception towards mislabeled food products and influence on self-authentication intentions. John: Review of Salmonella detection and identification methods: Aspects of rapid emergency response and food safety. Assim, as atividades propostas foram desenvolvidas após discussões constantes entre os petianos e o tutor e seguindo um cronograma rigoroso, bem como com ações corretivas.

Carga Horária

0

Data Início da Atividade

15/08/2016

Data Fim da Atividade

18/08/2016

Descrição/Justificativa:

Neste evento os petianos apresentarão os resultados das pesquisas e atividades de extensão desenvolvidas durante o ano. Durante a apresentação individual dos trabalhos, os demais petianos, tutor e professores orientadores anotarão os pontos falhos da apresentação e ao final de cada palestra será estabelecido um tempo de 15 minutos para discussões e correções. Este evento será aberto para participação da comunidade acadêmica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, Campus Rio Pomba, bem como ao público externo.

Objetivos:

Propiciar aos petianos a adequação na forma de apresentar os dados da pesquisa científica e da extensão.

Como a atividade será realizada? (Metodologia):

Será realizado um evento no segundo semestre envolvendo a apresentação das atividades de pesquisa e extensão desenvolvidas pelo grupo, bem como contendo uma palestra referente a um tema de relevância não discutido nos cursos de Agroecologia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia em Laticínios e Zootecnia que será ministrada por um pesquisador externo à instituição, que seja, preferencialmente, um ex-petiano inserido em cursos de pós-graduação stricto sensu.

Quais os resultados que se espera da atividade?

Resultados / produtos esperados com a atividade: melhorias para o Curso, para a Educação, para a sociedade, meios para a socialização dos resultados, publicações, etc:

Como o evento será aberto à comunidade interna e externa ao campus Rio Pomba, as apresentações dos petianos e as correções realizadas pelo tutor e equipe contribuirão para o amadurecimento/desenvolvimento de sensu crítico pelos participantes.

Qual será a metodologia de avaliação da atividade pelo grupo:

Avaliação pelo tutor e demais professores das apresentações dos petianos e dos trabalhos desenvolvidos.

Parcialmente desenvolvido

Atividade - Extensão: apresentação de filmes no Lar Lygia Cunda - asilo de Rio Pomba

Avaliação:

Parcialmente desenvolvido

Relate os aspectos / Avaliação Atividade:

A atividade Apresentação de filmes no Lar Lygia Cunda foi implementada parcialmente. Durante a visita no local constatamos que já havia um grupo de voluntários executando esta atividade. Assim, não justificava o desenvolvimento da mesma pelo Grupo PET Ciências Agrárias. A atividade Iniciação à Extensão também foi desenvolvida parcialmente devido à limitação de recurso. Entretanto, o PET recebeu convite do Grupo Mãos a Horta (PROEXT) para ministrar palestras nas comunidades rurais de Rio Pomba, sendo esta atividade executada com sucesso e muito importante para a integração do Grupo PET com outros grupos em consolidação na Instituição.

Carga Horária

0

Data Início da Atividade

15/03/2016

Data Fim da Atividade

15/12/2016

Descrição/Justificativa:

Serão apresentados filmes pré-selecionados pelos petianos, tutor e equipe do Lar Lygia Cunha para as pessoas que vivem nesta casa de repouso a fim de propiciar distração e melhorar a qualidade de vida dos internos.

Objetivos:

Esta atividade visa melhorar a qualidade de vida e resgatar as emoções e autoestima das pessoas que são internas no Lar Lygia Cunha em Rio Pomba

Como a atividade será realizada? (Metodologia):

Os petianos apresentarão dois filmes por semestre no asilo de Rio Pomba.

Quais os resultados que se espera da atividade?

Resultados / produtos esperados com a atividade: melhorias para o Curso, para a Educação, para a sociedade, meios para a socialização dos resultados, publicações, etc:

Melhorar a autoestima e levar mais emoções e felicidades às pessoas que moram no Lar Lygia Cunha. Além disso, espera-se contribuir com a formação social e humana dos petianos.

Qual será a metodologia de avaliação da atividade pelo grupo:

Avaliação desta atividade pela equipe do Lar Lygia Cunha em conjunto com o tutor.

Atividade - Extensão: Iniciação à extensão

Avaliação:

Parcialmente desenvolvido

Relate os aspectos / Avaliação Atividade:

A atividade Apresentação de filmes no Lar Lygia Cunha foi implementada parcialmente. Durante a visita no local constatamos que já havia um grupo de voluntários executando esta atividade. Assim, não justificava o desenvolvimento da mesma pelo Grupo PET Ciências Agrárias. A atividade Iniciação à Extensão também foi desenvolvida parcialmente devido à limitação de recurso. Entretanto, o PET recebeu convite do Grupo Mãos a Horta (PROEXT) para ministrar palestras nas comunidades rurais de Rio Pomba, sendo esta atividade executada com sucesso e muito importante para a integração do Grupo PET com outros grupos em consolidação na Instituição.

Carga Horária	Data Início da Atividade	Data Fim da Atividade
0	01/03/2016	15/12/2016

Descrição/Justificativa:

O desenvolvimento de projetos de iniciação à extensão será essencial para que os petianos tenham contato com a comunidade, conheçam seus anseios e contribuam com a melhoria da qualidade de produtos e processos por meio da troca de conhecimentos.

Objetivos:

Desenvolver as capacidades individuais dos petianos para a extensão, pois os mesmos deverão escrever e desenvolver um projeto sob orientação de um professor orientador.

Como a atividade será realizada? (Metodologia):

Cada petiano desenvolverá individualmente ou em dupla um projeto de extensão por meio do programa de iniciação a extensão da Diretoria de Extensão do campus Rio Pomba. Os projetos de extensão a serem desenvolvidos apresentam temas diversificados e serão executados durante todo o ano de 2016.

Quais os resultados que se espera da atividade?

Resultados / produtos esperados com a atividade: melhorias para o Curso, para a Educação, para a sociedade, meios para a socialização dos resultados, publicações, etc:

Incentivar o desenvolvimento de atividades que promovam o contato dos bolsistas e demais alunos dos cursos com a realidade social em que o grupo está inserido. Promover o enriquecimento acadêmico, científico e cultural dos alunos. Difundir o conhecimento adquirido no Instituto à comunidade, gerando benefícios a mesma. Promover a troca de conhecimentos entre os alunos e a comunidade, pois ao mesmo tempo que os petianos transmitem o conhecimento adquirido na Instituição aprendem valores e hábitos culturais da comunidade.

Qual será a metodologia de avaliação da atividade pelo grupo:

Os petianos deverão publicar e apresentar os trabalhos na mostra de extensão realizada anualmente na instituição.