

**ESALQ**Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz
Universidade de São Paulo**RELATÓRIO DE ATIVIDADES DE EXTENSÃO REALIZADA NO ANO DE 2024****1. Nome do Grupo:** Processamento e Qualidade de Carnes**Sigla:** GEPQC**Ano de Criação:** 2008**2. Professor (es) Responsável (eis):** Prof^a Dra. Carmen Josefina Contreras Castillo**Departamento:** LCA**Contato do(s) professor(es) (e-mail institucional e telefone):** ccastill@usp.br | (19)3447-8685**3. Contatos do Grupo (e-mail institucional e telefone):**

ccastill@usp.br | (19) 3447-8685

Contato de dois alunos responsáveis (e-mail e telefone):

Giuliana Quirino Uccela - (11) 99147-6958 | giulianaquirino83@usp.brChimenes Darlan Leal de Araújo – (83)99984-1925 chimenesdarlan@usp.br**4. Área do Conhecimento:** 5.07.02.01-7 Tecnologia de Produtos de Origem Animal(Consultar CNPq: <http://www.cnpq.br/documents/10157/186158/TabeladeAreasdoConhecimento.pdf>,
inserir número também.)**Áreas Temáticas:**

- ☐ 1. Comunicação
- ☐ 2. Cultura
- ☐ 3. Direitos Humanos e Justiça
- ☒ 4. Educação
- ☐ 5. Meio Ambiente
- ☐ 6. Saúde
- ☒ 7. Tecnologia e Produção
- ☐ 8. Trabalho

Linhas de Extensão:(consultar: <https://drive.google.com/file/d/0B4yeaevetdmDUWtDemlSY0Rpc00/view?usp=sharing>,
inserir número também)**5. O grupo realiza pesquisas?**☒ Sim☐ Não

**ESALQ**Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz
Universidade de São Paulo**6. Está cadastrado no diretório de grupos de Pesquisa do CNPQ?**(Link do diretório: http://dgp.cnpq.br/dgp/faces/consulta/consulta_parametrizada.jsf)☒ (x) Sim☐ () Não

Em caso positivo, inserir link:

Localizei este link: dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/1677650025291414**7. O Grupo de Extensão tem site ou páginas nas redes sociais? Se sim, acrescente os endereços.**☐ () Site: _____☐ () Instagram: <https://www.instagram.com/lab.carnes?igsh=MTkxamVqemgybWRqbA==>☐ () Facebook _____☐ () LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/laborat%C3%B3rio-de-qualidade-e-de-carnes/>☐ () Outros _____**8. Público-alvo das atividades de extensão:** Comunidade e estudantes**9. Contextualização do Grupo (Sobre o que se trata/ Objetivos):**

O Grupo de Extensão de Processamento e Qualidade de Carnes (GEPQC) trabalha com a área de ciência e tecnologia de carnes, disseminando à comunidade externa e aos estudantes os conhecimentos adquiridos pelos integrantes de diversas formas, tanto na comunidade científica quanto na indústria. É de nosso conhecimento que a extensão universitária tem um papel fundamental nesse processo, visto que visa a aplicação prática do conhecimento gerado na academia, a fim de beneficiar a sociedade como um todo.

As atividades desenvolvidas no âmbito deste grupo, voltadas à comunidade interna e/ou externa, podem ser feitas de formas como: **1)** Publicação de artigos científicos e relatórios técnicos: É o principal meio de disseminação de resultados de pesquisas científicas, com publicações em revistas científicas como Meat Science, Food Research International, Foods, Scientia Agrícola, FAPESP e outros; **2)** Participação em Congressos como ICoMST 2024 em Foz de Iguaçu e o SIICUSP; **3)** Organização e participação de eventos como as Webinars, realizadas no mês de outubro de 2024 e a participação em feiras e eventos dos grupos de extensão na ESALQ, etc; **4)** Desenvolvimento de parcerias como a realizada com a empresa JBS em Lins, com abertura para a realização da coleta de amostras e consultoria à Chefia de Controle de Qualidade da empresa; **5)** Extensão universitária e ações com contato direto com a comunidade, como a participação da feira “Alimentos na ESALQ”. Além disso, nosso grupo auxilia consultas técnicas realizadas, visita e realiza ajuda técnica a empresas de pequeno e médio porte; **6) Produção de posts informativos para as redes sociais:** Nosso grupo produz posts informativos e interativos para o Instagram e o LinkedIn que visam disseminar o



conhecimento na área de ciência e tecnologia de carnes para a comunidade externa e os estudantes, facilitando o acesso a esse tipo de conteúdo com embasamento científico.

10. Atividades de Extensão que foram desenvolvidas no ano de 2024 (incluir principais resultados e destaques)

Título	Período	Público alvo	Nº participantes	Divulgação (link de mídias/site)	Resultados	Destaques
Semana de Recepção aos Ingressantes: Feira de Extensão	17/04/2024	Alunos ingressantes e familiares	150 participantes	Realizado pela Esalq	Foram muito satisfatórios pelos temas apresentados aos ingressantes dando uma visão global do LAB.CARNES (Laboratório de Qualidade e Processamento de Carnes	Os alunos de Pós-graduação e graduação mostraram satisfação pela facilidade de expressar o conteúdo e chamar atenção dos ingressantes.
Webinars "Qualidade de carne em bovinos <i>Bos indicus</i> – marcadores biológicos para atributos do produto cárneo em diferentes faixas de pH final"	09/10/2024 a 31/10/2024	Estudantes de graduação, pós-graduação, comunidade científica e empresas de carne.	200 participantes	https://www.instagram.com/p/DAjVvVdVBxh/?utm_source=ig_web_copy_link https://fealq.org.br/eventos/	Este evento possibilitou a disseminação de conhecimento sobre ciência e tecnologia de carnes baseada nos resultados obtidos das pesquisas realizadas pelos integrantes da equipe do Projeto Temático.	As webinars fizeram parte da apresentação dos resultados do Projeto Temático do LAB.CARNES, em parceria com a FAPESP (2017/26667-2) no qual uma parte da equipe integra este grupo de extensão.
Participação na feira aberta ao público "Alimentos na Esalq"	31/08	Comunidade	Aproximadamente 900 pessoas	https://www.instagram.com/p/C-2xd7nOsUO/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFiZA=	Troca enriquecedora entre os alunos e a comunidade externa. Realização da disseminação de conhecimento para adultos e para crianças, por meio de jogos educativos.	Disseminação de conhecimento sobre ciência e tecnologia de carnes e produtos cárneos para a parte leiga da população.
Produção de conteúdos informativos em formato de posts nas redes sociais	1/08/2024 até o momento	Comunidade e estudantes	263 seguidores no Instagram e 135 no LinkedIn	https://www.instagram.com/lab.carnes?igsh=MTkxamVqemgybWRqbA== https://www.linkedin.com/company/	Facilitação do acesso à informação com embasamento científico para a comunidade externa na área de ciência e tecnologia de carnes.	Posts informativos sobre a composição de produtos cárneos processados e doenças causadas pelo processamento inadequado e as análises físico-químicas realizadas em laboratório.



ESALQ

Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz
Universidade de São Paulo



[laborat%C3%
B3rio-de-
qualidade-
e-de-
carnes/](#)

10.1. Ilustrações (fotos, etc).



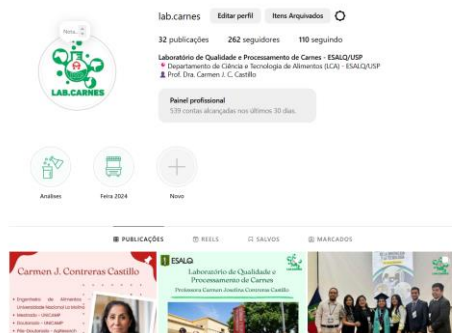
Figura 1. Webinars "Qualidade de carne em bovinos *Bos indicus* – marcadores biológicos para atributos do produto cárneo em diferentes faixas de pH final"



Figura 2. Participação do GEPQC no evento Alimentos na Esalq.



Figura 3. Participação do GEPQC no evento Alimentos da Esalq.



**ESALQ**Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz
Universidade de São Paulo**Figura 4.** Instagram do grupo LAB.CARNES.**Figura 5.** LinkedIn do grupo LAB.CARNES.

10.2. As informações sobre as atividades que o grupo realizou em 2024, que estão inseridas dentro dos **Objetivos de Desenvolvimento Sustentável – ODS - Agenda 2030**, devem ser inseridas na planilha de Excel, compartilhada no e-mail enviado.

11. Projetos/Atividades de Extensão criados em 2024 que estão em andamento (título, resumo, local de atuação/instituição, período).

O projeto de 'Divulgação do Laboratório de Qualidade e Processamento de Carnes nas redes sociais' teve início em agosto de 2024 e está em andamento até o momento. Esta atividade baseia-se na produção de posts informativos e interativos para serem postados nas contas de Instagram e LinkedIn do laboratório. Além disso, são postados registros em formato de fotos e vídeos das análises físico-químicas realizadas no laboratório, com o intuito de aproximar o público do meio acadêmico e das pesquisas científicas realizadas na área de ciência da carne e de alimentos cárneos. Os posts contêm informações com embasamento científico sobre carnes e produtos cárneos (processo de fabricação, processamento, composição. Aumento de vida útil dos produtos); doenças causadas pelo mal processamento ou conservação indevida, incluindo seus sintomas e meios de profilaxia; e traz também informações sobre as metodologias das análises físico-químicas e bioquímicas realizadas pelos alunos de IC (Iniciação Científica) e pós-graduação.

11.1. Ilustrações (fotos, tabelas, etc)



12. Estudantes e técnicos participantes do grupo: nome, curso/categoria e contato (e-mail e/ou telefone)

Graduação: (ordem alfabética, marque com * o aluno que será o contato com a SVCEX)

**ESALQ**Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz
Universidade de São Paulo

Nome	N.USP	curso	e-mail
Giuliana Quirino Uccela *	13832548	Ciências dos Alimentos	giulianaquirino83@usp.br
Joel Takeshi Matsuura	11356126	Ciências dos Alimentos	joelmatsuura@usp.br
Paulo Renan Carvalho Afô Navarro	12690560	Ciências dos Alimentos	pauloenanafo@usp.br

*Pós-Graduação (ordem alfabética, marque com * o aluno que será o contato com a SVCEX)*

Nome	N.USP	curso	e-mail
Chimenes Darlan de Araújo	12907914	Programa Inter Sistemas Integrados em Alimentos	chimenesdarlan@usp.br
Monique Marcondes Krauskopf	12308408	Ciência e Tecnologia de Alimentos	mm.krauskopf@usp.br
Maria Patrícia Pereira Castro	15380138	Programa Inter Sistemas Integrados em Alimentos	maria_castro@usp.br
Sarah Mafeis de Jesús	14005787	Programa Inter Sistemas Integrados em Alimentos	sarahmafeis@usp.br

Demais participantes: (ordem alfabética)

Nome	N.USP	curso	e-mail
CristinaTschorny Moncau	4949509	Pós-doutoranda FAPESP/CNPq	crismoncau@gmail.com

13. O Grupo teve parcerias em suas atividades de extensão?

(☒) Sim

Se for de órgãos públicos, foi celebrado um convênio com a ESALQ?

(☐) Sim (☒) Não Vigência do convênio: _____

15. O Grupo teve projetos de captação de recursos?

(☐) Sim (☒) Não

Como foi realizada a gestão dos recursos?

(Fundações de Apoio para gestão de recursos e quais as partes envolvidas no convênio).

Data _08/Janeiro/2025

Carimbo e Assinatura do Professor Coordenador do Grupo

(PADRÃO: O relatório deve conter, no mínimo 3 páginas e no máximo 7 páginas)