

**10 DE NOVEMBRO DE 2023**

**PRÁTICAS LABORATORIAIS NA CONSTRUÇÃO DO CONHECIMENTO EM  
QUALIDADE DE CARNE**

Giovanna Barbosa Alcantara, Carlos Eduardo Manchur Bueno, Natália Nami  
Ogawa, Daniela Kaizer Terto, Giovanna Lima Silva, Ana Maria Bridi

Área Temática: Ciências Agrárias

Instituição de Ensino: Universidade Estadual de Londrina (UEL)

E-mail para contato: giovanna.barbosa@uel.br

*Trabalho vinculado ao Programa de Formação Complementar Grupo de Estudo  
Teórico e Prático em Ciência da Carne nº252/2023*

**Resumo**

A qualidade da carne garante segurança alimentar, necessitando de técnicas laboratoriais para garantir que os produtos atendam aos padrões de qualidade estabelecidos, proporcionando aos consumidores alimentos de qualidade. Práticas laboratoriais contribuem para a construção do conhecimento teórico-prático dos graduandos, garantindo a inserção de profissionais capacitados no mercado de trabalho. Neste contexto, o objetivo do trabalho foi explorar diferentes práticas laboratoriais usadas durante uma análise de carne e como essas atividades auxiliam na formação de conhecimento dos estudantes referente ao tema. As análises foram realizadas no laboratório da Pós-Graduação do Centro de Ciências Agrárias, onde foram analisadas 30 amostras. A atividade contou com a presença de estudantes de graduação e de pós-graduação. As amostras analisadas neste dia foram filés de tilápia, referentes ao projeto de doutorado com o título "Bem-estar e qualidade dos filés de tilápia transportados para o abate em diferentes densidades". Previamente, o projeto foi apresentado aos alunos de graduação e os objetivos das análises explicados. As análises realizadas, auxiliadas pelos estudantes de graduação, foram: pH, cor, capacidade de retenção de água e perfil de textura. A experiência laboratorial durante o ensino superior proporciona a construção de uma rede de conhecimentos sobre as práticas utilizadas no laboratório e diferentes tipos de análises existentes em qualidade carne. Também, foi observado as técnicas que devem ser utilizados e como os resultados são divergentes para cada tipo de carne. Portanto, vivências laboratoriais contribuem para a construção do conhecimento em qualidade de carne e são essenciais para a qualificação dos futuros profissionais.

**Palavras-chave:** ensino; pesquisa; prática.