Câmara Municipal de Cascavel
ESTADO DO PARANÁ

REQUERIMENTO Nº 479 , DE 2023.

(Proponentes: Vereadores Professor Santello/PRD e Alécio Espínola/PODEMOS)

CÂMARA MUNICIPAL DE CASCAVEL
Recebido em 11/12/23
Protocolo

Excelentíssimo Senhor Presidente da Câmara Municipal de Cascavel.

REQUEREMOS, nos termos que regem o art. 148-A do Regimento Interno desta Casa de Leis, seja consignado nos Anais Legislativos, Voto de Louvor e Congratulações aos estudantes do Centro Estadual de Educação Profissional de Agroinovação Professor Moacir Benedito Leme da Silva, Amanda Neves da Silva, Gustavo Henrique Baroni e Larissa Martins Gomes, da 2ª série do curso técnico Agrícola, orientados pelas professoras Flávia Danieli Rech Cassol, Giovana Regina Perin e Anelisiane Schmidt e pelo professor Ricardo Pereira Munhoz, em reconhecimento a obtenção da 3ª colocação na XIV Mostra de Ciências e Tecnologia do Instituto Açaí – MCTIA, que aconteceu na cidade de Ananindeua, no Pará, de 21 a 24 de novembro, com a apresentação do trabalho de pesquisa sobre a "Avaliação Física da Qualidade de Hamburgueres de Carne Bovina Submetidos a Diferentes Métodos de Cocção".

CÂMARA MUNICIPAL DE CASCAVEL
12/12/23
Mazutti
Vereador - 1º Secretário

É o que Requer. Sala das Sessões.
Cascavel, 6 de dezembro de 2023.

Professor Santello
Vereador/PRD

Alécio Espínola
Vereador/PODEMOS

Exposição dos Motivos:

Alunos do Centro Estadual de Educação Profissional de Agroinovação Professor Moacir Benedito Leme da Silva participaram da XIV Mostra de Ciências e Tecnologia do Instituto Açaí – MCTIA. Eles competiram com mais de 300 estudantes de escolas públicas e privadas de 18 estados brasileiros, além de jovens de outros países como Argentina, Chile, Espanha, México e Turquia. Os alunos conquistaram a 3ª colocação na mostra, que ocorreu na cidade de Ananindeua, no Pará, onde apresentaram o trabalho de pesquisa sobre a "Avaliação Física da Qualidade de Hambúrgueres de Carne Bovina Submetidos a Diferentes Métodos de Cocção".

Os estudantes Amanda Neves da Silva, Gustavo Henrique Baroni e Larissa Martins Gomes, da 2ª série do curso de técnico Agrícola, orientados pelas professoras Flávia Danieli Rech Cassol, Giovana Regina Perin e Anelisiane Schmidt e pelo professor Ricardo Pereira Munhoz, apresentaram a pesquisa sobre a "Avaliação Física da Qualidade de Hamburgueres de Carne Bovina Submetidos a Diferentes Métodos de Cocção". Eles garantiram a vaga no evento após serem premiados em uma feira local como destaque da categoria em ciência de materiais.

Durante a programação, os alunos participaram de diversas atividades educativas, incluindo espaços dedicados à robótica, jogos cognitivos, exposições sobre a biodiversidade amazônica,

CONFERIDO
DIRETORIA LEGISLATIVA

organizações de apoio à educação e cultura e ao espaço maker. A feira enfocou especialmente áreas como alfabetização, iniciação científica, produção científica, divulgação e incentivos, com o objetivo de promover a educação e a cultura, principalmente nas áreas de ciências e tecnologia. Essas temáticas foram exploradas ao longo do evento.

O Colégio Agrícola de Cascavel é uma das 23 instituições (21 agrícolas e duas florestais) nessa modalidade ofertada pela Secretaria Estadual da Educação, Seed/PR. É uma instituição de ensino gratuita, que busca a excelência no processo educativo por meio da pesquisa científica, permitindo que jovens do campo e da cidade sejam capacitados para atuarem no desenvolvimento da agricultura e da pecuária de forma inovadora, eficiente, sustentável e competitiva.

O projeto surgiu durante uma aula sobre tecnologia de carnes e seus derivados, quando foi proposto aos alunos uma análise quanto ao peso final de hambúrgueres de carne feitos sob diferentes formas de cocção.

"Com isso, a curiosidade em avaliar os demais parâmetros e verificar realmente qual seria a variação de aspectos físicos e químicos, além da qualidade apresentada em hambúrgueres de diferentes cortes de carne, feitos sob variados métodos de cocção".

Após o experimento, chegou-se à conclusão de que as carnes bovinas cozidas por condução em forno convencional a gás (180°C) foram as que apresentaram melhor rendimento, indicando que esta maneira de preparo preservou mais a suculência do alimento.

Os hambúrgueres preparados no forno de micro-ondas, utilizando radiação, também mantiveram sua suculência e apresentaram uma aparência semelhante aos hambúrgueres cozidos por condução.

CONFERIDO
DIRETORIA LEGISLATIVA