

# **XIII Semana científica de Salvaterra - SECSAL**

## **ANAIS** **Resumos dos trabalhos aprovados – 2019**

**ISSN: 2447-4126**

**Campus de Salvaterra da  
Universidade do Estado do Pará  
16 à 20 de setembro de 2019**

**CAMPUS XIX - SALVATERRA**  
**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ**

**CARMELITA DE FÁTIMA AMARAL RIBEIRO**  
Coordenadora Geral do Campus XIX – Salvaterra

**RENATO DA SILVA LOBATO**  
Coordenador Administrativo

**RUTH HELENA ASSIS DOS SANTOS**  
Assessora Pedagógica

**ALEXANDRE NASCIMENTO CRUZ**  
Coordenador de Eventos

**LUCINÉA BARBOSA BRABO**  
Coordenadora de Projetos

**ANA CRISTINA DA SILVA SANTOS**  
Bibliotecária

**PAULO CÉSAR FONSECA TRINDADE**  
Secretário Acadêmico

**ROSENILSA DO SOCORRO DAS NEVES RODRIGUES**  
Responsável pelos Laboratórios de Ciências e Tecnologia de Alimentos

**ELCIRO JOSÉ COSTA DO NASCIMENTO**  
Responsável do Setor de Protocolo

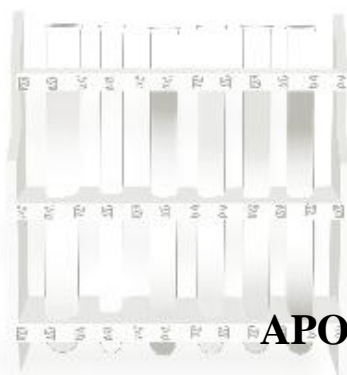
**AILSON CONCEIÇÃO DOS SANTOS**  
Responsável do Setor Operacional

**WILSON DE BARROS AMARO**  
Responsável do Setor Transportes

# REALIZAÇÃO

Universidade do Estado do Pará

Campus XIX – Salvaterra



## APOIO

Pró-Reitoria de Extensão da Universidade do Estado do Pará – PROEX/PA

Coordenação de Programas e Projetos – UEPA Salvaterra

Universidade Federal do Pará - UFPA Campus Soure



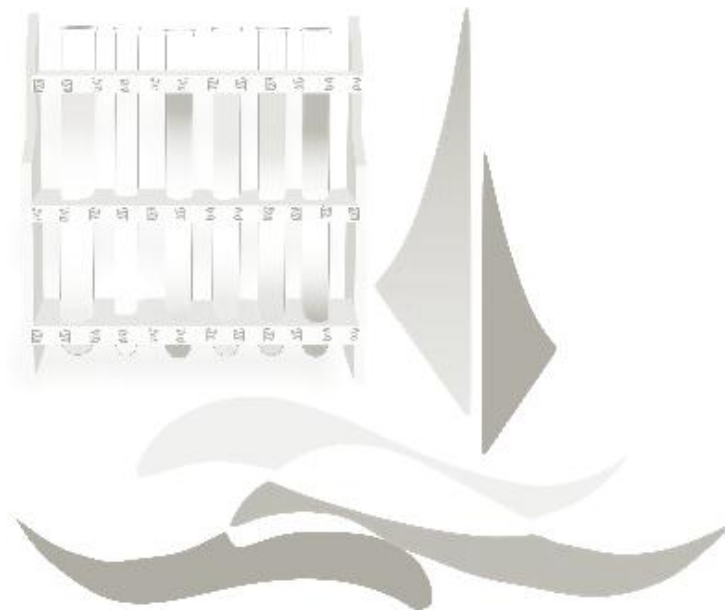
## COORDENAÇÃO DO EVENTO

Prof<sup>ª</sup>. Dra. Carmelita de Fátima Amaral Ribeiro

Prof<sup>ª</sup>. Ruth Helena Assis dos Santos

Prof<sup>ª</sup>. MSc. Lucinéa Barbosa Brabo

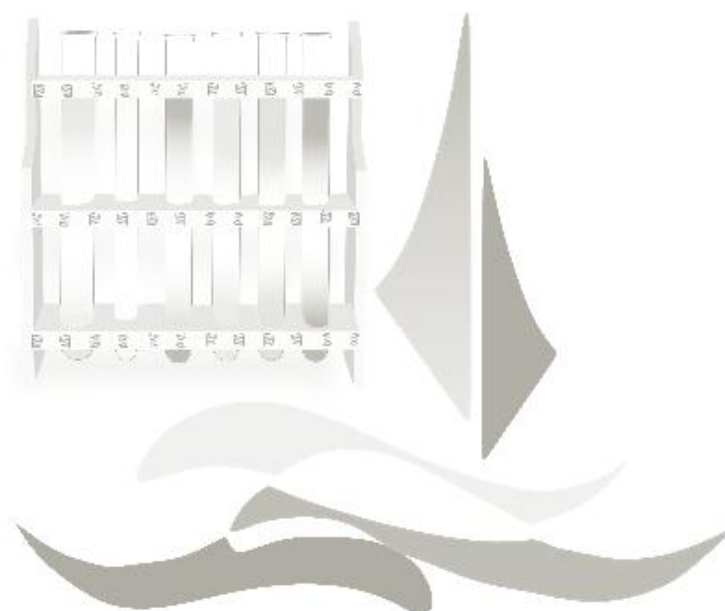
Téc. Adm. Alexandre Nascimento Cruz



# COMISSÃO ORGANIZADORA DOCENTE

**Prof<sup>a</sup>. Dra. Carmelita de Fátima Amaral Ribeiro (Coordenadora)**  
Universidade do Estado do Pará

**Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza**  
Universidade do Estado do Pará



## COMISSÃO ORGANIZADORA DISCENTE

**Bianca Tavres Vital**

Universidade do Estado do Pará

**Célia Maria Assunção dos Santos**

Universidade do Estado do Pará

**David Rogerio Santos Silva**

Universidade do Estado do Pará

**Denison Barros Soares**

Universidade do Estado do Pará

**Edilene Santana de Matos**

Universidade do Estado do Pará

**Ester Amaral dos Santos**

Universidade do Estado do Pará

**Iago Fernandes**

Universidade do Estado do Pará

**Jadiele Narelle Pamplona da Silva**

Universidade do Estado do Pará

**Késia Moura de Moura**

Universidade do Estado do Pará

**Julie Benvindo dos Santos Santos**

Universidade do Estado do Pará

**Larissa Graça Alves**

Universidade do Estado do Pará

**Matheus Vital Assunção**

Universidade do Estado do Pará

**Maurilio Messias Souza dos Santos**

Universidade do Estado do Pará

**Robson Nonato Tavares Dantas**

Universidade do Estado do Pará

**Nivia Gabriele Brasil Pompeu**

Universidade do Estado do Pará

**Priscila Braga da Costa**

Universidade do Estado do Pará

**Raul Cleber Gonçalves de Assis**

Universidade do Estado do Pará

**Samuele Mougo Monteiro**

Universidade do Estado do Pará

**Sara Helayne Silva de Souza**

Universidade do Estado do Pará

# COMISSÃO CIENTÍFICA

**Prof<sup>ª</sup>. Dra. Carmelita de Fátima Amaral Ribeiro (Coordenadora)**

Universidade do Estado do Pará

**Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza**

Universidade do Estado do Pará

**Prof. Me Rafael Vitti Mota**

Universidade do Estado do Pará

**Prof<sup>ª</sup>. Ruth Helena Assis dos Santos**

Universidade do Estado do Pará

**Prof<sup>ª</sup>. Ivanete Maria Barroso Moreira**

Universidade do Estado do Pará

**Prof<sup>ª</sup>. Me Lucinéa Barbosa Brabo**

Universidade do Estado do Pará

**Prof<sup>ª</sup>. Me Izabel Santos Cruz**

Universidade do Estado do Pará

**Ana Cristina da Silva Santos**

Universidade do Estado do Pará

**Prof. Esp. Alex Fabiano de Almeida Hage**

Universidade do Estado do Pará

**Prof. Me. Wagner Barreto da Silva**

Escola de Ensino Técnico do Estado do Pará

**Prof<sup>ª</sup>. Me. Lucideia Cruz Barbosa**

Secretaria de Estado de Educação do Pará

# EDITORAÇÃO

## **Alexandre Nascimento Cruz**

Universidade do Estado do Pará – Campus XIX – Salvaterra  
Coordenador de Eventos / Coordenador SECSAL XIII

## **Ruth Helena Assis dos Santos**

Universidade do Estado do Pará – Campus XIX – Salvaterra  
Coordenadora Pedagógica / Coordenadora SECSAL XIII

## **Ana Cristina da Silva Santos**

Universidade do Estado do Pará – Campus XIX – Salvaterra  
Bibliotecária / Responsável Técnica

## **David Rogerio Santos Silva**

Universidade do Estado do Pará – Campus XIX – Salvaterra  
Estagiário do Setor de Eventos

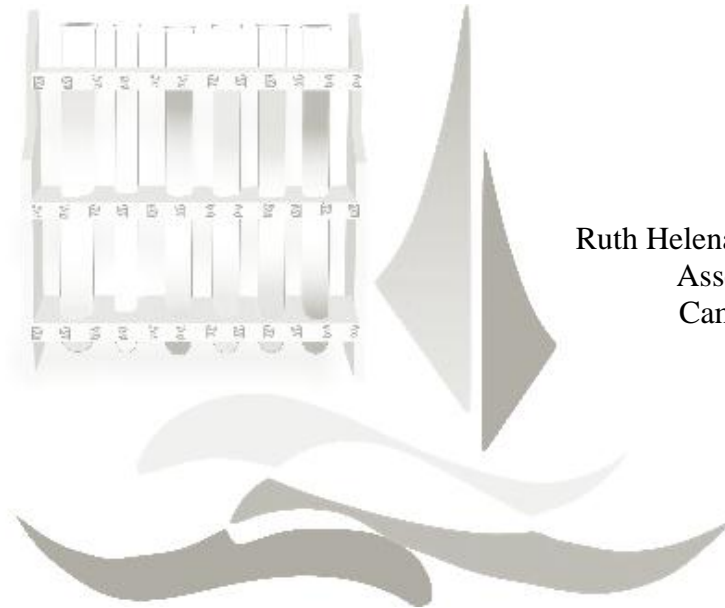




## APRESENTAÇÃO

A Semana Científica de Salvaterra – SECSAL é um evento de divulgação científica, que visa contribuir para a socialização de conhecimentos e experiências produzidos no meio acadêmico na região do Marajó, por meio da disseminação de assuntos ligados às áreas de formação profissional ofertadas pelo Campus de Salvaterra da Universidade do Estado do Pará (UEPA), tendo como perspectiva propiciar aos docentes, discentes e outros participantes uma relação direta com os saberes e fazeres típicos da academia – pesquisa, ensino e extensão, visando assim promover uma maior aproximação e popularização das ciências.

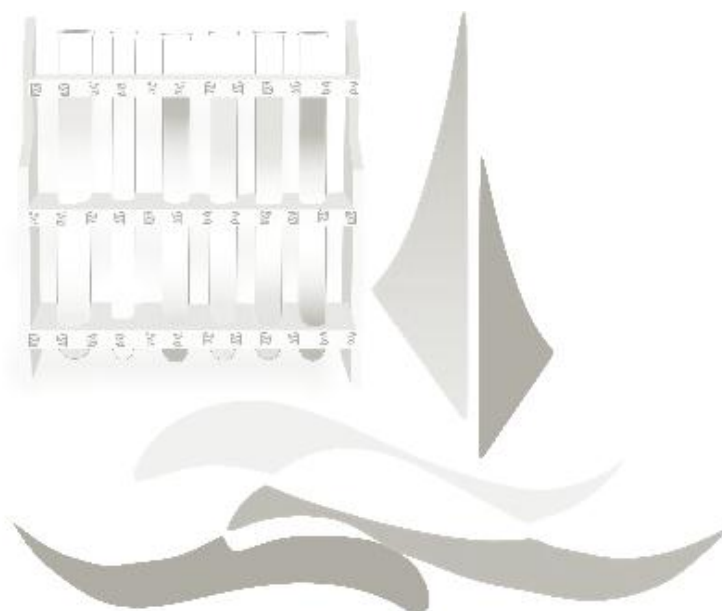
A realização deste evento se propõe a congregar representantes de entidades governamentais e não-governamentais, professores da educação básica, docentes da educação superior, pesquisadores, estudantes universitários e demais pessoas interessadas em refletir e debater os múltiplos horizontes que podem ser abertos pelo desenvolvimento da produção científica para a potencialização de ações afirmativas em prol da região marajoara.



Ruth Helena Assis dos Santos  
Assessora Pedagógica  
Campus de Salvaterra

## SUMÁRIO

|   |           |
|---|-----------|
| <b>ANÁLISE SENSORIAL DE QUEIJO DO MARAJÓ DE DIFERENTES PRODUTORES</b><br>.....  | <b>11</b> |
| <b>CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E FÍSICO-QUÍMICA DE JAMBO CONSUMIDO EM SALVATERRA (<i>Syzygiummalaccense</i>)</b> .....      | <b>12</b> |
| <b>CONSUMO DE CARNES BRANCAS E VERMELHAS NO MUNICÍPIO DE SALVATERRA, ILHA DO MARAJÓ, PARÁ</b> .....                   | <b>13</b> |
| <b>ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PÃO DE QUEIJO COM LEITE E SORO DE LEITE DE BÚFALA</b> .....                    | <b>14</b> |
| <b>PROPOSTA DIDÁTICA PARA O ENSINO DE MORFOLOGIA VEGETAL<sup>1</sup></b> .....  | <b>15</b> |
| <b>RELATO DE EXPERIÊNCIA NO PROJETO DA BRINQUEDOTECA ITINERANTE EM SALVATERRA/PA</b> .....                            | <b>16</b> |
| <b>TEORIA E PRÁTICA EDUCATIVA: UMA EXPERIÊNCIA PEDAGÓGICA COM NARRATIVA AMAZÔNICA PARA ALFABETIZAR LETRANDO</b> ..... | <b>17</b> |





**XIII Semana científica de**

**Salvaterra - SECSAL**

**RESUMOS**

## ANÁLISE SENSORIAL DE QUEIJO DO MARAJÓ DE DIFERENTES PRODUTORES

Brena Santos Sampaio<sup>1</sup>  
Mosineide dos Santos Coelho<sup>1</sup>  
Nivia Gabriele Brasil Pompeu<sup>1</sup>  
Tatiana da Silva Fernandes Moraes<sup>1</sup>  
Rafael Vitti Mota<sup>2</sup>

O estudo objetivou analisar sensorialmente o queijo do Marajó tipo creme de diferentes produtores. Foram avaliadas duas amostras de queijo do Marajó tipo creme, uma amostra produzida no município de Salvaterra e outra produzida no município de Soure, comercializadas em pontos de vendas dentre os municípios. Para avaliação de aceitação do produto foi utilizada escala hedônica de sete pontos, além deste foi avaliada a intenção de compra dos produtos. O mesmo contou com a participação de 30 (trinta) provadores com a idade entre 18 a 57 anos, acadêmicos e funcionários da Universidade Estadual do Pará - UEPA - Campus Salvaterra. Observou-se quanto aos resultados que a amostra de queijo proveniente de Soure apresentou as maiores notas dentre os atributos avaliados. A média de aceitabilidade da amostra foi de 70%, indicando que houve boa aceitação para o queijo tipo creme produzido em Soure que também foi a amostra que teve a maior intenção de compra. Analisando os resultados entende-se que o queijo do Marajó tipo creme do produtor de Soure foi o mais apreciado na análise do teste afetivo principalmente no atributo impressão global. O teste de aceitação indicou que o queijo do Marajó tipo creme tendo as mesmas características e atributos apresentam diferenças devido sua elaboração ser artesanal.

**Palavras-chave:** Aceitação. Escala hedônica. Queijo do Marajó.

---

<sup>1</sup> Graduandas do Curso de Tecnologia de Alimentos. Universidade do Estado do Pará (UEPA).

<sup>2</sup> Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade do Estado do Pará (UEPA).

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E FÍSICO-QUÍMICA DE JAMBO CONSUMIDO EM SALVATERRA (*Syzygiummalaccense*)

Seiyen de Oliveira Teles<sup>1</sup>  
Larissa de Sousa da Silva<sup>1</sup>  
Michael Ruan S. de Souza<sup>1</sup>  
Damily Oliveira da Cruz<sup>1</sup>  
Laís Alves Modesto<sup>1</sup>  
Rafael Vitti Motta<sup>2</sup>

O Jambo é uma fruta com elevado valor nutricional que traz inúmeros benefícios para a saúde, contém vitaminas A, B1, B12, proteínas, antocianinas, além de minerais. Há grande desperdício do fruto na época de safra, pois muitos a consomem apenas *in natura*. Assim o presente estudo objetivou mostrar aos consumidores de jambo os possíveis benefícios e alternativas de consumo do fruto, bem como caracterizá-lo quanto as análises físicas e físico-químicas. Para o desenvolvimento do trabalho foram realizadas pesquisas exploratória e qualitativa, através de entrevistas junto à moradores de diferentes bairros do município de Salvaterra e coletados cerca de 100 frutos, perfazendo 4 lotes para a avaliação de suas características físicas (diâmetros longitudinal e transversal e peso) e físico-químicas (sólidos solúveis e pH). Os métodos de oratória aplicados para os saberes sobre o consumo e aproveitamento da fruta junto aos moradores indicou que eles não tinham informação sobre as técnicas de beneficiamento para a valorização do fruto, sendo relatado com frequência de consumo do jambo, a forma *in natura*. A análise física indicou que os frutos apresentaram forma levemente elíptica. A massa do fruto teve um rendimento de polpa média variando de 79% a 87% entre os lotes. O pH medido apresentou características ácidas que favorecem o se processamento na forma de doces, geleias e sucos e sólidos solúveis entre 8 e 9 °Brix. Assim observa-se que o Jambo apresenta excelente potencial para ser processado a fim de se obter diferentes produtos, dando assim um melhor aproveitamento ao mesmo.

**Palavras-chave:** Jambo. Consumo. Qualidade.

---

<sup>1</sup> Graduandos do Curso de Tecnologia de Alimentos. Universidade do Estado do Pará (UEPA).

<sup>2</sup> Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade do Estado do Pará (UEPA).

## CONSUMO DE CARNES BRANCAS E VERMELHAS NO MUNICÍPIO DE SALVATERRA, ILHA DO MARAJÓ, PARÁ

Brena Santos Sampaio<sup>1</sup>  
Mosineide dos Santos Coelho<sup>1</sup>  
Nívia Gabriele Brasil Pompeu<sup>1</sup>  
Tatiana da Silva Fernandes Moraes<sup>1</sup>  
Carmelita de Fátima Amaral Ribeiro<sup>2</sup>

As carnes brancas e vermelhas são fontes de proteínas e outros nutrientes importantes para o bom funcionamento do organismo humano. O objetivo do trabalho foi estudar a frequência do consumo de carnes no município de Salvaterra, sendo uma importante fonte de proteínas, no consumo diário da população. Foram entrevistados 100 indivíduos escolhidos aleatoriamente no município de Salvaterra, Pará. Para o estudo foram levantadas as seguintes informações: Sexo, idade, trabalho, renda familiar, faz atividade física e grau de escolaridade; Tipo de carne consumida com maior frequência e consumo diário das carnes do tipo bovina e bubalina, suína, frango, peixes, camarão e caranguejo. Observou-se que há um bom consumo de carnes vermelha no município, onde 38 e 25% disseram consumir pelo menos três vezes por semana e duas vezes por semana, respectivamente. Com relação as carnes suínas e de frango, 49% dos entrevistados disseram que nunca consumiram a carne suína, ao contrário do consumo de frango, onde 43% disseram consumir por pelo menos duas vezes por semana. O consumo de peixe no município é baixo por ser uma região pesqueira, onde 33% disseram consumir uma vez por semana e 20% consumir duas vezes na semana. Além disso, 24% dos entrevistados disseram nunca ter consumido camarão. Conclui-se que mesmo sendo uma região produtora de carne bubalina e que tem a pesca uma das fontes de renda da população, ainda é baixo o consumo dessas proteínas.

**Palavras-chave:** Carnes. Consumo. Salvaterra.

---

<sup>1</sup> Graduandas do Curso de Tecnologia de Alimentos. Universidade do Estado do Pará (UEPA).

<sup>2</sup> Doutora em Engenharia Agrônoma. Professora da Universidade do Estado do Pará, Salvaterra, Pará, Brasil.

## ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PÃO DE QUEIJO COM LEITE E SORO DE LEITE DE BÚFALA

Érica Ellen Ramirez Raiol<sup>1</sup>  
Jean Santos Silva<sup>1</sup>  
Fabiolla dos Santos Damasceno<sup>1</sup>  
Rafael Vitti Mota<sup>2</sup>

O pão de queijo é uma iguaria tipicamente mineira, podendo ser encontrado em diversas regiões do Brasil e em várias formas disponíveis no mercado. O trabalho teve como objetivo elaborar e avaliar sensorialmente pães de queijo elaborados com leite e soro de leite de búfala. Os pães de queijos foram produzidos no Laboratório de Tecnologia de Alimentos (Universidade do Estado do Pará – UEPA), sendo desenvolvidas duas formulações. Para a obtenção das amostras de pães de queijo foram utilizadas as seguintes matérias-primas: leite de búfala, soro de leite, polvilho azedo, ovo, óleo de soja, sal e queijo tipo mussarela. Todos adquiridos no comércio local de Soure sendo substituindo o leite bovino por leite bubalino (A112) e outra formulação substituindo a água por soro de leite bubalino (B291). As análises de aceitabilidade foram realizadas por um grupo de 40 provadores não treinados. Pode-se verificar que no quesito cor, sabor e aroma as amostras obtiveram notas entre 6 e 7, ou seja, pode-se observar boa aceitabilidade dos pães de queijo entre as duas formulações. Quanto a intenção de compra dentre os provadores, a amostra mais bem classificada na opção “certamente eu compraria este produto” foi a amostra A112 elaborada com leite de búfala. Os pães de queijos elaborados com diferentes líquidos não puderam ser comparados com outras formulações, pois não existe um padrão de identidade e qualidade específico para o produto.

**Palavra-chave:** Pão de queijo. Leite de búfala. Soro de leite de búfala.

---

<sup>1</sup> Graduandos do Curso de Tecnologia de Alimentos. Universidade do Estado do Pará (UEPA).

<sup>2</sup> Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade do Estado do Pará (UEPA).

## PROPOSTA DIDÁTICA PARA O ENSINO DE MORFOLOGIA VEGETAL<sup>1</sup>

Rayana Silva Craveiro<sup>2</sup>  
Endril Pablo Brasil de Freitas<sup>2</sup>  
Michel Seabra Miranda<sup>2</sup>  
Alan Moura Feio<sup>2</sup>  
Tayllen Silva Barbosa<sup>3</sup>  
Ronilson Freitas de Souza<sup>4</sup>

A morfologia vegetal estuda as formas externas das plantas, suas funções e classificações. Apesar de sua relevância, muitos alunos apresentam desinteresse e dificuldades sobre esta temática, em virtude da forma que são repassados em sala de aula. Tendo em vista isso, o Programa Residência Pedagógica em parceria com as escolas da rede pública busca por meio do desenvolvimento de atividades de intervenção pedagógica a implementação de metodologias diferenciadas nas aulas de ciências, tornando o processo de ensino e aprendizagem atraente e eficaz. O presente estudo objetivou proporcionar aos discentes de uma turma do 7º ano do ensino fundamental da escola Oscarina Santos, conhecimentos acerca das estruturas, classificação e funções dos órgãos vegetais, por meio de sequência didática. O estudo foi realizado em 5 etapas: Aplicação de questionário para sondagem dos conhecimentos prévios, miniaula sobre morfologia vegetal, execução de aula prática para identificação das partes dos vegetais, exibição de vídeos ilustrativos sobre as funções dos órgãos das plantas e reaplicação do questionário. Com base nos resultados foi possível verificar que houve aumento no interesse e participação dos alunos durante as aulas, além disso, os dados obtidos com a pesquisa mostraram que o percentual de desempenho dos educandos depois da intervenção proposta foi satisfatório. Conclui-se que a utilização de aulas práticas e recursos tecnológicos como o vídeo são importantes aliados para o ensino de ciências. Entretanto, a busca por novos recursos didáticos que facilitem o entendimento dos discentes deve ser incessante, visto que quanto maior as possibilidades de um professor para repassar o conteúdo, maior será o número de alunos a serem contemplados durante o processo de ensino e aprendizagem.

**Palavras-chave:** Morfologia vegetal. Estratégia didática. Ensino de ciências.

---

<sup>1</sup> Pesquisa Financiada pelo Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)

<sup>2</sup> Graduandos do Curso de Ciências Naturais com Habilitação em Química. Universidade do Estado do Pará (UEPA).

<sup>3</sup> Especialista em Psicopedagogia Institucional com Habilitação em Educação Especial. Faculdade Montenegro.

<sup>4</sup> Doutor em Química Orgânica. Universidade Federal do Pará (UFPA).



## **RELATO DE EXPERIÊNCIA NO PROJETO DA BRINQUEDOTECA ITINERANTE EM SALVATERRA/PA**

David Rogerio Santos Silva<sup>1</sup>  
Ana Cristina das Silva Santos<sup>2</sup>

A sala de aula concentra indivíduos que aprendem como o convívio, brincadeiras, trocando e socializando momento de atividades curriculares junto ao professor(a). Como experiência na participação de projetos de extensão na graduação, a brinquedoteca itinerante é um espaço que executa atividades lúdicas com uso de brinquedos e jogos, garantindo as crianças o direito do brincar como forma que possa contribuindo com o bem-estar físico e cognitivo. Pois é por meio da brincadeira uma das maneiras mais concretas pela qual a criança demonstra e executa suas ações. O objetivo da pesquisa é apresentar um relato de experiência das atividades desenvolvidas no Projeto Brinquedoteca Itinerante: Diversão, Ensino e Aprendizagem nas Escolas do Município de Salvaterra, da Universidade do Estado do Pará, Campus XIX – Salvaterra. O projeto é realizado em escolas de Educação Infantil do município de Salvaterra/PA. As execuções das atividades são realizadas semanalmente, abrangem atividades lúdicas, tais como, a contação de história, desenhos, pinturas, além dos jogos didáticos. Nas intervenções notaram-se que as crianças saem da rotina da sala de aula para um momento de aprendizagem com brincadeiras lúdicas e imbuídas de significado. Verificou-se o quanto cada brinquedo é importante para o desenvolvimento dos alunos, solicitado pelos professores para que possam ser ofertados as escolas de forma continua. Concluiu-se assim, que a brinquedoteca, de fato, enfatiza a aprendizagem das crianças, o foco maior do projeto é a contribuição para a educação infantil do município e principalmente para o incentivo no uso de novas metodologias pedagógicas para o ensino e aprendizagem.

**Palavras-chave:** Atividades lúdicas. Educação infantil. Aprendizagem.

---

<sup>1</sup> Graduando do Curso de Licenciatura Plena em Pedagogia. Universidade do Estado do Pará (UEPA).

<sup>2</sup> Bacharel em Biblioteconomia. Universidade Federal do Pará (UFPA).

## TEORIA E PRÁTICA EDUCATIVA: UMA EXPERIÊNCIA PEDAGÓGICA COM NARRATIVA AMAZÔNICA PARA ALFABETIZAR LETRANDO

Jesiane Cristina Miranda da Silva<sup>1</sup>  
Amanda Lalor Barbosa<sup>1</sup>  
Dayane de Jesus Gama Rodrigues<sup>1</sup>  
Débora Mendonça Mendonça<sup>1</sup>  
Rafaela Ferreira de Almeida<sup>1</sup>  
Délcia Pereira Pombo<sup>2</sup>

Este trabalho tem o intuito de apresentar o resultado da ação pedagógica desenvolvida em uma turma de alfabetização com crianças do 1º ano do Ensino Fundamental de uma escola da rede pública do município de Salvaterra – Marajó/PA. A proposta inicial foi de observar as concepções e práticas pedagógicas utilizadas nos processos de aquisição da linguagem e sua influência no desenvolvimento da leitura oral e escrita de crianças na fase de alfabetização. Ao observarmos a ação docente nos inquietou o fato de haver pouco contato dos alunos com narrativas da região, o que nos levou a formulação do problema: A leitura de narrativas amazônicas contribui para desenvolver a aprendizagem das crianças na etapa de alfabetização? Na justificativa de que a leitura mobiliza sentidos e promove um ensino significativo, tem-se como objetivo oferecer estratégias que possam contribuir e facilitar o processo de ensino e aprendizagem da leitura oral e escrita das crianças em processo de alfabetização. Por isso, os eixos mobilizados para esta ação educativa se dão por meio da Lenda da mandioca e nos concentramos na proposta de alfabetizar letrando com base na teoria da Psicogênese da Língua Escrita, de Ferreiro e Teberosky (1999) e uma abordagem centrada em histórias como propõe de Carvalho (2009). O resultado de nossa estratégia se mostrou eficaz, pois as crianças se envolveram com a essência da história e ficavam atentos a cada palavra narrada de forma que o alcance do aprendizado se mostrou significativo para aquisição da linguagem oral e escrita.

**Palavras-chave:** Alfabetização. Prática pedagógica. Leitura oral e escrita.

---

<sup>1</sup> Graduandas do Curso de Licenciatura Plena em Pedagogia. Universidade do Estado do Pará (UEPA).

<sup>2</sup> Mestre em Educação pela Universidade do Estado do Pará (UEPA/2014).