



ZOOQUÊ?

Maio de 2023 - O Zootecnista



3° Informativo do grupo PET Zootecnia

Apresentação

Quem somos?

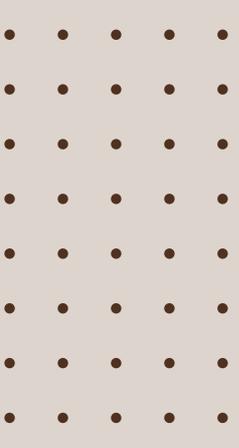
Fazemos parte do Programa de Educação Tutorial do curso de Zootecnia, Faculdade de Ciências Agrárias, da Universidade Federal da Grande Dourados (PET Zootecnia UFGD). Localizada na cidade de Dourados, Mato Grosso do Sul.

O que fazemos?

O PET Zootecnia desenvolve diversas atividades voltadas a pesquisa, ensino e extensão, entre elas: organização de eventos, divulgação do curso em escolas, pesquisas coletivas e individuais, entre outros.

Integrantes

Atualmente, o grupo é formado por 12 alunos bolsistas e 1 aluna voluntária e o professor tutor Rafael Henrique T. B. Goes.



Sumário

Resumo

4

Informativo técnico

5

Áreas de produção

7

Grupos de pesquisa

9

Curiosidades

11

Zooeira

12

Receitas

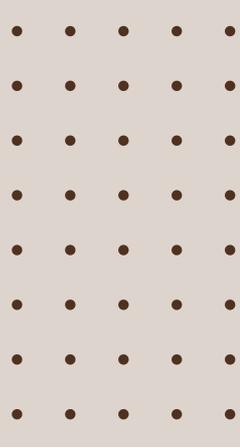
13

Quiz

14

Editorial

15



RESUMO

resumo

Olá pessoal! Sejam todos bem-vindos ao “Zoo quê?”, o informativo feito para você, **estudante** ou **profissional** atuante na produção animal.

Na edição de maio, apresentamos para vocês "O Zootecnista", profissional destinado a atuar no **aumento e melhoria da produção**, e também da qualidade dos produtos e serviços de origem animal.

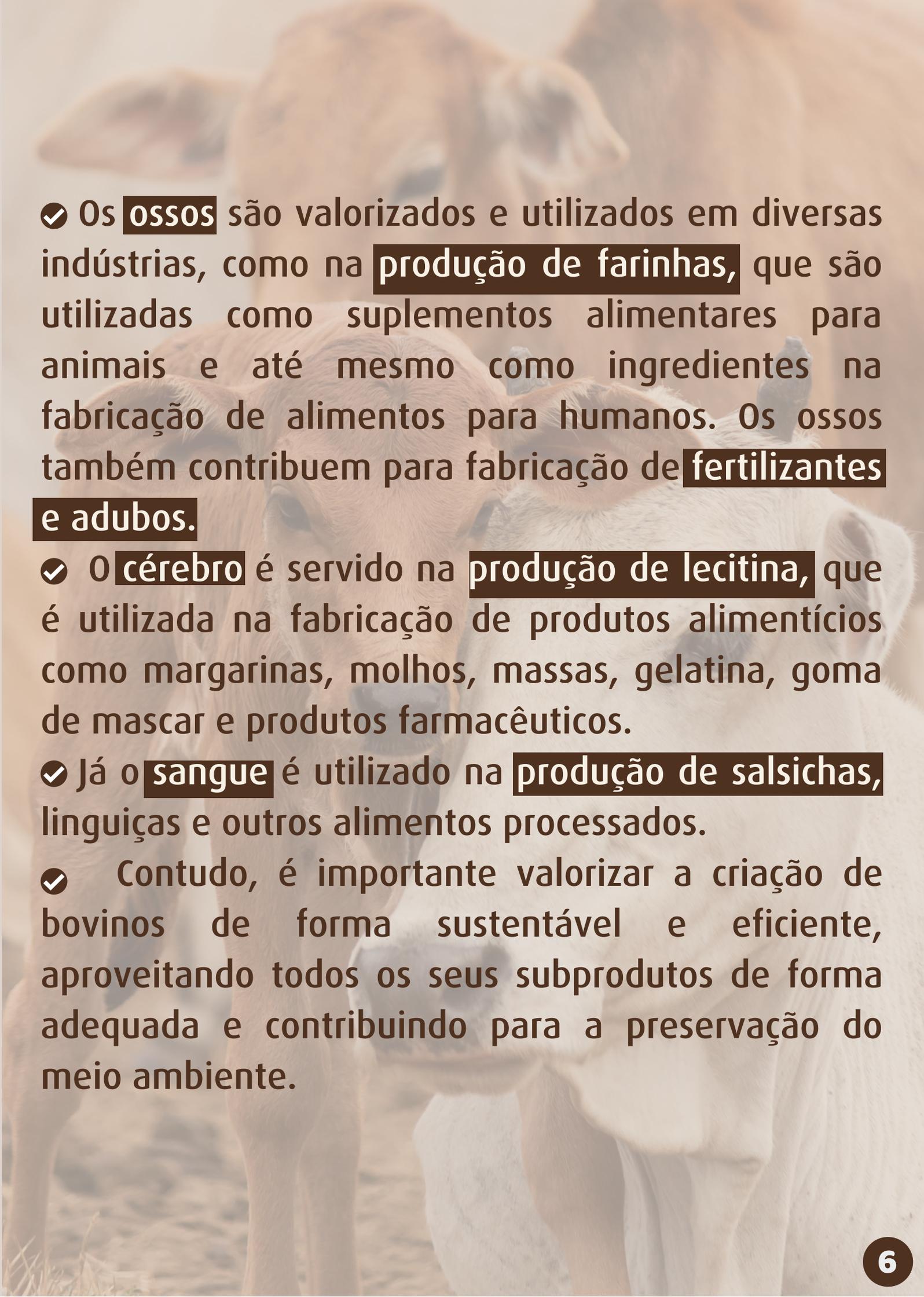
Foi escolhido este tema pois dia 13 de maio é comemorado **O Dia do Zootecnista**. Dia do profissional que é responsável por garantir a segurança alimentar da população humana, respeitando a sustentabilidade da produção e priorizando o bem-estar dos animais e dos humanos.

Neste informativo, traremos um pouco da "Importância do Boi", pois em 24 de abril foi comemorado o Dia Nacional do Boi, animal muito importante para o país e para a Zootecnia; sobre as áreas de atuação do zootecnista, grupos de estudos de Zootecnia existentes na UFGD e muito mais!

INFORMATIVO

✦ a importância do boi ✦

- ✓ O **boi** é um símbolo da força e da fertilidade, possui grande importância na **economia** e **cultura** de diversas regiões do mundo. Ele é criado principalmente para **produção de carne**, sendo uma das mais consumidas no mundo, possuindo grande fonte de proteína para a alimentação humana, mas os seus subprodutos também são bastante valorizados.
- ✓ Como a **pele**, ela é utilizada na fabricação de sapatos, bolsas, cintos e outros acessórios que são vendidos em todo o mundo. Além disso, utilizada na fabricação de móveis e artigos de decoração.
- ✓ A **gordura** é um subproduto utilizada na produção de alimentos processados, como maioneses, e também na fabricação de sabonetes, cosméticos e produtos de higiene pessoal. Além de, produção de biodiesel.



✓ Os **ossos** são valorizados e utilizados em diversas indústrias, como na **produção de farinhas**, que são utilizadas como suplementos alimentares para animais e até mesmo como ingredientes na fabricação de alimentos para humanos. Os ossos também contribuem para fabricação de **fertilizantes e adubos**.

✓ O **cérebro** é servido na **produção de lecitina**, que é utilizada na fabricação de produtos alimentícios como margarinas, molhos, massas, gelatina, goma de mascar e produtos farmacêuticos.

✓ Já o **sangue** é utilizado na **produção de salsichas**, linguças e outros alimentos processados.

✓ Contudo, é importante valorizar a criação de bovinos de forma sustentável e eficiente, aproveitando todos os seus subprodutos de forma adequada e contribuindo para a preservação do meio ambiente.



ÁREAS DE produção

✓ Zootecnista é o profissional responsável pela **criação, conservação e produção animal** de forma tecnicamente eficiente, economicamente viável, socialmente justa, ambientalmente correta e eticamente adequada. São muitas as áreas de atuação do Zootecnista dentro da produção animal, como por exemplo:

- **Bovinocultura de corte** - produção de carne bovina;
- **Bovinocultura de leite** - criação de gado para comercialização do leite e seus derivados;
- **Suinocultura** - produção de carne suína;
- **Ovinocultura** - criação de ovinos para carne, leite, pele e lã;
- **Caprinocultura** - criação de caprinos para carne, leite, pele e pêlos;
- **Piscicultura** - criação de peixes;

- **Aquicultura** - criação de organismos aquáticos;
- **Apicultura** - criação de abelhas para a produção de mel, pólen, própolis, cera, geleia real e apitoxina;
- **Avicultura de corte** - produção de carne de aves;
- **Avicultura de postura** - criação de galinhas para produção de ovos;
- **Coturnicultura** - criação de codornas tanto na produção de carne ou de ovos.

✔ 0 Zootecnista também pode ter área de atuação em:

- Nutrição e manejo alimentar dos animais de produção, pets e silvestres;
- Melhoramento genético animal;
- Gestão das propriedades rurais;
- Conservação dos recursos animais e ambientais;
- Manejo e conservação de pastagens;
- Comportamento e Bem-estar animal;
- Manejo da fauna e de animais silvestres.

GRUPOS de pesquisa



Zootecnia na UFGD



GPEPX: Grupo de Pesquisa em Ecofisiologia de Peixes - @gpepx_

O grupo atua na área de aquicultura, desenvolvendo ações de pesquisa e extensão para o desenvolvimento sustentável da produção de organismos aquáticos. Coordenação: Prof. Dr. Dacley Hertes Neu e Prof. Dra. Claucia Aparecida Honorato da Silva.



NEPAF: Núcleo de Estudos em Pastagens e Autonomia Forrageira - @nepafufgd

O grupo tem como objetivo o estudo do manejo de pastagens, avaliação de forrageiras e diferentes tipos de conservação de forrageiras, adotados nas produções pecuárias. Coordenação: Prof. Dr. Mábio Silvan José da Silva.



NERU: Grupo de Estudos em Nutrição e Produção de Ruminantes - @neruufgd

O grupo trabalha diretamente com a análise e qualidade de alimentos utilizados na dieta de animais ruminantes. Coordenação: Prof. Dr. Rafael Henrique Tonissi Buschinelli de Goes.



NESAQ: Núcleo de Estudos em Suinocultura, Avicultura e Aquicultura - @nesaqufgd

Com o grupo de pesquisa pretende-se reunir os pesquisadores das áreas afins e dessa forma incentivar a produção técnico-científica na FCA/UFGD. Coordenação: Prof. Dr. Rodrigo Garófallo Garcia e Prof. Dra. Fabiana Ribeiro Caldara.



Núcleo de Estudos: Manejo de Forragens e Resíduos Agropecuários

O grupo desenvolve pesquisas com o objetivo de promover sustentabilidade aos sistemas produtivos, e uma pecuária de baixo carbono. Coordenação: Prof. Dra. Ana Carolina Amorim Orrico e Prof. Dr. Marco Antônio Previdelli Orrico Junior.



Ovinotecnia - @ovinotecnia_ufgd

O grupo de pesquisa possui como base as principais linhas de ação de pesquisadores da área de ovinocultura em nível regional, nacional e internacional envolvendo estudos relacionados a nutrição, reprodução, manejo, comportamento, ambiência, carne, leite e derivados. Coordenação: Prof. Dr. Fernando Miranda de Vargas Junior.

CurioZoo

Nome: raça bovina
Belgian Blue ou
Belga Azul
Exibida
originalmente pelo
"giro do boi"



História

é conhecida pelos seus surpreendentes músculos em relação a outras raças, praticamente um 'halterofilista', essa raça é originária da Bélgica Central e em sua primeira linhagem é possível encontrar genes do gado Shorthorn, importado da Inglaterra entre os anos 1850 a 1890.

O Belgian Blue é mais um animal de dupla aptidão de produção, que produz carne e leite. A fim de completar a sua forma robusta, ele ainda apresenta linhas arredondadas, ombro, anca, traseira e lombo extremamente grandes. Tendo sua pelagem com coloração diferenciada, entre branca, azul e às vezes negras.

Aos 12 meses de idade os machos pesam em média 470kg e mede um metro e vinte centímetros de altura, já as vacas chegam a pesar 370 kg e um metro e quinze de altura.

ZOOEIRA

Então, quer ser vegano como a gente... Hã?
Desculpe, garoto! Você precisa de mais
estômagos!



"THE RUMINANTS"



Receitas

CARNE DOS HEBREUS COM MEL E LEITE

INGREDIENTES

- 1,5 kg de carne filé mignon
- 2 dentes de alho
- Sal a gosto
- 1 copo de suco de laranja
- Um ramo de alecrim
- 3 col. de molho de soja
- 2 xícaras de mel
- 1 pct de molho madeira
- 1 copo (americano) de leite

MODO DE PREPARO

Pegue o filé mignon, coloque na tábua e faça furo para fixar o sal.

Despeje na carne um copo de suco de laranja.

Tempere com sal e 1 dente alho. Passe azeite na carne e deixe descansar.

Leve ao forno à 290° C por 20 minutos e sempre molhe com leite.

Quando estiver assado dos dois lados, desligue o forno.

Na assadeira sempre fica um caldinho, despeje esse caldinho em um pirex.

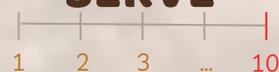
Misture o molho de soja, mel, molho madeira, caldinho da carne e passe por cima da carne junto com o alecrim.

Leve ao forno novamente para dourar por aproximadamente 15 minutos.

NOTA



SERVE



QUIZ

TIME!

???

1. SUBPRODUTO DO BOI UTILIZADO NA FABRICAÇÃO DE SABONETES, COSMÉTICOS, E BIODIESEL?

- a. Pele
- b. Gordura
- c. Ossos
- d. Cérebro

???

2. O SANGUE DO BOI É UTILIZADO PARA FABRICAR SALSICHAS E AFINS?

- a. Verdadeiro
- b. Falso

???

3. O CÉREBRO É UTILIZADO NA FABRICAÇÃO DE MARGARINAS, MOLHOS, GELATINA...?

- a. Verdadeiro
- b. Falso

4. O BELGIAN BLUE POSSUI PELAGEM SOMENTE NA COR AZUL?

- a. Verdadeiro
- b. Falso

???

5. O BELGIAN BLUE É UM ANIMAL DE CORTE?

- a. Verdadeiro
- b. Falso

6. A ZOOTECNIA É O MELHOR CURSO?

- a. Verdadeiro

???

???

Editorial

Resumo



Kesney

Curiosidades



Naiara e
Maria

Inf. Técnico



Amanda

Zooeira



Prof. Dr.
Rafael

Á. de produção



Carol e
Pâmela

Quiz e Receita



Dayane
e Lucas

G. de pesquisa



Dayane

Edição



Kesney

Coordenação geral



Prof. Dr. Rafael Goes