

INTEGRAÇÃO CAMPO-INDÚSTRIA: UMA EXPERIÊNCIA PRÁTICA APLICADA NA GRADUAÇÃO EM AGRONOMIA

Cid Tacaoca Muraishi – cid.muraishi@itpacporto.edu.br¹

Clara Gabrielly Gama Silva – clara.silva@itpacporto.edu.br²

Jordan Pinto Guimarães – Jordan.guimaraes@itpacporto.edu.br¹

Ângelo Ricardo Balduino – angelo.balduino@itpacporto.edu.br¹

1 – Professor do curso de Agronomia e Agronegócio

2 – Colaborador Administrativo da IES

Área: Ciências Agrárias

Linha de Submissão: A

Introdução/Justificativa: A integração campo-indústria é essencial para formar profissionais qualificados em Agronomia, unindo teoria e prática em um contexto de avanços tecnológicos e busca por sustentabilidade. Este trabalho relata uma experiência prática que conecta o ambiente acadêmico às realidades industriais. **Objetivo(s):** O objetivo deste artigo é apresentar uma experiência prática que promove a transformação de matérias-primas brutas, como frutas, leite e outros produtos não processados do agronegócio, em produtos comerciais de maior valor agregado. **Método/Relato da Experiência:** O presente estudo consiste em um relato de experiência conduzido em uma Instituição de Ensino Superior (IES) em ambiente presencial, estruturado para integrar teoria acadêmica e prática aplicada. A metodologia envolveu a transformação de matérias-primas agropecuárias — como frutas, leite e outros insumos — em produtos de alto valor agregado, por meio da aplicação de técnicas desenvolvidas ao longo da formação acadêmica. O processo foi dividido em etapas: (i) Seleção e transformação de matérias-primas, na qual os estudantes utilizaram conhecimentos técnicos para desenvolver produtos inovadores; (ii) Apresentação a corpo de jurados composto por especialistas, docentes e profissionais do setor, avaliando critérios como aparência, sabor, textura, criatividade e comunicação; e (iii) Registro em livro de receitas, compilando os produtos desenvolvidos como material didático e memorial técnico da experiência. **Resultados:** O projeto resultou no desenvolvimento de competências técnicas e criativas, evidenciado pela transformação de matérias-primas em produtos de alto valor agregado, aplicando técnicas de processamento, conservação e apresentação. A criatividade e a inovação destacaram-se na diversidade e qualidade das soluções apresentadas. A avaliação por jurados especializados confirmou a aquisição de habilidades práticas alinhadas às demandas do mercado agroindustrial, com integração de aspectos técnicos e estéticos. A elaboração de um livro de receitas consolidou o legado acadêmico da experiência, estimulando o empreendedorismo e servindo como ferramenta de aprendizado para futuras turmas. Além disso, o projeto promoveu a interdisciplinaridade e o trabalho em equipe, fortalecendo competências essenciais como comunicação, planejamento e execução, fundamentais para o desempenho profissional no setor agroindustrial. **Considerações Finais:** Conclui-se que o projeto promoveu habilidades técnicas, inovação, empreendedorismo e aplicação prática dos conhecimentos, fortalecendo a preparação dos alunos para enfrentar os desafios do mercado agroindustrial.

Palavras-chave: Agroindustrialização. Inovação acadêmica. Valorização das matérias primas.