

Curso Técnico em Alimentos realiza minicursos de derivados lácteos

Com grande número de participantes, os minicursos de derivados lácteos tiveram início no mês de maio. Sendo parte do projeto de extensão do curso Técnico em Alimentos do Colégio Politécnico da UFSM, além de divulgar o curso, os minicursos também têm como finalidade promover integração e troca de experiências entre os discentes, servidores e comunidade.

Os minicursos são realizados nas quartas-feiras com início às 13h30min e com duração de 4 horas, onde são elaborados diversos derivados lácteos, tais como: queijos, iogurtes, doce de leite, requeijão, etc.

Mais informações sobre os minicursos podem ser obtidas na secretaria do Colégio Politécnico (Bloco F, sala 323) ou pelo telefone (55) 32208273.



*Evento sobre os desafios ambientais da
atualidade acontece no dia 11*

Sob a temática "Desafios ambientais na atualidade: retrocesso na legislação e nas políticas públicas" o Seminário de Formação Socioambiental, será ministrado pelo professor Paulo Brack, da UFRGS. O evento acontecerá no dia 11 de junho, às 16h, no auditório do prédio 67, no campus sede da UFSM.

A atividade é gratuita e aberta à comunidade acadêmica e demais interessados e as inscrições devem ser realizadas pelo link <https://bit.ly/2Jpk2j3>.

Fonte: Assessoria de Comunicação da UFSM



Grupo de Estudos em Animais Selvagens realiza evento no sábado

No dia 9 de junho, a partir das 8h, o Grupo de Estudos em Animais Selvagens (Geas) realizará a 3ª Edição do Ciclo de Palestras do Geas/UFSM, no auditório da Multiweb, no prédio 67 do campus sede da UFSM.

O evento tem como público alvo os acadêmicos e profissionais dos cursos de Agronomia, Ciências Biológicas, Engenharia Florestal, Gestão Ambiental, Medicina Veterinária e Zootecnia e demais interessados na área de clínica, biologia e conservação dessas espécies de animais. Haverá emissão de certificados.

Os valores das inscrições são:

Ciclo - R\$ 10,00 antecipado e R\$ 15,00 na hora

Minicurso - R\$ 15,00

Ciclo + Minicurso - R\$ 20,00

As inscrições devem ser realizadas pelo e-mail geasufsm@gmail.com, mediante o envio da foto do comprovante do depósito, nome completo, curso e matrícula ou presencialmente no dia do evento.

Os depósitos devem ser feitos nas seguintes contas:

- Banco do Brasil:

Agência: 1484-2

Conta (poupança): 31581-8

Nome: João Pedro Zanetti Lopes.

- Caixa:

Agência: 1366

Conta (corrente): 23426-7

Op: 001

Nome: Morgana Maira Hennig.



Programação completa:

8h - 9h10: "O animal silvestre na clínica veterinária: primeiros passos", com a médica veterinária Marília Baialardi Ribeiro;

9h10 - 9h30: coffee-break;

9h30 - 10h40: "Artrópodes de estimação: cuidados e curiosidades", com a bióloga Andressa Paladini;

10h40 - 11h50: "Nutrição de coelhos e lebres: foco em conservação de espécies nativas", com a zootecnista Ana Carolina Klinger.

Minicurso: "Semiologia e exame clínico de psitacídeos", com a médica veterinária Marília Baialardi Ribeiro.

Local: Ambulatório no subsolo do prédio 44 (ao lado do Laboratório de Solos).

1ª turma: 13h - 15h.

2ª turma: 15h - 17h.

Núcleo de Estudos em Áreas Protegidas realiza oficina de vivências na natureza

Em comemoração a semana mundial do meio ambiente, no dia 27 de maio, também comemorado o dia da Mata Atlântica, um dos Hotspots brasileiros de biodiversidade, o Núcleo de Estudos em Áreas Protegidas (NEAP) realizou uma oficina de vivências na natureza com o grupo de escoteiros de Itaara "Boca do Monte".

A atividade desenvolvida recebeu o nome de conservAÇÃO, devido a realização de brincadeiras que visam a preservação da biodiversidade e dos ecossistemas naturais.

A partir de ações junto aos escoteiros foram realizadas práticas ecológicas e de vivência na natureza, visando sensibilizar as crianças para que futuramente possam replicar essas experiências vividas neste dia.

Fonte: Núcleo de Estudos em Áreas Protegidas (NEAP)



Estudantes do curso Técnico em Agropecuária realizaram pesquisa que aponta origem dos alimentos vendidos na cidade

Estudantes do Técnico em Agropecuária fizeram uma pesquisa em mais de 30 supermercados de Santa Maria com o objetivo de identificar a origem dos alimentos vendidos e mostrar que a cidade depende de produções de fora.

A pesquisa foi feita através de um questionário e concluiu que muitos dos alimentos consumidos no dia-a-dia das pessoas como arroz, óleo de soja e carne viajam grandes distâncias para serem vendidos em Santa Maria. O óleo de soja, por exemplo, deriva do grão da soja, que é produzido em larga escala na região, mas devido a falta de beneficiadoras de soja é preciso enviar o produto para longe e depois, quando o produto final está pronto, percorre o caminho de volta para a cidade.

A pesquisa foi coordenada pelo professor Gustavo Pinto da Silva, na disciplina de Mercados e Agropecuária e o levantamento é realizado, todos os anos, pelos alunos do segundo semestre.

Distância percorrida pelos alimentos para serem vendidos nos mercados de Santa Maria:

Rúcula: 0 km

Alface: 11 km

Arroz: 131 km
Laranja: 134 km
Farinha de trigo: 157 km
Erva mate: 233 km
Feijão: 245 km
Leite: 300 km
Ovos: 316 km
Farinha de milho: 433 km
Banana: 628 km
Carne bovina: 682 km
Carne de Frango: 763 km
Óleo de soja: 1.091 km



Dependem de transporte para deslocamento:

Óleo de soja (**1.091 km**) - Rio Grande do Sul é um grande produtor do grão, porém não faz o beneficiamento.

Carne de frango (**763 km**) - Paraná, Mato Grosso e Minas Gerais, na grande maioria, exceção empresa no Vale do Taquari.

Carne bovina (**682 km**) - Rondônia e Mato Grosso são centros de distribuição de uma marca famosa. Rede internacional compra destes centros.

• Banana (**628 km**) - Cultura não é, mas poderia ser desenvolvida na região. Supermercados locais tendem a buscar marcas locais e regionais, em detrimento das grandes multinacionais.

Soja e leite - São produzidos na região, mas o beneficiamento sempre ocorre fora.

7º Simpósio de Geotecnologias no Pantanal acontecerá em outubro

A 7ª edição do GeoPantanal será realizada entre os dias 20 e 24 de outubro, em Jardim - Mato Grosso do Sul. O Simpósio tem por objetivo promover o encontro entre profissionais das comunidades acadêmico-científicas e estudantes de nível técnico, graduação e pós-graduação, interessados no uso de geotecnologias para estudos no Pantanal, incluindo a região do entorno situada na Bolívia e Paraguai, contida na bacia hidrográfica do alto Rio Paraguai.

A organização do evento também abre oportunidade para submissão de trabalhos desenvolvidos em áreas úmidas semelhantes ao Pantanal e outros trabalhos cujos desenvolvimentos metodológicos possam ser aplicados ao Pantanal.

A programação, inscrições e demais informações sobre a submissão de trabalhos e o evento em geral podem ser consultadas no site (<https://www.geopantanal.cnptia.embrapa.br/2018/index.php>).



Alunos do curso de Gestão Ambiental visitam a cooperativa Camnpal

Na manhã do dia 16 de maio, os alunos do 1º semestre do curso de Gestão Ambiental visitaram a Cooperativa Agrícola Mista de Nova Palma (Camnpal).

Com o objetivo de conhecer e observar os aspectos relacionados ao departamento ambiental da cooperativa, a visita foi realizada através da disciplina de Fundamentos em Gestão Ambiental, coordenada pela professora Suzimary Specht.

A Camnpal foi apresentada pelo presidente Sr. Euclides Vestena e o Tecnólogo em Gestão Ambiental da cooperativa, Aluizio Marzari, explicou sobre as atividades desenvolvidas e os projetos e ações ambientais desenvolvidos, possibilitando a troca de experiências e a percepção na prática do que é ensinado no curso.

Fonte: Facebook Camnpal





POLI notícias

ANO 2018 - EDIÇÃO 459

EDIÇÃO DE CONTEÚDO:

Nathália Brum

DIAGRAMAÇÃO:

Jean Rossi

REVISÃO:

Sônia Maria M. Crescencio

COORDENAÇÃO DO PROJETO DE EXTENSÃO EM ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO:

Sônia Maria M. Crescencio

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO -
COLÉGIO POLITÉCNICO
WWW.POLITECNICO.UFSM.BR



[/politecnico.ufsm](https://www.facebook.com/politecnico.ufsm)



assessoriadecomunicacao@politecnico.ufsm.br



(55) 3220-8273