

Colégio Politécnico oferece dia de campo sobre poda de árvores frutíferas

O Politécnico, em parceria com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater/RS), oferecerá no dia 5 de julho o 19º Dia de Campo da Fruticultura, que terá como tema a poda das plantas frutíferas. Os participantes poderão observar como é feita a poda de videiras, goiabeiras, laranjeiras, pessegueiros, macieiras, amoreiras e figueiras. O evento começará às 9h e prosseguirá até às 16h30min.

As inscrições podem ser feitas gratuitamente pelo e-mail cursosdefruticultura@gmail.com.br, ou pelos telefones (55) 3220-8273 (ramal 202) e (55) 99660-7069. Haverá almoço no local, com custo de R\$ 15,00 para quem desejar.

Fonte: Assessoria de Comunicação UFSM

Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural será na UFSM

"Inovação, Extensão e Cooperação para o Desenvolvimento" é o tema do 55º Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural (SOBER), que será realizado no campus da UFSM, em Santa Maria.

O evento acontecerá de 30 de julho a 3 de agosto, no Centro de Convenções da UFSM. A abertura será no domingo, com a aula magna "Inovação, Extensão e Cooperação para o Desenvolvimento", com a pesquisadora e professora da UNICAMP Sonia M. P. Pereira Bergamasco.

As sessões organizadas abrangem questões como o novo Censo Agropecuário, inovação e desenvolvimento da agropecuária e experiências e desafios para a internacionalização na Pós-Graduação.

Também serão ministrados minicursos voltados ao uso de ferramentas, como a econometria a partir do software stata e visitas técnicas.

Fonte: Assessoria de Comunicação UFSM

Polifeira da UFSM presente na 3ª edição do Bergaday

No dia 2 de julho, um dos eventos mais esperados do semestre, o Berga-day, chegou a sua terceira edição com o dever cumprido de ser "a maior lagarteada da história". Das 15h às 17h, três toneladas de bergamotas, advindas da Rede Vivo de Supermercados, foram distribuídas aos visitantes no Espaço Multiuso, no Campus em Camobi. Em concomitância, a Polifeira se fez presente, o que resultou em um grande sucesso de público.

O Bergaday foi criado em 2015 por acadêmicos de Relações Públicas, ligado à disciplina de Gestão de Eventos. A aceitação do público foi tamanha que, mesmo desvinculados de disciplinas, outros alunos do curso continuam a realizá-lo. Neste ano, com intermédio do Gabinete do Reitor, toda a comunidade local foi convidada a participar.

A parceria entre a Polifeira e evento aconteceu pelo intermédio do professor Gustavo Pinto da Silva que procurou os organizadores com o intuito de realizar os dois eventos simultaneamente.

A ideia foi proporcionar alegria, diversão e bons momentos aos presentes. Para isso, além das frutas houve música ao vivo, com a banda "Batata e os Bergas", e também a presença dos feirantes da Polifeira da UFSM.



Fonte: Agência de Notícias da UFSM

Programa "Globo Repórter" destaca pesquisas sobre alimentos realizadas na UFSM

A edição do programa Globo Repórter exibido na última sexta-feira, 23 de junho, destacou pesquisas da professora Ivana Beatrice Mânica da Cruz, docente do Departamento de Morfologia e coordenadora do Laboratório de Biogenômica e também do Programa de Pós-Graduação em Gerontologia da UFSM. O programa teve como tema geral a imunidade de corpo humano e as formas de aperfeiçoá-la.

Em seu primeiro bloco, o Globo Repórter abordou as pesquisas que a professora Ivana realiza, juntamente com sua equipe, sobre as propriedades anti-inflamatórias de diversos alimentos. A equipe do programa produziu inclusive um "almoço anti-inflamatório" e uma lista com os alimentos com maior poder anti-inflamatório. Confira na íntegra: <https://goo.gl/nZGEzt>.

Professores da UFSM apresentam palestra no Ministério da Agricultura

Os professores Érico Flores, do Programa de Pós-Graduação em Química, e Juliano Barin, do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, apresentaram palestra sobre "Uso de Tecnologias Limpas (Ultrassom e Micro-ondas) no Processamento Industrial" no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A atividade integrou o 2º Ciclo de Palestras do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), no início deste mês, em Brasília.

O uso de tecnologias limpas é uma temática atual e de grande interesse do Ministério da Agricultura para o controle de processos industriais. Os professores Érico Flores e Juliano Barin, vinculados, respectivamente, aos Centros de Ciências Naturais e Exatas e de Ciências Rurais, têm orientado pesquisas com essas tecnologias, que permitem a redução do tempo de processamento, da geração de resíduos e do consumo de água e energia.

As ondas sonoras com frequência superior à audição humana permitem a limpeza de superfícies sólidas e podem reduzir o tempo de processamento de alimentos. Na indústria de alimentos, o ultrassom tem sido usado para a fabricação de maioneses, margarinas, bolos e sanduíches.

Já as micro-ondas permitem eficiência de aquecimento e podem ser usadas na secagem de alimentos, como temperos e frutas. Também podem ser usadas nos processos de síntese para obtenção de aromatizantes, e na extração de compostos bioativos e produção de extratos como os óleos essenciais. Além disso, as micro-ondas vêm sendo utilizadas em frigoríficos para o descongelamento de blocos de carne.



1º semestre do Técnico em Zootecnia visita empresa de calcário

No dia 30 de junho, alunos do primeiro semestre do Curso Técnico em Zootecnia realizaram uma viagem de estudos vinculada à disciplina de Forragicultura I, do professor Adão Leonel Mello Corcini que os acompanhou à Caçapava do Sul.

Foi realizada uma visita à empresa Fida, uma companhia conceituada na área de calcário com 60 anos de atuação no mercado. O Calcário é um produto agropecuário importantíssimo na produção agropecuária, pois, quando bem utilizado, eleva o pH do solo, neutraliza o Alumínio Tóxico, eleva a saturação de bases, assim como os teores de cálcio e magnésio.

Durante a visita os alunos foram a uma cava, local de extração da rocha, moagem e beneficiamento. Já no turno da tarde, puderam visualizar como é feita a produção do adubo Fidafran.



Alunos do Curso Técnico em Administração realizam visitas técnicas

Nos dias 23 de junho e 01 de julho, alunos do Curso Técnico em Administração realizaram visitas técnicas nas empresas Agrimec e CVI – Coca-Cola, respectivamente.

Durante as visitas os alunos puderam conhecer como estas duas empresas surgiram, assim como vivenciar suas rotinas administrativas e ainda tiveram a oportunidade de saber como é o processo de produção das mesmas.

Estas visitas técnicas são atividades curriculares da disciplina de Vivências em Administração que tem como objetivo “Conhecer os problemas, as perspectivas e as tendências na administração das empresas frente aos desafios da atualidade, relacionando as expectativas concretas com o mundo dos negócios”. Na ocasião, os alunos foram acompanhados pelos professores Gilmar Jorge Wakulicz e Gustavo Fontinelli Rossés.





POLI notícias

ANO 2017 - EDIÇÃO 424

EDITOR DE CONTEÚDO:

Jean Rossi

DIAGRAMAÇÃO:

Francine Alves

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



assessoriadecomunicacao@
politecnico.ufsm.br



(55) 3220-8273