

Fique por dentro

Embrapa Pecuária Sudeste

Ano III, Nº 30, 02 de dezembro de 2011

Agenda da Semana

SGTT APRESENTA PROJETO DE TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA EM GADO DE CORTE

No próximo ano, a Embrapa Pecuária Sudeste deverá ter o primeiro programa de transferência de tecnologia para gado de corte. Na última terça-feira (29), o Setor de Gestão da Transferência de Tecnologia (SGTT) se reuniu com parceiros externos como parte das ações para implantar o programa.

Participaram da reunião representantes de universidades (Esalq-USP, Unesp e USP de Pirassununga), de extensão (Cati) e da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (Apta). Antes, o SGTT já havia feito reuniões internas com os pesquisadores.

Segundo a pesquisadora Patrícia Menezes, chefe-adjunta de TT, a ideia do programa é organizar as informações geradas pelas instituições de pesquisa (Embrapa e parceiras) para fazer este conhecimento chegar aos pecuaristas por meio da extensão rural. “Nossa Unidade sempre fez muita pesquisa sobre gado de corte, mas nosso conhecimento não está em um formato que possa ser levado para os técnicos da extensão”, explica.

Inicialmente, o projeto deve ser direcionado aos produtores médios de São Paulo. Para saber do que eles precisam, será utilizado um levantamento da Cati sobre a pecuária no Estado. Trata-se da terceira atividade mais importante no campo paulista e que, apesar da forte concorrência, persiste pelo tradicionalismo, pelo baixo risco e alta liquidez, entre outros fatores.

A capacitação dos técnicos deve começar no próximo ano. Já a instalação de unidades demonstrativas dependerá de acordos com as instituições parceiras. Por enquanto, o SGTT está fazendo um levantamento da cadeia de carne em São Paulo.



Foto: Arquivo Embrapa Pecuária Sudeste.

Embrapa

Pecuária Sudeste

INFORME DO COMITÊ LOCAL DE GESTÃO AMBIENTAL (CLGA)

REDUZINDO O CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA

Diminuir o consumo de energia elétrica tem duas vantagens: poupar dinheiro e preservar o meio ambiente. Qualquer que seja a fonte de energia, renovável ou não, sua produção pode significar alguma forma de agressão ao meio ambiente.

As fontes de energia renovável, ou seja, que são naturalmente restabelecidas, são: hidráulica, biomassa, solar, eólica, geotérmica (utiliza o calor do interior da Terra) e maremotriz (utiliza o movimento das ondas e marés). Já as fontes de energia não renováveis são aquelas obtidas por combustíveis fósseis ou através da energia nuclear. Cerca de 95% da energia utilizada no Brasil é proveniente das hidrelétricas. O restante é obtido através de termoeletricas e, em menor escala, são utilizadas as energias eólica e solar (dados da Agência Nacional de Energia Elétrica - Aneel).

O consumo residencial e comercial representa 42% do consumo total no país. Para reduzi-lo, ações que economizam energia devem ser permanentemente exercitadas. A maioria delas são pequenos gestos que não interferem na qualidade de vida e são fáceis de pôr em prática. De acordo com a Aneel, são medidas de economia:

- Usar aparelhos elétricos fora do horário de pico de consumo (entre 18 e 21 horas), colaborando para evitar uma sobrecarga na rede, responsável por apagões inesperados;
- Desligar a chave geral da casa quando sair para uma viagem longa;
- Aproveitar, ao máximo, a luz do sol, abrindo janelas e cortinas;
- Dar preferência a lâmpadas fluorescentes, uma vez que consomem menos energia e duram mais que as outras;
- Apagar a luz quando sair de um cômodo;
- Na hora do banho, fechar a torneira enquanto se ensaboa;
- Utilizar o chuveiro elétrico na posição verão, já que, na posição inverno, o gasto de energia é 30% maior;
- Evitar o uso do ferro elétrico quando vários aparelhos estiverem ligados na casa e preferir acumular roupas para passar uma vez ao dia, pois ligá-lo várias vezes aumenta o consumo;
- Não abrir a porta da geladeira sem necessidade e verificar se tem boa vedação;
- Não guardar alimentos quentes na geladeira, porque o choque de temperaturas provoca a deterioração dos alimentos e o aumento do consumo de energia;
- Utilizar a máquina de lavar roupa com capacidade máxima, usando a dose certa de sabão, para evitar a repetição de enxágues;
- Manter portas e janelas fechadas quando o ar condicionado estiver ligado.

A tabela apresenta o quanto de energia pode ser economizado pela mudança de hábitos.

Quanta energia você pode economizar	
Lâmpadas fluorescentes compactas	80%
Lava-roupas a frio	80 a 92%
Lava-roupas de baixo consumo	45 a 80%
Varal de roupa em vez de secadora	100%
Lava-louças a frio	75%
Papel reciclado	50%
Alumínio reciclado	90%
Observação: os valores indicam porcentagens de energia economizada em relação ao aparelho ou serviço antes da mudança.	

Fonte: Greenpeace



Seguindo essas e outras dicas, é possível reduzir o consumo de energia em cada residência. Com isto, contribuímos para a redução do uso de combustíveis fósseis pelas termoeletricas e evitamos a construção de novas hidrelétricas, que trazem diversos malefícios para a biodiversidade da região onde são implantadas.

Visitas e Eventos

ESTUDANTES DE ESCOLA TÉCNICA FRANCESA CONHECEM FAZENDA

Cerca de vinte estudantes da França estiveram na Unidade na última terça-feira (29) acompanhados de professores. O grupo de Montargis, cidade localizada 100 quilômetros ao sul de Paris, estuda no Lycée Le Chesnoy, uma escola técnica de agronomia e zootecnia. A maioria deles são filhos de produtores rurais.

A visita começou com a exibição de dois vídeos institucionais da Embrapa. Houve grande curiosidade sobre o funcionamento e a criação da empresa, e várias perguntas sobre aspectos técnicos. O tema de maior interesse foi o manejo dos sistemas de leite e de carne, além de utilização de alfafa, alimentação de bezerras, adubação de pastagens etc.

Em seguida, o grupo visitou o sistema de leite e recebeu também algumas informações sobre gado de corte (raça nelore, produção de carne no Brasil, trabalhos desenvolvidos pela Unidade nesta área).

UNIDADE SEDIA PRIMEIRO WORKSHOP DE REDE DE PESQUISA

O primeiro workshop da Rede Repensa foi realizado na quinta-feira e na sexta-feira (1ª e 2) na Embrapa Pecuária Sudeste. A Rede Agro – Produção de Materiais de Referências e Organização de Ensaaios de Proficiência para Contaminantes Inorgânicos e Nutrientes reúne dez instituições que fazem um trabalho de pesquisa colaborativa e cooperativa em busca do aprimoramento da qualidade dos produtos alimentícios desenvolvidos.



Entre as instituições que participam estão várias universidades, como a Universidade de São Paulo (USP) e a Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), além do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). O principal objetivo do projeto é reunir conhecimentos para fortalecer os estudos de análise e controle de contaminantes orgânicos e inorgânicos.

“Com a convergência destes estudos que antes eram realizados separadamente, fica mais fácil a organização e gestão das pesquisas com contaminantes, fazendo com que os resultados gerados tragam um grande avanço na qualidade do segmento de produção alimentar”, disse a pesquisadora Ana Rita Araújo Nogueira, chefe-adjunta de Pesquisa e Desenvolvimento e uma das organizadoras do evento.



UNIDADE RECEBE TÉCNICOS DE EXTENSÃO PARA CURSO DE MANEJO DO REBANHO



Começa na tarde da próxima segunda-feira (5) mais um Curso de Manejo do Rebanho. Esta será a 16ª edição, com expectativa de 85 participantes, principalmente técnicos da extensão rural. O curso será aberto com uma apresentação do pesquisador Artur Chinelato com o tema “conceituação sobre produção intensiva de leite”.

Além de Artur, que ministrará a maioria das palestras, também haverá instrutores de fora, como Marcelo Rezende, da Cooperideal (Londrina, PR), e Vidal Pedroso de Faria, da Esalq-USP.

Serão abordados temas como balanceamento de dieta de vacas em lactação, manejo do rebanho e avaliação econômica e zootécnica da atividade leiteira.

O curso termina na sexta-feira (9) de manhã com uma apresentação sobre manejo do rebanho.

SIPAT TERÁ ATIVIDADES PARA PROMOVER CULTURA DA SEGURANÇA

Começa na próxima segunda-feira, dia 5, a Semana Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho (SIPAT) 2011. O evento é organizado pela Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), com apoio e patrocínio da Embrapa e do Sinpaf.

A abertura será realizada na segunda-feira, em frente ao quiosque, às 8 horas. Haverá atividades culturais, de lazer e de capacitação, todas voltadas para a cultura da segurança. Serão dadas dicas de saúde e segurança no trabalho, além da prevenção de acidentes e promoção da qualidade de vida.

A SIPAT é um evento obrigatório nas empresas. Seu objetivo é conscientizar os empregados sobre a saúde e a segurança no trabalho, além da prevenção de acidentes e promoção da qualidade de vida. Participe!



SIPAT 2011

De 05 a 09 de Dezembro/2011

Programação

Segunda-feira, 05/12/11

Teatro: "O meio ambiente depende de você" (Carga Horária: 50 Minutos)

7h00 - Quiosque

8h00 - Sistema de Leite

14h00 - Auditório

Terça-feira, 06/12/11

Teatro: "Ponha as mãos na consciência" (Carga Horária: 50 Minutos)

7h00 - Quiosque

8h00 - Sistema de Leite

14h00 - Auditório

Quarta-feira, 07/12/11

Curso: Segurança no Laboratório (Carga Horária: 08 horas)

Local: Centro de convivência

8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00

Quinta-feira, 08/12/11

Teatro: "Superando dificuldades" (Carga Horária: 50 Minutos)

7h00 - Quiosque

8h00 - Estação de Leite

16h00 - Auditório

Sexta-feira, 09/12/11

8h00 - Caminhada até a cachoeira Qualidade de Vida (atrás da colônia)

10h00 - Passeio - Ruínas da Estação

14h00 - Passeio nos Setores de Campo (Leite, Ovinos, Currais)

AVISO

O Núcleo de Comunicação Organizacional (NCO) e o Núcleo de Tecnologia da Informação (NTI) estão modificando e padronizando a assinatura de todos os e-mails da Unidade. O objetivo é tornar todas as assinaturas iguais, de acordo com o Manual de Identidade Visual da Embrapa. Este processo deve terminar ainda este ano e é diferente da mudança de endereço de todos os e-mails para o padrão nomedoempregado@embrapa.br.

Nome completo
 Informação adicional (profissão, registro profissional etc.)
 Cargo
 Área
 Unidade

 nome.sobrenome@unidade.embrapa.br
 Telefone: +55 xx xxxx-xxxx | Fax: +55 xx xxxx-xxxx
 www.unidade.embrapa.br



Embrapa
 Pecúária Sudeste

NOSSOS TALENTOS

DEDICAÇÃO E PERSISTÊNCIA, EM BUSCA DA QUALIDADE

Há mais de duas décadas, Cristina Picchi acorda cedo e vem para a fazenda de moto ou de carro. Ela, que começou na Embrapa recém-saída da adolescência, aos 20 anos, já fez faculdade, mestrado e vários cursos de capacitação, passou pela área administrativa, pelo setor de laboratórios e hoje cuida dos sistemas de qualidade. “Todas as recordações e momentos da minha vida adulta têm a Embrapa como fundo, não me vejo longe da empresa”, afirma.

Cris começou a trabalhar na Unidade em 1989, no setor financeiro. Depois, foi transferida para a secretaria da chefia. Neste período, fez licenciatura em física na USP. Quando recebeu o diploma, foi chamada para o setor de laboratórios. Porém, teve que adiar o início na nova área, pois no ano seguinte iniciou o mestrado em engenharia e ciência de materiais, também na USP. A empregada se licenciou da Embrapa para se dedicar aos estudos em tempo integral.

O fato de trabalhar em uma empresa de pesquisa estimulou Cris a ir atrás do sonho de estudar. “A Embrapa incentiva os empregados a buscar o saber, e eu acabei ‘contaminada’ por esta sede de conhecimento”, diz. Para ela, a principal vantagem da empresa é acompanhar sempre o que há de mais moderno no ambiente externo, tanto em pesquisa como na administração. “Graças a essa postura hoje os empregados mais antigos são muito qualificados e atualizados”, diz.

Em 2000, Cris voltou à fazenda, direto para o laboratório de nutrição animal, onde ficou até o início deste ano. Ela agarrou a oportunidade de aplicar seus conhecimentos de ciência, sua maior paixão. “Gostei de atuar na área administrativa, mas sempre tive espírito desbravador, queria fazer um trabalho mais dinâmico, ligado ao que havia aprendido na universidade”, explica.

No entanto, como havia estudado física, aprendeu boa parte dos conhecimentos do laboratório na prática. Acabou desenvolvendo mais um interesse, desta vez pela bioquímica, área na qual pretende fazer doutorado. “O laboratório é muito interessante porque analisamos vários materiais, e cada um deles exige um método diferente”.

Enquanto se aproximava da química, Cris se interessou também por sistemas de qualidade. No início do ano, com a mudança no regimento interno, saiu do laboratório para fazer parte do Núcleo de Desenvolvimento Institucional (NDI), onde é responsável pela área. As primeiras atividades têm sido feitas nos laboratórios. Segundo Cris, os sistemas de qualidade padronizam e formalizam o conhecimento geral da empresa, para que ele não se perca quando empregados antigos deixam a Unidade, e para que os novos não tenham que começar do zero.

A ligação com a fazenda é tão forte que Cris encontrou nela seus “filhos”. Dois de seus três cachorros foram resgatados pela empregada, o primeiro (Dino) no sistema de leite, e o segundo (Jack) na portaria. Até nos fins de semana ela está por aqui, quando sai pedalando pelos arredores da cidade.



Cris e o seu mais recente “filho” encontrado na fazenda, Jack

Foto: Arquivo Pessoal.

FOTO DA SEMANA

Vamos divulgar as belezas da nossa fazenda. Envie sua fotos de paisagens e/ou animais para o e-mail: nco@cnpse.embrapa.br

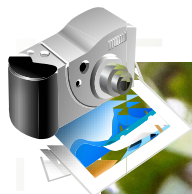


Foto: Daniel Faconti Neto



Mais uma foto de Daniel Faconti Neto (estagiário).



ERRATA

Na página 5 do informativo nº 29,

onde lê-se “Para Rymer, a principal vantagem da Pecuária Sudeste é a qualificação de seus pesquisadores”,

leia-se “Para Rymer, a principal vantagem da Pecuária Sudeste é a qualificação de seu pessoal de apoio”.



Aniversariantes da semana

03/12 – Alberto Bernardi

08/12 – Maria Cristina Campanelli Brito



Feliz
Aniversário

DICAS DE LAZER

FESC REALIZA 4ª FEIRA DE EMPREENDEDORISMO NA MATURIDADE



Nos dias 7 e 8 de dezembro, a Fundação Educacional São Carlos (campus Vila Nery) receberá a quarta edição da Feira de Empreendedorismo na Maturidade, das 16h às 21h. Este ano, além das barracas de comercialização de produtos artesanais produzidos pelos alunos do Projeto de Inclusão Produtiva na Terceira

Idade, a feira terá oficinas de biscuit, pedraria, cachecol de verão, embalagem personalizada e fuxico, além de apresentações de dança do ventre. A FESC Campus 1 está localizada na rua São Sebastião, 2.828, Vila Nery.

ESPETÁCULO TRAÇA CAMINHO DA ARTE DA DANÇA PELA HISTÓRIA

A Prefeitura de São Carlos realizará nos dias 7 e 8 de dezembro, no ginásio do Sesc, a 7ª Mostra de Dança, com a apresentação do espetáculo "A cada passo uma história". Criado por professores, alunos e equipes da gestão municipal, o espetáculo começa às 20h, com entrada gratuita.

Este ano, o espetáculo será dividido em três blocos: trata do nascimento da dança ligada à integração entre o homem e a natureza, pontua o momento em que a dança torna-se arte cênica e por fim retrata a dança nos momentos atuais, onde os espaços ganham nova dimensão.

POCAHONTAS NO TEATRO MUNICIPAL

O Teatro Municipal de São Carlos exibe nos dias 8, 9 e 11 de dezembro o espetáculo Pocahontas, realizado pela escola de balé Corpo & Arte. Um bom programa para a garotada em férias.

Um navio parte da Inglaterra tendo entre os tripulantes o ganancioso governador da Inglaterra e o aventureiro John Smith. Ao chegarem a uma terra desconhecida, John encontra uma bela índia chamada Pocahontas. Ambos aprendem muito um com o outro, até que o povo de Pocahontas e os ingleses entram em guerra por terem interesses diferenciados em relação às terras.



Horários:

Dias 8 e 9 (quinta e sexta-feira): 20h

Dia 11 (domingo): 15h

Ingressos:

R\$ 30 – Inteira

R\$ 15 – Promocional e meia-entrada

8º chorando sem parar Edição Pixinguinha menção especial à Tia Ciata

01/11 a 04/12



Programação

Chorando de repente

01 a 30 de Novembro - Ação surpresa nas salas de aula: Músicos entram, tocam um Choro de Pixinguinha, deixam material com a professora e saem. Duração da intervenção: 05 minutos.

Exposição "A Casa da Tia Ciata".

09 a 20 de novembro - Sesc São Carlos
23 a 30 de novembro - Biblioteca Comunitária UFSCar
02 a 04 de dezembro - Praça XV

Oficinas

CHOROS SAMBADOS E SAMBAS CHORADOS
Oficina ministrada pelo Núcleo de Samba Cupinzeiro.
01 de dezembro, às 19h Espaço 7



O VIOLINO NA MÚSICA POPULAR BRASILEIRA
Oficina ministrada por Nicolas Krassik.
03 de dezembro, às 14h Espaço 7

Mesas Redondas

A IMPORTÂNCIA DE TIA CIATA NO GENÉRIO CULTURAL BRASILEIRO.
Convidados: Gracy Mary Moreira, pianista de Tia Ciata e Presidente da Organização Cultural Remanescentes de Tia Ciata ORTC, Barão do Pandeiro, sambista e compositor. Petronilha Beatriz Gonçalves e Silva, Professora Titular em Ensino Aprendizagem em relações Étnicas Raciais e Pesquisadora do Núcleo de Estudos Afro-brasileiros da UFSCar, Valtier Silverio, Coordenador do Programa de Pós Graduação de Sociologia da UFSCar e Coordenador do Núcleo de estudos Afro-Brasileiros.

02 de dezembro, às 18h30.
Espaço 7

O GÊNIO INVENTIVO DE PIXINGUINHA.

Convidados: Marcelo Vianna, músico e neto de Pixinguinha, Jorginho do Pandeiro, músico e pesquisador musical. Cristovão Bastos, pianista e compositor e Henrique Cazes, instrumentista e pesquisador e Mário Seve, músico e escritor.

03 de dezembro, às 17h.
Espaço 7
Rua 7 de Setembro, 1441

Esquenta Chorando



19h - Choro em Trio



20h - Conexão Pixinguinha

Tributo a Pixinguinha



17h - Grupo Choro de Ouro



20h - Pixinguitar



Presença do músico Marcelo Vianna, neto de Pixinguinha

Festival ChorandoSemParar

04 de dezembro (domingo) 10h às 22h
12 horas de Choro na Praça XV



Quer deixar sua dica para esta seção? Basta enviar e-mail para o nco@coppse.embrapa.br

EXPEDIENTE: Fique por Dentro é o Informativo eletrônico interno da Embrapa Pecuária Sudeste. Chefe Geral: Maurício Mello de Alencar, Chefe Adjunto de Pesquisa e Desenvolvimento: Ana Rita Araújo Nogueira, Chefe Adjunto de Administração: Rodolfo Godoy, Chefe Adjunto de Transferência de Tecnologia: Patrícia Menezes Santos. Elaborado pelo NCO (Núcleo de Comunicação Organizacional). Supervisora do NCO: Cristiane Vieira Peres Fragalle (Editora/Conrerp/DF 700). Larissa Moraes (Jornalista - MTb/SP 48218). Maria Cristina Campanelli Brito e Andréa Shibata (Diagramação). Colaboração: Vitor Vilaverde e Mariana Quijadas (Estagiários do NCO). Periodicidade: semanal. Envie sua sugestão de pauta para a produção do Fique por Dentro pelo ramal 5704 ou pelo e-mail: nco@coppse.embrapa.br.
por Dentro pelo ramal 5704 ou pelo e-mail: nco@coppse.embrapa.br.