

CAVN: CONSTRUINDO HISTÓRIA

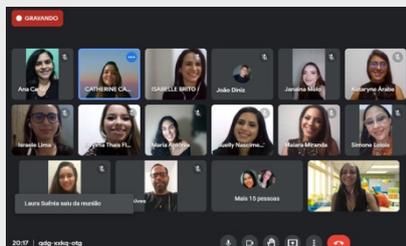
Boletim Informativo da Coordenação Geral de Pesquisa e Extensão CAVN Edição 29

CAMAROTE VIRTUAL

Os participantes da Colação de Grau Remota CAVN/2020.2, ficaram maravilhados com os camarotes virtuais, onde se fizeram presentes Coordenadores; Professores; Técnicos Administrativos e os Alunos Concluintes. Foram momentos de descontração e emoção que marcou a noite do dia 10 de julho de 2021.



Registro do Magnífico Reitor participando da Colação de Grau CAVN/2020.2.



Registro do Camarote do Curso de Nutrição na Colação de Grau CAVN/2020.2.

A COLAÇÃO DE GRAU REMOTA COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS/2020.2

Em tempos de isolamento social os alunos do CAVN colam grau por meio da WEB.



Todo aluno sonha com a sua colação de grau, para alguns a cerimônia solene realizada em um auditório com familiares e amigos se transformou em uma outorga de grau virtual. Devido à pandemia da Covid-19, que tem parado diversas cidades no mundo, e conseqüentemente levou a suspensão das atividades presenciais no CAVN. Pensando na importância desse evento a Direção do Colégio, junto a equipe gestora, estabeleceram



CURSOS FIC

O Colégio Agrícola Vidal de Negreiros, enquanto Instituição de Ensino Profissional e Técnico Público, oferta Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC).

São Cursos de Qualificação Profissional para atender demandas da Sociedade, para formação rápida de jovens e adultos.

Os cursos FIC têm como finalidade primordial a inserção produtiva e exitosa de trabalhadores, independente do nível de escolaridade, no mundo do conhecimento e do trabalho.

Com esta ação, desenvolvida pelos servidores docentes e técnicos e equipe gestora do Colégio, o CAVN disponibiliza para a Sociedade Brasileira a oferta de forma regular destes Cursos Gratuitos, ampliando seu leque de oferta para além dos Cursos de Habilitação Técnica já ofertados pela Instituição.

Direção CAVN.

critérios para a Colação de Grau virtual aos alunos que desejassem concluir sua formação.



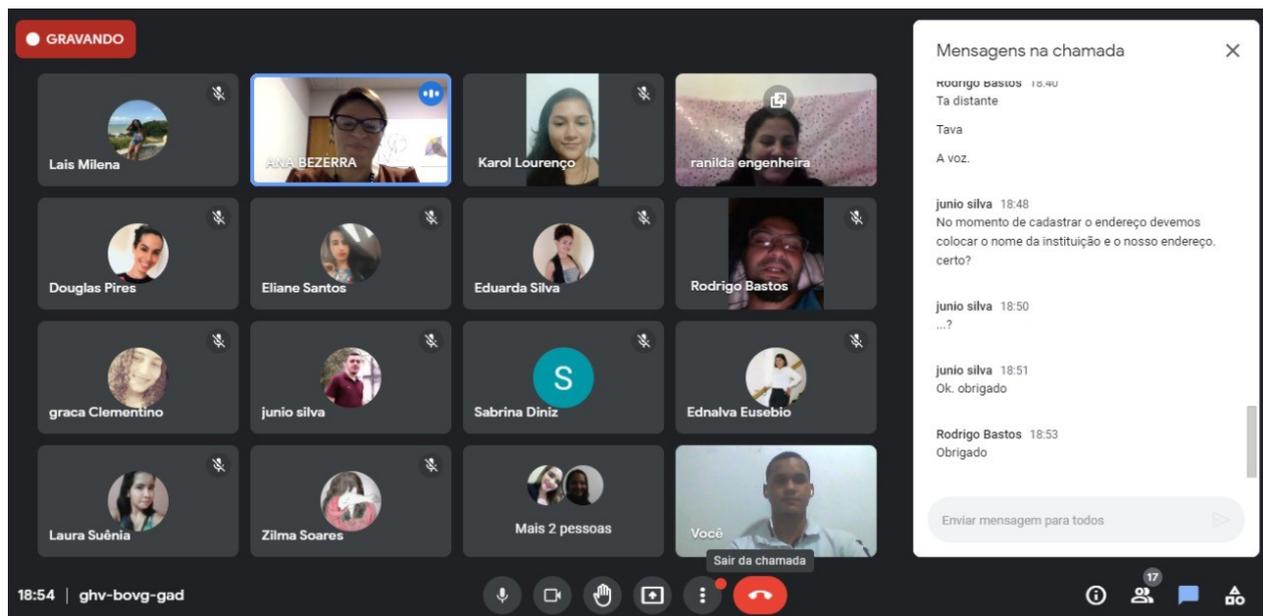
Para o aluno João Neto "foi uma experiência nova e aceitável pela situação que o mundo se encontra por causa da pandemia causada pelo Covid-19.

Mas que essa modalidade de colação me possibilitou receber de forma rápida e prática meu título" diz.



I LIVE COMO CADASTRAR MEU LATTES?

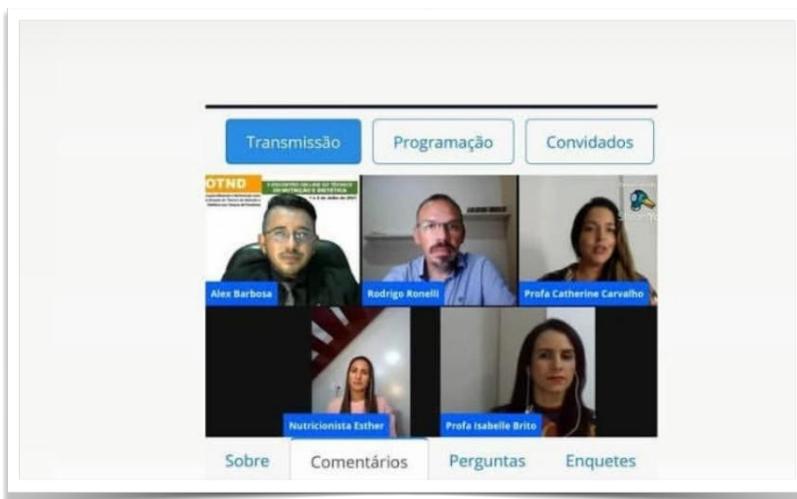
A Coordenação de Pesquisa e Extensão realizou a I Live para os alunos novatos. A Live foi realizada com o objetivo de ensinar aos alunos o procedimento para a realização do cadastro na plataforma Lattes. A Live contou com a participação dos alunos do Curso de Licenciatura que fazem parte do Projeto Prolicen 2021.



I Live da Coordenação de Pesquisa e Extensão 2021.

II ENCONTRO ON-LINE DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

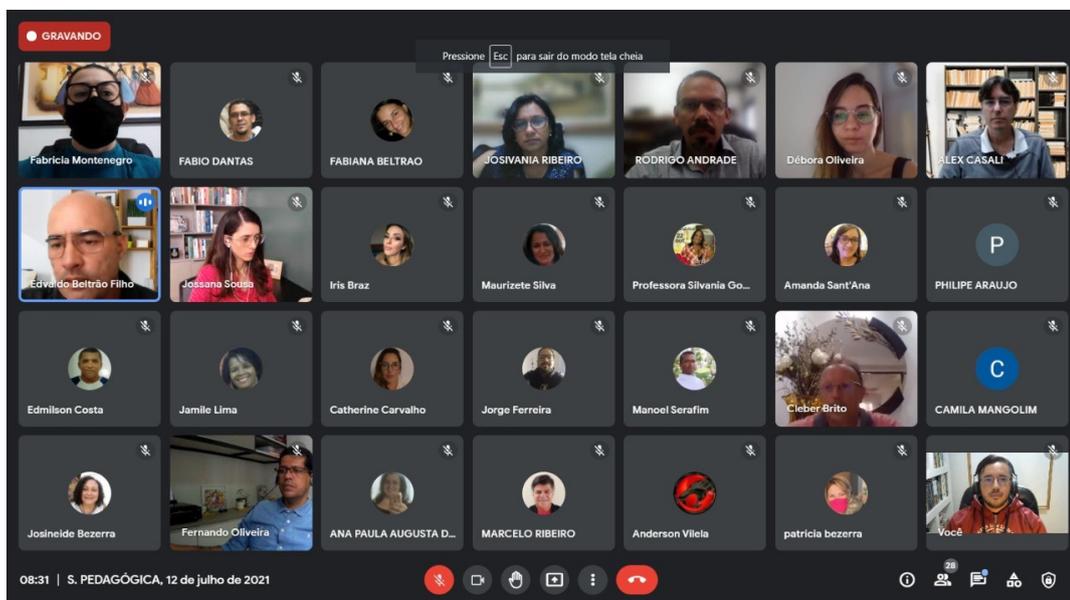
Evento idealizado pela Coordenação do Curso de Nutrição e Dietética, que segue no segundo ano com muito sucesso. Contou com a participação de profissionais na área da saúde, mas especificamente na área de nutrição e com a participação dos alunos do curso. Na ocasião foram ministradas palestras com temas em Educação Alimentar e Nutricional.



Memória do Planejamento Pedagógico do CAVN 2021.1.

O Planejamento Pedagógico é a prática de conhecer a realidade da Instituição de Ensino e reconhecer as necessidades da Comunidade. A partir dele, é possível estabelecer as metas e os objetivos a serem alcançados. Ressaltando a importância dessa prática, o CAVN realizou nos dias 12, 13, 14 e 15 de julho de 2021 a **Semana Pedagógica do CAVN em 2021.1**. Agradecemos a participação de cada um, neste processo dinâmico, coletivo e de responsabilidades mútuas. Estes momentos estão assumindo uma interface de um movimento de transformação de nosso Colégio, muito impulsionado pelo momento atual, nos colocando como protagonistas e sujeitos ativos deste processo, “porque escola viva se movimenta (N. P. Menezes).”

Com nossos melhores cumprimentos, CGE.



Planejamento Acadêmico, 2021.

ACOLHIMENTO ESTUDANTIL

A Coordenação Geral de Ensino se mobilizou para a realização do Acolhimento Estudantil, através do Canal no YouTube, nos dias 19 a 24 de julho de 2021, com a apresentação dos Cursos, Corpo Docente e Equipe Gestora. Momento de fundamental importância para receber os alunos ingressantes.

Sejam bem-vindos(as)!

Confiram nossas atividades!



> 19 a 24/07>>
Semana de Acolhimento Estudantil (Ingressantes)

> 26/07>>
Início das aulas remotas

Dúvidas!? Basta chamar: 99105 0004

Agropecuária
Agroindústria
Aqüicultura
Nutrição e Dietética

Paisagismo
Informática
Técnico de Laboratório de Ciências
Veterinária



II ECTA - ENCONTRO DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

Evento Coordenado pelo Curso Técnico em Agroindústria, na Programação do evento foram ministradas palestras; Relatos de atuação profissional; Relatos de Trajetórias Acadêmicas; Apresentação Cultural e Sorteios de brindes.



Abertura do II ECTA, 2021.

Já criou seu e-mail institucional?

Não!? Siga os passos e tenha acesso a nossa nuvem!

SE VOCÊ FOR DOCENTE OU DISCENTE, basta acessar o portal SIGAA, clicar em **Outros > E-mail Institucional**.

SE VOCÊ FOR TÉCNICO ADMINISTRATIVO, basta acessar o portal SIGAA, clicar em **Módulo biblioteca > E-mail institucional**.

E-mail Acadêmico

Você dentro do ciberespaço remoto!

Novidades!!!
news!!! news!!!

Cursos de Formação Inicial e Continuada

Amplie seus horizontes!



Formato EAD, com 50 vagas cada um e seleção por ordem de inscrição.

Avicultor (210h)

Bovinocultor de leite (210h)

Horticultor Orgânico (180h)

Inglês Intermediário (180h)

Meliponicultor (165h)

Com Certificação



Fonte: Freepik

www.cavn.ufpb.br/inscricao

No período de 23 de julho a 1 de agosto de 2021



DADINHO DE TAPIOCA COM QUEIJO-DE-COALHO



INGREDIENTES

- 1 ¼ de xícara (chá) de tapioca granulada;
- 250 g de queijo de coalho;
- ½ litro de leite; 1 pitada de sal;
- 1 pitada de pimenta branca;

Numa tigela grande, rale o queijo-de-coalho. Junte a tapioca; e misture. Tempere com sal e pimenta; Leve o leite para ferver e misture à tigela com a tapioca;

Transfira a mistura para a assadeira; Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média);

Transfira a massa para uma tábua, retirando o plástico. Com uma faca, corte em tiras de 2 cm, e as tiras, em cubos. Leve para assar por 40 minutos ou até dourar. Se preferir, frite em óleo quente.

Agenda Coordenação de Pesquisa e Extensão:

Live - Como construir meu Lattes?

Profa. Dra. Ana Patrícia Almeida Bezerra