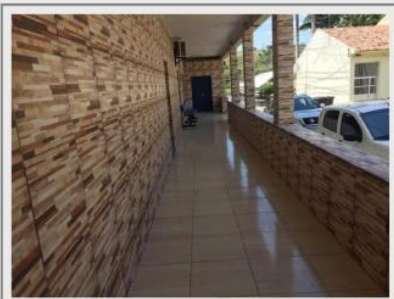


CAVN: CONSTRUINDO HISTÓRIA

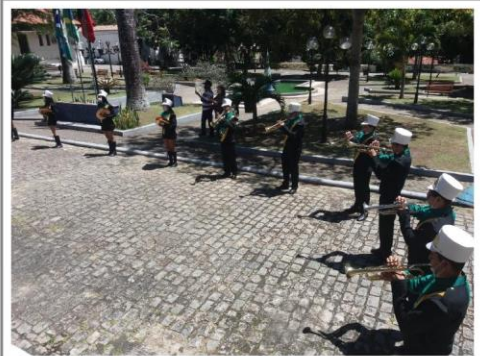
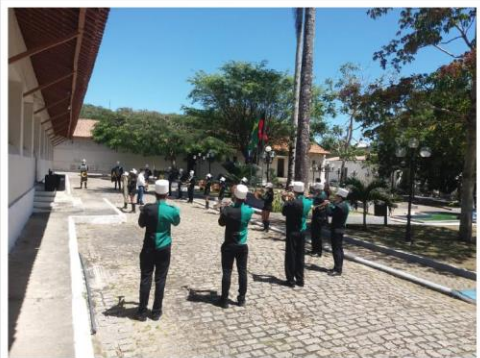
Boletim Informativo da Coordenação Geral de Pesquisa e Extensão CAVN Edição 24^o

ESTAMOS ARRUMANDO A CASA



O Colégio Agrícola Vidal de Negreiros cada vez mais se preocupa com os discentes, prova disso, são as reformas na Infraestrutura das residências estudantis para melhor acolher os estudantes em regime de internato. Ao se preparar para o futuro retorno das atividades presenciais, as residências estão passando por pintura e melhoria com novos mobiliários e sistema de segurança por meio do monitoramento com câmeras. A gestão do CAVN também vem investindo nas cabines individuais para a melhoria do aprendizado nas 5 residências. Tudo isso para promover o conforto dos alunos e reconhecendo como um segundo lar para os mesmos. Tudo está sendo cuidado com muito carinho, na esperança que em breve estaremos juntos e desfrutando das dependências.





FOTOS 05, 06, 07 e 08.

Comemoração do dia 07 de Setembro.

1º ENCONTRO ON LINE DOS EX-ALUNOS DO CAVN

O evento foi transmitido ao vivo pelo canal do YouTube do CAVN e teve como tema: **"O CAVN na trajetória da minha vida"**.

O Encontro contou com uma programação virtual durante toda a manhã do dia 07/09/2020, feita com muito carinho para todos os que fazem e fizeram parte da história do CAVN. O Evento não poderia deixar de contar com a participação da banda marcial da escola. Foram tomados todos os cuidados de distanciamento social e com integrantes reduzidos.

I Encontro On-line do Ex-alunos do CAVN
 Data: 07 de Setembro de 2020 | A partir das 9:00h

Não poderia faltar a nossa banda marcial, para nos encantar durante o nosso evento.

COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS

96 ANOS DE HISTÓRIA

DO PATRONATO AO COLÉGIO AGRÍCOLA

O CAVN na Trajetória da minha vida.

INGRESSO
 AO VIVO NO YOUTUBE EM 7 DE SETEMBRO 2020

TICKET NO. #2309

Em 2020 o Colégio Agrícola Vidal de Negreiros passa a ser o maior Orçamento da planilha CONDETUF



Vamos conhecer a História do CONDETUF

O Conselho Nacional de Dirigentes das Escolas Técnicas Vinculadas às Universidades Federais – CONDETUF teve origem na Associação dos Diretores das Escolas Técnicas Vinculadas às Universidades Federais do Rio Grande do Sul, criada em 1990. Em 22/08/1990, a Associação passou a denominar-se Conselho dos Diretores das Escolas Técnicas Agrícolas, Comerciais e Industriais das Universidades Federais do Rio Grande do Sul – CDETUF/RS. Posteriormente, em 03/04/1991, foi aprovado o Estatuto do Conselho dos Diretores das Escolas Técnicas das Universidades Federais, sendo eleita a primeira Diretoria. No ano de 1992, houve uma primeira reunião entre os diretores das Escolas Técnicas Vinculadas e o Ministro da Educação Murilo Hingel. Após esse encontro, muitas foram as oportunidades e conquistas para as Escolas Técnicas Vinculadas, através do CONDETUF. É importante registrar a participação ativa do então Diretor do CTUR, Prof. Luiz Carlos Estrella Sarmento, em todo o processo de criação do CONDETUF, como fundador e idealizador, exercendo no biênio 1995/1997 a secretaria executiva do referido conselho.

Atualmente, além do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros o CONDETUF é composto por outras 22 Escolas Técnicas (Lei N° 11.892, de 29 de dezembro de 2008).

1. Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal – CEDAF / UFV
2. Centro de Educação Profissional – CEFORES / UFTM
3. Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas – CODAI / UFRPE
4. Colégio Agrícola Vidal de Negreiros/ UFPB
5. Colégio Politécnico / UFSM
6. Colégio Técnico – COLTEC / UFMG
7. Colégio Técnico – CTUR/ UFRRJ
8. Colégio Técnico de Bom Jesus – CTBJ / UFPI
9. Colégio Técnico de Floriano – CTF / UFPI
10. Colégio Técnico de Teresina – CTT / UFPI

11. Colégio Técnico Industrial de Santa Maria / UFSM
12. Colégio Universitário – COLUM/ UFMA
13. Escola Agrícola de Jundiá / UFRN
14. Escola Agrotécnica / UFRR
15. Escola de Música / UFRN
16. Escola de Saúde / UFRN
17. Escola de Teatro e Dança / UFPA
18. Escola Técnica de Artes / UFAL
19. Escola Técnica de Música / UFPA
20. Escola Técnica de Saúde / UFPB
21. Escola Técnica de Saúde / UFU
22. Escola Técnica de Saúde de Cajazeiras / UFCG
23. Teatro Universitário / UFMG

Diretoria do Condetuf – Gestão 2019-2020

Zilmar Rodrigues de Souza (UFRN) Presidente
 Douglas Queiroz Santos (UFU) 1º Vice-presidente
 Marcelo Freitas da Silva (UFSM) 2º Vice-Presidente
 David Farias Torres Chagas (UFAL) 1º Secretário
 Kátia Pedroso Silveira (UFMG) 2ª Secretária
 Welington Bezerra de Sousa (UFCG) 1º Tesoureiro
 Ivanilda Lacerda Pedrosa (UFPB) 2ª Tesoureira



O evento contou com a participação de ex-alunos e alunos atuais representados por Kelly Vitória Lima Silva (IA) e Danilo Benedito de Souza (3H).

Foto 09. I Encontro on-line do Curso em Agropecuária do CAVN.

I ENCONTRO ON-LINE DO CURSO TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA DO CAVN
 III DIA COMEMORATIVO AO TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA DO CAVN

23 de setembro
Às 19:30

1ª PALESTRANTE Tema: O papel do Técnico Agrícola no Manejo Integrado de Pragas

DR. JOSÉ BRUNO MALAQUIAS
 • PÓS-DOUTORANDO-UNESP
 • DOUTORADO EM ENTOMOLOGIA - ESALQ/USP
 • AGRÔNOMO - UFPB
 • TÉCNICO AGRÍCOLA - CAVN

2ª PALESTRANTE Tema: Certificação Orgânica

DRA. ELIANE CECÍLIA DE MEDEIROS
 • DOUTORANDA EM AGRONOMIA
 • MBA EM GERENCIAMENTO DE PROJETOS
 • MESTRE EM AGRONOMIA
 • ENGENHEIRA AGRÔNOMA
 • 12 ANOS DE EXPERIÊNCIA EM CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA

INSCRIÇÕES GRATUITAS PARA CERTIFICAÇÃO
 ATRAVÉS DO SIGEVENTOS DA UFPB

[HTTPS://SIGEVENTOS.UFPB.BR/EVENTOS/PUBLIC/EVENTO/EOCTACIDCA](https://sigeventos.ufpb.br/eventos/public/evento/eoctacidca)
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/COLEGIOAGRICOLAVIDALDENEGREIROSCAVN](https://www.youtube.com/colégioagricolavidaldenegreiroscavn)

Contamos com a presença de todos vocês para prestigiar esse momento!

ORGANIZAÇÃO
 UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁIBA
 COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS - CAVN
 COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA



Projeto de Extensão Sementes de Cooperação Empreendedora e CCHSA e CAVN realizam o V Seminário Virtual de Valorização da Vida

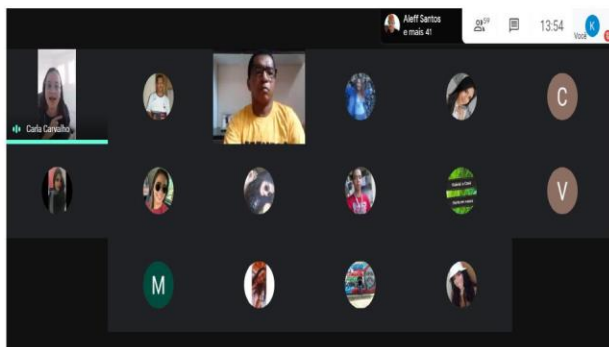


Foto 10. V Seminário Virtual de Valorização da vida.

No mês de Setembro, a comunidade dedica atenção especial à prevenção do suicídio no mundo; chamado de Setembro Amarelo, os esforços são voltados para promover conversas no sentido de quebrar tabus acerca da necessidade de se buscar ajuda quando enfrentamos problemas emocionais; o objetivo é estar pronto para lidar com situações emocionais difíceis e para ajudar pessoas que precisem fazê-lo.

O evento foi realizado por meio da plataforma Meet e contou com a participação de mais de dez profissionais de vários estados do País, que conduziram palestras, roda de terapia comunitária e participaram de mesas redondas, abordando temas como suicídio e as pressões do dia a dia; cyberbullying e ansiedade; solidão, ansiedade e resiliência na pandemia; interconexões entre mídias sociais e depressão; respiração e saúde mental; e saúde integral em tempos de isolamento.



Foto 11. V Seminário Virtual de Valorização da vida.





COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
Coordenação Geral de Ensino

Programa de Internacionalização
International Programs

Fonte: Freepik

CAVN Passa a Integrar o Fórum de Assessores Internacionais (FAI) da UFPB

O CAVN participou da primeira reunião para integrar o FAI o qual funcionará nos moldes dos já existentes Fórum de Assessores de Graduação e Fórum de Assessores de Extensão na UFPB



Por iniciativa da Agência UFPB de Cooperação Internacional foi criado o Fórum de Assessores de Internacionalização (FAI) dos Centros de Ensino: Colégio Agrícola Vidal de Negreiros (CAVN); Escola Técnica de Saúde (ETS) e da Escola de Educação Básica (EEBAS) da UFPB com a intenção de difundir e expandir a internacionalização na Universidade. A primeira reunião do Fórum foi realizada no dia 29 de setembro, pela plataforma Google Meet.

Direção do Colégio CAVN e Coordenação Acadêmica.





Estágio supervisionado remoto obrigatório em UPR

Reunião síncrona : Fechamento do estágio em UPR com todos os discentes matriculados e as orientadoras na sexta dia 02/10/2020 às 14:00h via plataforma google meets o link será disponibilizado próximo ao evento



14:00h - Participação especial da Técnica em Nutrição e Nutricionista Ana Késia Alves CRN6: 14414 Diretora da Alimentary Assessoria em Nutrição.



15:40h - Retirada de dúvidas e fechamento do estágio com as supervisoras Esther Pereira e Maria Aparecida







BOAS PRÁTICAS DE LIVE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

Boas Práticas de Fabricação no Setor de Laticínios

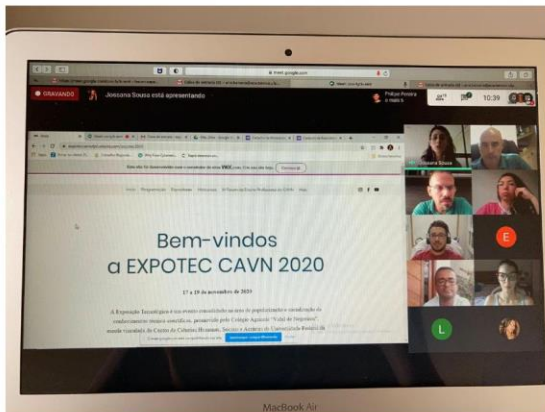
	Profa Dra.Fabiana Beltrão UFPB		
	Laiza Soliely Costa Pesquisadora do grupo de estudos em laticínios (PDLAT/CCHSA/ UFPB)		08 OUTUBRO
	João Pedro Cesário Mediador		19 HORAS

PROJETO BPF
ALIMENTO SEGURO NO
AMBIENTE ESCOLAR






Canteiro de Obras para a EXPOTEC 2020



Já iniciamos o planejamento da I EXPOTEC on-line. À frente da Comissão organizadora temos as professoras doutoras Izabela Sousa Rangel e Jossana Pereira de Sousa Guedes. Esperamos que seja um sucesso com as demais edições. Teremos: minicursos; palestras e estandes virtuais. AGUARDEM!

Receitinha

coelho assado ao molho de laranja

1 coelho de aproximadamente 2 kg
 1 copo (americano) de suco de laranja
 1/2 copo (americano) de azeite de oliva
 1 copo (americano) de vinho branco
 1 copo (americano) de manjericão
 5 dentes de alho amassados
 1/2 ramo de alecrim
 1 colher (sopa) de ervas finas
 sal e pimenta-do-reino a gosto
 2 embalagens de plástico para assar alimento

Modo de preparo

Lave bem o coelho em água corrente durante 5 minutos.

Em seguida, retire toda a gordura do seu interior.

Corte as patas do coelho na altura dos joelhos, deixando apenas as coxinhas.

Coloque uma embalagem de plástico dentro da outra e coloque o dentro delas. Acrescente todos os ingredientes e feche a embalagem.

Agite levemente para incorporar todo o tempero em toda a carne. Coloque a embalagem dentro de um refratário e leve à geladeira para marinar por, pelo menos, 8 horas.

Depois, leve o refratário para assar em forno preaquecido a 180° C por 2 horas.

Retire o refratário do forno, corte a parte de cima do plástico e volte com o coelho para o forno até dourar a pele.

Retire o coelho do plástico e reserve. Coe o caldo que ficou no refratário e coloque em uma panela. Leve ao fogo médio até ferver. Dissolva 1 colher (sopa) de farinha de trigo ou amido de milho em 1/2 copo de água e, lentamente, despeje na panela, mexendo sempre. Quando o molho engrossar, desligue.

Sirva o coelho ainda quente coberto com o molho de laranja. Você também pode fazer diversos acompanhamentos para essa receita como arroz branco e purê de batata.



Profª. Dra. Ana Patrícia Almeida Bezerra
Coordenação de Pesquisa e Extensão CAVN