



## *Clipping*

**Semana de Ciência e Tecnologia  
IFMG – Campus Ouro Preto**

**Período: setembro e outubro de 2016**

**Elaborado por: Coordenação de Comunicação Social**

**IMPRESSO**



## A CONTECENDO

### Região das Américas é declarada livre do sarampo



A região das Américas é a primeira do mundo a ser declarada livre do sarampo. A avaliação foi oficializada ontem (27) pelo Comitê Internacional de Peritos de Documentação e Verificação da Eliminação do Sarampo, Rubéola e Síndrome de Rubéola Congênita nas Américas, durante o 55º Conselho Diretor da Organização Pan-Americana da Saúde (Opas).

De acordo com a Opas, vacinação massiva contra o sarampo nas Américas evitou 3,2 milhões de casos e 16 mil mortes entre 2000 e 2020.

Com a declaração, o sarampo se torna a quinta doença prevenível por vacinação a ser eliminada nas Américas, após a erradicação da varíola, em 1971; da poliomielite, em 1994, e da rubéola e da síndrome da rubéola congênita, em 2015. O resultado, segundo a Opas, culmina um esforço de 22 anos de ampla administração da vacina contra o sarampo, a caxumba e a rubéola no

continente.

#### Último caso na região

De acordo com a Opas, a transmissão do vírus do sarampo nas Américas foi interrompida em 2002, quando o último surto endêmico foi notificado na região. Entretanto, como o sarampo continua circulando em âmbito mundial, alguns países haviam notificado casos importados.

Entre 2003 e 2014, o número total de casos de sarampo importados ou relacionados à importação do vírus chegou a 5.077 no continente.

No Brasil, surtos isolados e ligados a vírus importados começaram em 2013 e registraram os últimos casos no ano passado. O Comitê Internacional de Peritos esperou a comprovação das evidências da interrupção antes de anunciar a declaração confirmada hoje. A eliminação do sarampo no Brasil foi declarada em julho pela Opas.

### Semana de Ciência e Tecnologia do IFMG: inscrições até sexta-feira



#### CIÊNCIA E TECNOLOGIA SEMANA 2016

O IFMG – Campus Ouro Preto está com inscrições abertas, até sexta-feira, dia 30, para oficinas gratuitas da Semana de Ciência e Tecnologia. Neste ano, o evento terá, como tema, "Ciência alimentando o Brasil". As atividades serão realizadas entre 15 e 22 de outubro. Ainda há vagas para diversas oficinas.

#### Reaproveitamento de alimentos

Com o objetivo de exterminar o desperdício, o Projeto Favela Orgânica apresenta a oficina de aproveitamento total dos alimentos. Aprender a higienizar os alimentos e usá-los com muita criatividade em pratos especiais cheios de sabor, são os objetivos desta oficina.

Seguindo a mesma temática, o Senac vai oferecer três workshops sobre alimentação criativa, alternativa e sem desperdício. A proposta é ensinar a transformar sobras de alimento em novos pratos saudáveis e de baixo custo e também técnicas para o reaproveitamento de cascas de verduras e legumes no preparo

de sucos naturais.

#### Enem

Capacitar estudantes de Ensino Médio, orientando-os sobre as cinco competências exigidas na produção da redação do ENEM, além de ensinar os alunos técnicas específicas de redação, são os objetivos das oficinas de redação para o ENEM, com diversas opções de data e horário.

#### Yoga

A oficina tem como proposta proporcionar, aos participantes, o autoconhecimento por meio das técnicas de Shivan Yoga, estimular a concentração e desenvolver força física e psíquica, com mais equilíbrio e consciência para vários aspectos que envolvem a mente e as emoções.

Para realizar a inscrição, acesse <http://semanact.ouropreto.ifmg.edu.br/>.



**Itatiaia** Informação, esporte, música e prestação de serviço

**Atendimento ao Cliente**

Atendimento ao Cliente

Atendimento ao Cliente

(31) 3551-2166

email - ouropreto@itatiaia.com.br

**MERCERIA DO ferrugem**

Desde 1988

TELE-ENTREGA: 3551-6441

**A TV ASSEMBLEIA VAI TRAZER AS ELEIÇÕES PARA DENTRO DA SUA CASA.**

Acompanhe na **TV Assembleia** a cobertura completa das eleições para prefeito e vereador, com informações diretas do TRE.

Você pode ver tudo isso na TV aberta, a cabo, no computador ou no celular. Vote com consciência. **Só o voto garante um futuro com a sua cara.**

Veja no site da ALMG as retransmissoras de sua região.

[almg.gov.br/acompanhe/tv\\_assembleia](http://almg.gov.br/acompanhe/tv_assembleia)

**ASSEMBLEIA DE MINAS**  
Poder e Voz do Cidadão

**LEMBRE-SE:** na urna, confira a foto e o número do seu candidato.

## PANORAMA



*A Polícia Militar de Meio Ambiente realizou a 5ª e 6ª edição do Programa de Educação Ambiental da Polícia Militar de Minas Gerais (PROGEA) nas Escolas Municipais de Mariana e Ouro Preto. O objetivo do encontro é ensinar as crianças, de forma lúdica, como preservar o meio ambiente e como promover ações de forma sustentável.*

**A**contece, no sábado (24) de 8h 30 às 11h 30, uma Mostra Cultural sobre a Consciência Negra. O evento será realizado na escola Municipal Arnaldo Bastos, no Caic, em Cachoeira do Campo. Participe.

**A** Associação Comercial e Empresarial de Ouro Preto (Aceop) realiza na terça-feira (27) às 18h, palestra sobre registro digital para empresas, ministrada pela Junta Comercial do Estado de Minas Gerais (Jucemg). O objetivo é apresentar os novos procedimentos adotados pela Jucemg, os novos serviços e como utilizar o sistema. A palestra é gratuita e a entrada é mediante a doação de um leite em pó, para o Programa de Voluntariado da Classe Contábil. Mais informações e inscrições pelo site da Aceop: [aceop.com.br](http://aceop.com.br)

**A** Semana de Ciência e Tecnologia do IFMG - Campus Ouro Preto está oferecendo mais de 200 vagas para oficinas gratuitas de Redação para o Enem. As atividades serão realizadas em outubro, com turmas pela manhã ou tarde. As inscrições podem ser realizadas até 30 de setembro, no site: <http://semanact.ouropreto.ifmg.edu.br/inscricoes/#Oficinas>

**A**tletas de judô da equipe Budo-Kan Águia Branca, de Ouro Preto, participam dos jogos escolares da juventude até o dia 29 de setembro em João Pessoa. O evento conta com a participação de 165 adolescentes mineiros de 12 a 14 anos, destes sete são de Ouro Preto. Desde o início das competições, dia 20, mais de 3.860 alunos/atletas já desembarcaram em João Pessoa para a etapa 12 a 14 anos dos Jogos Escolares da Juventude.

**TV**

**Veículo:** TV Top Cultura

**Programa:** Notícias

**Data:** 28 de setembro de 2016

**Tema:** Tudo pronto pra mais uma edição da Semana de Ciência e Tecnologia em Ouro Preto

**Entrevistado:** Vânia Quintão (coordenadora de eventos e projetos do IFMG – Campus Ouro Preto)

**Disponível em:** <https://www.youtube.com/watch?v=fUzPebUQePU>



**Descrição:** Entre os dias 17 e 22 de outubro acontece mais uma edição da Semana de Ciência e Tecnologia do Instituto Federal de Minas Gerais - IFMG campus Ouro Preto. As inscrições estão abertas. Confira mais detalhes na entrevista de hoje.

**Veículo:** TV Top Cultura

**Programa:** Notícias

**Data:** 26 de outubro de 2016

**Tema:** Semana de Ciência e Tecnologia do IFMG oferece workshop de sucos naturais

**Entrevistado:** Vânia Quintão (coordenadora de eventos e projetos do IFMG – Campus Ouro Preto)

Cléia Barbosa (participante do workshop)

Adriana Gurgel (orientadora de gestão e gastronomia – SENAC)

Petterson Augusto (aluno do IFMG – Campus Ouro Preto)

**Disponível em:** <https://www.youtube.com/watch?v=VSa1fqyljg>



**Descrição:** A Semana de Ciência e Tecnologia do IFMG, campus Ouro Preto, que aconteceu entre os dias 18 e 22 de outubro, trouxe um workshop de sucos naturais.

**Veículo:** TV Top Cultura

**Programa:** Notícias

**Data:** 26 de outubro de 2016

**Tema:** Seminário discute os impactos socioambientais causados pela mineração

**Entrevistado:** Daniel Neri (professor do IFMG – Campus Ouro Preto)  
Andréa Zhouri (palestrante do seminário)

**Disponível em:** <https://www.youtube.com/watch?v=dicNoFMEmI4>



**Descrição:** Aconteceu até o dia 20 de outubro no auditório do IFMG - Instituto Federal de Minas Gerais campus Ouro Preto, um seminário que discute a mineração e os impactos socioambientais que a atividade gera nas comunidades onde está inserida. Confira!



## **INTERNET**

20/10/2016 – O Mundos Dos Inconfidentes

<http://portal.omundodosinconfidentes.com.br/chef-dalton-rangel-encerra-semana-de-ciencia-e-tecnologia-do-ifmg/>

The screenshot shows a web browser displaying a news article. At the top, there is a navigation bar with the site logo 'O MUNDO DOS INCONFIDENTES', a 'BOX 353' banner, and contact information: 'SOM - ALARMES - VIDROS ELÉTRICOS (31) 9419 7353 Av. Quelroz Junior, 353 - Itabrita'. Below the navigation bar is a menu with categories: CAPA, CIDADES, CULTURA, BRASIL, MINAS, MUNDO, ESPORTES, SAÚDE, POLÍTICA, CONTATO. The main article title is 'Chef Dalton Rangel encerra Semana de Ciência e Tecnologia do IFMG', dated '20 de outubro de 2016 - 20:16 | por Patrícia'. The article features a photo of Chef Dalton Rangel in a kitchen. To the right of the article, there are sections for 'ÁREA ADMINISTRATIVA' with a 'Login' button, 'PUBLICIDADE' with a 'COTA OURO PRETO' advertisement, and 'SERVIÇOS & UTILIDADES' with a logo for 'LEANDRO SILVA STUDIO PERSONAL/PILATES'. A vertical sidebar on the left contains social media icons for Facebook, Twitter, Google+, Pinterest, LinkedIn, and Telegram.

Texto na íntegra:

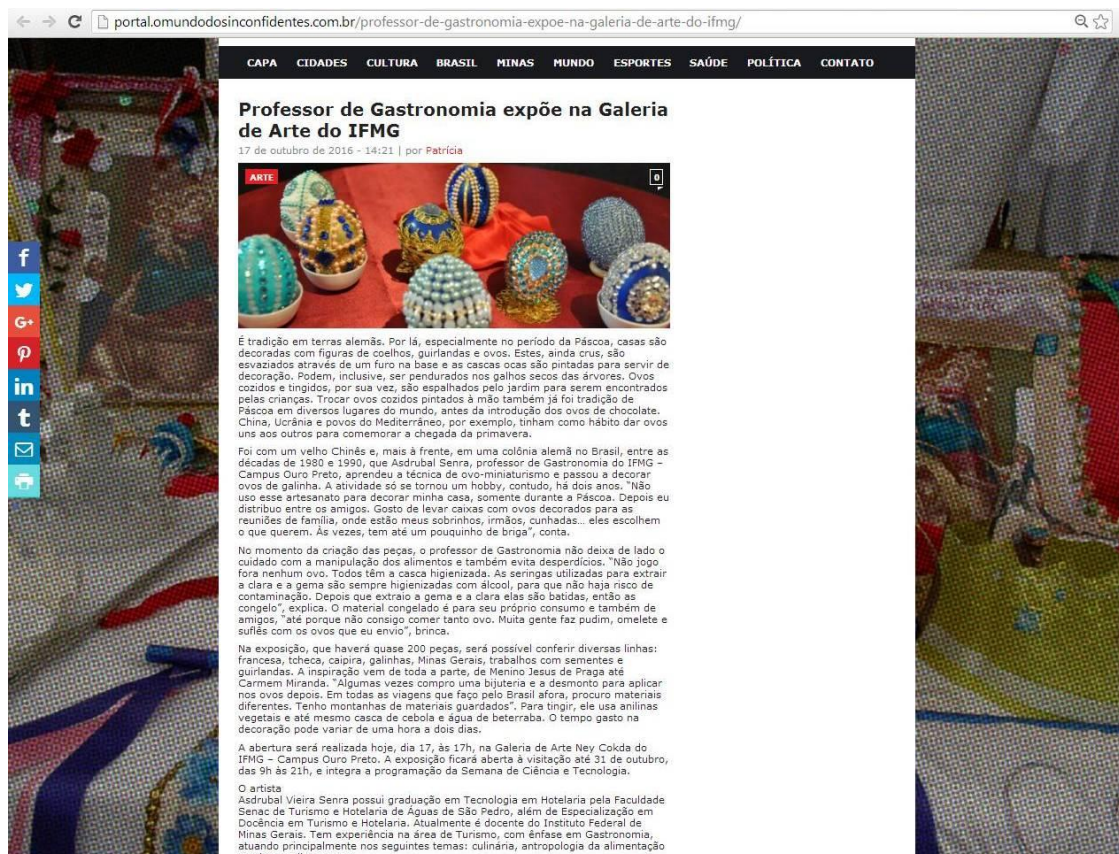
## Chef Dalton Rangel encerra Semana de Ciência e Tecnologia do IFMG

Uma aula-show, que terá como tema "Gastronomia Brasileira, Turismo e Geração de Renda", com o chef Dalton Rangel, consultor gastronômico do Programa Hoje em Dia (TV Record) e apresentador do programa Homens Gourmet (Fox Life), vai encerrar a Semana de Ciência e Tecnologia do IFMG – Campus Ouro Preto amanhã, dia 21, Às 19h30, no Auditório Central do campus. Na oportunidade, o chef vai preparar linguíças de frango com ora-pro-nóbis e pernil com provolone. A atividade é aberta ao público.

Dalton Rangel formou-se em Gastronomia pela universidade SENAC e começou a construir a sua história na culinária percorrendo o mundo afora em busca de novas experiências, sabores e trabalhos. A primeira aventura foi com o chef Vitor Sobral, em Portugal, no reconhecido Terreiro do Paço. Depois se especializou na Irlanda, em uma gastronomia totalmente diferenciada. Conheceu a fundo os exóticos temperos, aromas e iguarias da Tailândia, onde participou de cursos no Hotel Blue Elephant. Na Itália, realizou variadas imersões gastronômicas, conhecendo e estudando a diversidade do país. Com sua experiência reconhecida, representou o Brasil em feiras e festivais gastronômicos durante a Semana Internacional de Design em Milão, a mais importante do setor.

17/10/2016 – O Mundos Dos Inconfidentes

<http://portal.omundodosinconfidentes.com.br/professor-de-gastronomia-expoe-na-galeria-de-arte-do-ifmg/>



**Professor de Gastronomia expõe na Galeria de Arte do IFMG**  
17 de outubro de 2016 - 14:21 | por Patrícia

É tradição em terras alemãs. Por lá, especialmente no período da Páscoa, casas são decoradas com figuras de coelhos, guirlandas e ovos. Estes, ainda crus, são esvaziados através de um furo na base e as cascas ocas são pintadas para servir de decoração. Podem, inclusive, ser pendurados nos galhos secos das árvores. Ovos cozidos e tingidos, por sua vez, são espalhados pelo jardim para serem encontrados pelas crianças. Trocar ovos cozidos pintados à mão também já foi tradição de Páscoa em diversos lugares do mundo, antes da introdução dos ovos de chocolate. China, Ucrânia e povos do Mediterrâneo, por exemplo, tinham como hábito dar ovos uns aos outros para comemorar a chegada da primavera.

Foi com um velho Chinês e, mais à frente, em uma colônia alemã no Brasil, entre as décadas de 1980 e 1990, que Asdrubal Senra, professor de Gastronomia do IFMG – Campus Ouro Preto, aprendeu a técnica de ovo-miniaturismo e passou a decorar ovos de galinha. A atividade só se tornou um hobby, contudo, há dois anos. "Não uso esse artesanato para decorar minha casa, somente durante a Páscoa. Depois eu distribuo entre os amigos. Gosto de levar caixas com ovos decorados para as reuniões de família, onde estão meus sobrinhos, irmãos, cunhadas... eles escolhem o que querem. Às vezes, tem até um pouquinho de briga", conta.

No momento da criação das peças, o professor de Gastronomia não deixa de lado o cuidado com a manipulação dos alimentos e também evita desperdícios. "Não joga fora nenhum ovo. Todos têm a casca higienizada. As seringas utilizadas para extrair a clara e a gema são sempre higienizadas com álcool, para que não haja risco de contaminação. Depois que extraio a gema e a clara elas são batidas, então as congelo", explica. O material congelado é para seu próprio consumo e também de amigos, "até porque não consigo comer tanto ovo. Muita gente faz pudim, omelete e suflês com os ovos que eu envio", brinca.

Na exposição, que haverá quase 200 peças, será possível conferir diversas linhas: francesa, tcheca, capira, galinhas, Minas Gerais, trabalhos com sementes e guirlandas. A inspiração vem de toda a parte, de Menno Jesus de Praga até Carmem Miranda. "Algumas vezes compro uma bijuteria e a desmonto para aplicar nos ovos depois. Em todas as viagens que faço pelo Brasil afora, procuro materiais diferentes. Tenho montanhas de materiais guardados". Para tingir, ele usa anilinas vegetais e até mesmo casca de cebola e água de beterraba. O tempo gasto na decoração pode variar de uma hora a dois dias.

A abertura será realizada hoje, dia 17, às 17h, na Galeria de Arte Ney Cokda do IFMG – Campus Ouro Preto. A exposição ficará aberta à visitação até 31 de outubro, das 9h às 21h, e integra a programação da Semana de Ciência e Tecnologia.

O artista Asdrubal Vieira Senra possui graduação em Tecnologia em Hotelaria pela Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro, além de Especialização em Docência em Turismo e Hotelaria. Atualmente é docente do Instituto Federal de Minas Gerais. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Gastronomia, atuando principalmente nos seguintes temas: culinária, antropologia da alimentação e culturas alimentares.

**Texto na íntegra:**

## **Professor de Gastronomia expõe na Galeria de Arte do IFMG**

É tradição em terras alemãs. Por lá, especialmente no período da Páscoa, casas são decoradas com figuras de coelhos, guirlandas e ovos. Estes, ainda crus, são esvaziados através de um furo na base e as cascas ocas são pintadas para servir de decoração. Podem, inclusive, ser pendurados nos galhos secos das árvores. Ovos cozidos e tingidos, por sua vez, são espalhados pelo jardim para serem encontrados pelas crianças. Trocar ovos cozidos pintados à mão também já foi tradição de Páscoa em diversos lugares do mundo, antes da introdução dos ovos de chocolate. China, Ucrânia e povos do Mediterrâneo, por exemplo, tinham como hábito dar ovos uns aos outros para comemorar a chegada da primavera.

Foi com um velho Chinês e, mais à frente, em uma colônia alemã no Brasil, entre as décadas de 1980 e 1990, que Asdrubal Senra, professor de Gastronomia do IFMG – Campus Ouro Preto, aprendeu a técnica de ovo-

miniaturismo e passou a decorar ovos de galinha. A atividade só se tornou um hobby, contudo, há dois anos. “Não uso esse artesanato para decorar minha casa, somente durante a Páscoa. Depois eu distribuo entre os amigos. Gosto de levar caixas com ovos decorados para as reuniões de família, onde estão meus sobrinhos, irmãos, cunhadas... eles escolhem o que querem. Às vezes, tem até um pouquinho de briga”, conta.

No momento da criação das peças, o professor de Gastronomia não deixa de lado o cuidado com a manipulação dos alimentos e também evita desperdícios. “Não joga fora nenhum ovo. Todos têm a casca higienizada. As seringas utilizadas para extrair a clara e a gema são sempre higienizadas com álcool, para que não haja risco de contaminação. Depois que extraio a gema e a clara elas são batidas, então as congelo”, explica. O material congelado é para seu próprio consumo e também de amigos, “até porque não consigo comer tanto ovo. Muita gente faz pudim, omelete e suflês com os ovos que eu envio”, brinca.

Na exposição, que haverá quase 200 peças, será possível conferir diversas linhas: francesa, tcheca, caipira, galinhas, Minas Gerais, trabalhos com sementes e guirlandas. A inspiração vem de toda a parte, de Menino Jesus de Praga até Carmem Miranda. “Algumas vezes compro uma bijuteria e a desmonto para aplicar nos ovos depois. Em todas as viagens que faço pelo Brasil afora, procuro materiais diferentes. Tenho montanhas de materiais guardados”. Para tingir, ele usa anilinas vegetais e até mesmo casca de cebola e água de beterraba. O tempo gasto na decoração pode variar de uma hora a dois dias.

A abertura será realizada hoje, dia 17, às 17h, na Galeria de Arte Ney Cokda do IFMG – Campus Ouro Preto. A exposição ficará aberta à visita até 31 de outubro, das 9h às 21h, e integra a programação da Semana de Ciência e Tecnologia.

### **O artista**

Asdrubal Vieira Senra possui graduação em Tecnologia em Hotelaria pela Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro, além de Especialização em Docência em Turismo e Hotelaria. Atualmente é docente do Instituto Federal de Minas Gerais. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Gastronomia, atuando principalmente nos seguintes temas: culinária, antropologia da alimentação e culturas alimentares.

**15/10/2016 – Portal Ouro Preto**

<http://www.ouopreto.com.br/noticia/1872/programacao-da-semana-de-ciencia-e-tecnologia-2016>

← → G [www.ouopreto.com.br/noticia/1872/programacao-da-semana-de-ciencia-e-tecnologia-2016](http://www.ouopreto.com.br/noticia/1872/programacao-da-semana-de-ciencia-e-tecnologia-2016) ☆ ☰

## **Programação da Semana de Ciência e Tecnologia 2016 IFMG Ouro Preto**

15/10/2016



**Sábado – 15/10**  
13h às 17h Projeto Campus Aberto UFOP/IFMG, no IFMG

**Segunda – 17/10**  
8h-11h30 Oficina de Língua Portuguesa  
8h-11h Oficina de Redação do ENEM – Lucinda  
10h-12h Visita guiada aos laboratórios  
14h-16h Oficina 1- Aproveitamento Total dos Alimentos – Regina Tchelly/Favela Orgânica  
16h-17h Oficina de Redação do ENEM – Rita  
17h Abertura Exposição "Ovos Decorados" (Ovo Miniaturismo) – Asdrubal Senra - Local: Galeria de Arte do IFMG  
19h Seminário: "IFMG Discute a Mineração e seus Impactos Socioambientais" – Auditório Central

**Terça – 18/10**  
8h-11h Práticas de Física Moderna – Lab. de Física  
8h-11h Oficina de Redação do ENEM – Priscila  
9h-11h Oficina 2- Aproveitamento Total dos Alimentos – Regina Tchelly/Favela Orgânica  
9h30h Apresentação da Fanfarra APAE Ouro Preto  
10h Abertura dos Estandes (Visitação diária: 9h às 17h)

14h-16h Oficina 3 – Aproveitamento Total dos Alimentos – Regina Tchelly/Favela Orgânica  
14h Seminário: "IFMG Discute a Mineração e seus Impactos Socioambientais" – Auditório Central  
14h-17h Oficina de Redação do ENEM – Elke  
14h-17h Oficina de Redação do ENEM – Érica  
18h30 Credenciamento  
19h30 Abertura Oficial da Semana C&T  
Palestra "A Luta Mundial contra a Fome" Daniel Balaban, diretor do Centro de Excelência contra a Fome / Programa Mundial de Alimentos das Nações Unidas no Brasil  
20h30 Palestra "Aproveitamento de Alimentos – Projeto Favela Orgânica" Regina Tchelly, idealizadora do projeto  
21h30 Apresentação Cultural e "Exposição Dobra Sobre Dobra - Você tem fome de quê?" - Eduardo Tropia

**Quarta – 19/10**  
8h-11h Práticas de Física Moderna – Lab. de Física  
8h-11h Oficina de Redação do ENEM – Larissa  
8h-12h Oficina de Pães e Bolos  
9h Mostra de Cursos Técnicos Integrados – Auditório  
9h Ciclo de Debates: Teses de Docentes/Pesquisadores do IFMG Ouro Preto – Auditório da Biblioteca (9h às 16h)  
9h Oficina de Estética Africana/Desfile – Centro Vivência  
14h-17h Oficina de Redação do ENEM – Alice  
14h-18h Workshop: Alimentação Alternativa/Cozinha Brasil  
15h Oficina de Yoga

**14/10/2016 – Portal Reitoria IFMG**

<http://www2.ifmg.edu.br/noticias/semana-nacional-da-ciencia-e-tecnologia-leva-comunidade-aos-campi-do-ifmg>

The screenshot shows a web browser displaying the IFMG website. The page title is "Semana Nacional da Ciência e Tecnologia leva comunidade aos campi do IFMG". The main content area includes the IFMG logo, the text "INSTITUTO FEDERAL Minas Gerais", and a news article. The article is dated 14/10/2016 13h07 and was last modified on 18/10/2016 15h40. It features social media sharing buttons for Google+, Twitter, and Facebook. The article text discusses the 13th edition of the National Week of Science and Technology (SNCT) with the theme "Ciência Alimentando o Brasil". It mentions that the event is held annually and aims to bring science and technology closer to the community. The article also notes that the 2016 edition is part of the International Year of Legumes (AIL) and that the event will take place from October 17 to 23, 2016, across various IFMG campuses.

**Texto na íntegra:**

## **Semana Nacional da Ciência e Tecnologia leva comunidade aos campi do IFMG**

"Ciência Alimentando o Brasil". Esse é o tema da 13ª edição da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia (SNCT), realizada nos próximos dias em todo o País. A escolha do mote levou em consideração a decisão da Assembleia Geral das Nações Unidas, que proclamou 2016 como o Ano Internacional das Leguminosas (AIL).

O evento, que conta com a adesão das diversas unidades do IFMG, ocorre anualmente e tem o objetivo de aproximar a Ciência e Tecnologia da população. Com a ideia de criar uma linguagem acessível à comunidade, estão programadas, nos campi, diversas atividades que estimulam a curiosidade e buscam ampliar os conhecimentos da população sobre o tema.

O período oficial da 13ª SNCT vai de 17 a 23 de outubro de 2016, mas há variação quanto às datas em cada cidade. Confira a programação e participe no campus do IFMG mais próximo:

- Bambuí
- Betim
- Conselheiro Lafaiete
- Congonhas
- Governador Valadares
- Ouro Branco
- Ouro Preto
- Ponte Nova
- Piumhi
- Ribeirão das Neves
- Sabará
- Santa Luzia

Mais informações sobre a SNCT em todo o Brasil no site oficial do evento.

]

**19/10-2016 – Universidade Federal de Ouro Preto**

<http://www.ufop.br/noticias/comunidade/semana-de-nacional-ciencia-e-tecnologia-movimenta-ouro-preto>

Semana de Nacional Ciência e Tecnologia movimentada Ouro Preto

Tatiana Toledo

Envie sua notícia

Editorias

- Administração
- Assistência Estudantil
- Campanha Campi
- Capacitação
- Compras Comunicade
- Comunidade
- Concurso
- Convite Cultura e extensão CUNI
- Debate Enade
- Ensino
- Esporte e Lazer
- Extensão
- Extensão e pesquisa
- Festival de Inverno
- Festival de Inverno 2016
- Fique atento!
- Fórum das Letras
- Gestão
- Graduação
- Institucional
- Institucional
- Integração Internacional
- Licenciatura
- Manifesto
- Nota de Falecimento
- Não perca
- Não perca!
- Oportunidades
- Pesquisa
- Pesquisa e inovação
- Pesquisa e pós-graduação
- Planejamento
- Processo Seletivo
- PÓS-Graduação
- Reitoria
- Saude
- Serviços Sindicatos
- SISU
- Sou Mais Juventude
- TV UFOP
- UFOP
- UFOP
- Conhecimento

Veja também

Equipe da Rádio UFOP volta a

**Texto na íntegra:**

## **Semana de Nacional Ciência e Tecnologia movimentada Ouro Preto**

**Com:** IFMG - Ouro Preto

O evento, promovido pelo IFMG, com o apoio da UFOP, se apresenta como um importante fórum para debates com especialistas nacionais e estrangeiros sobre temas relacionados à Ciência e à Tecnologia. Para esta 13ª, o tema central indicado pelo Ministério da Ciência e Tecnologia é "Ciência Alimentando o Brasil".

Estruturada no formato de seminários temáticos, mesas-redondas, apresentação de trabalhos e experimentos, oficinas, *workshops* e exposições, a Semana C&T 2016, que se estende até o próximo sábado, dia 22, é um espaço para o fomento à pesquisa, à experimentação, à iniciação científica de jovens estudantes e para o estímulo ao estudo de ciências nas escolas.

A popularização de conteúdos científicos, o contato estreito com escolas de ensino fundamental e médio e o diálogo aberto com instituições, empresas e o poder público têm sido alguns dos resultados proporcionados pelo evento a



cada edição, iniciada em 2008. A Semana C&T contribui ainda para que Ouro Preto se destaque, não só como polo irradiador de cultura, mas também como referência na geração e na popularização de conhecimentos científicos e tecnológicos. Saiba mais sobre o evento e confira a programação completa no endereço [semanact.ouropreto.ifmg.edu.br](http://semanact.ouropreto.ifmg.edu.br).

**ESTAÇÃO CIÊNCIA** - Um dos destaques da programação desta semana é a Estação Ciência. Entre as ações, estão viagens do Trem da Ciência, passeios gratuitos para escolas e comunidade entre Ouro Preto e Mariana, visitas à tradicional Maria Fumaça com atendimento dos técnicos do Trem Turístico Ouro Preto-Mariana-Vale, oficinas, exposições e atrações culturais. A Van da Ciência da UFOP também está incluída na programação.

Algumas atividades, como o passeio do Trem da Ciência, requerem inscrições. Saiba mais [\*\*aqui\*\*](#).

**24/10/2016 – Facebook Jornal Folha Marianense -**

<https://www.facebook.com/Jornal-Folha-Marianense-144210599039272/>

de Minas Gerais (Uemg). Ao todo, são oferecidas 6.350 vagas em cursos de graduação, distribuídos em 16 municípios do Estado. Os interessados têm ... Ver mais

**Jornal Folha Marianense**  
24 de outubro às 11:28

Semana Nacional de Ciência e Tecnologia acontece em Ouro Branco

O Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG), o Sebrae Minas e a Agência de Desenvolvimento de Ouro Branco (ADEOB), iniciativa apoiada pela Gerdau, realizam entre os dias 24 e 27 de outubro, a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia - 2016. Com o tema "Ciência Alimentando o Brasil", o evento visa aproximar a ciência e a tecnologia da população, por meio de métodos inovadores que estimulem a curiosidade e motivem o público a discutir as implicações sociais da ciência, além de aprofundarem seus conhecimentos sobre o tema.

A abertura oficial acontece no Auditório do Sindicato dos Metalúrgicos, no dia 24, às 19h, com as palestras "A ciência alimentando a vida ou o mercado?", ministrada pelo Prof. Dr. André Martins da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF) e a palestra "Agropecologia: experiências exitosas quando o conhecimento é usado para beneficiar a coletividade", ministrada pela Profa. Dra. Mônica Grossi (UFJF). A programação do evento oferece minicursos, palestras e oficinas com temas nas áreas científica e tecnológica. As atividades ocorrem entre 8h e 21h nas Unidades 1 e 2 do Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG).

### Texto na íntegra:

Semana Nacional de Ciência e Tecnologia acontece em Ouro Branco

O Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG), o Sebrae Minas e a Agência de Desenvolvimento de Ouro Branco (ADEOB), iniciativa apoiada pela Gerdau, realizam entre os dias 24 e 27 de outubro, a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia - 2016. Com o tema "Ciência Alimentando o Brasil", o evento visa aproximar a ciência e a tecnologia da população, por meio de métodos inovadores que estimulem a curiosidade e motivem o público a discutir as implicações sociais da ciência, além de aprofundarem seus conhecimentos sobre o tema.

A abertura oficial acontece no Auditório do Sindicato dos Metalúrgicos, no dia 24, às 19h, com as palestras "A ciência alimentando a vida ou o mercado?", ministrada pelo Prof. Dr. André Martins da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF) e a palestra "Agropecologia: experiências exitosas quando o conhecimento é usado para beneficiar a coletividade", ministrada pela Profa. Dra. Mônica Grossi (UFJF). A programação do evento oferece minicursos, palestras e oficinas com temas nas áreas científica e tecnológica. As atividades ocorrem entre 8h e 21h nas Unidades 1 e 2 do Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG).

17/10/2016 – Facebook Jornal Folha Marianense

<https://www.facebook.com/Jornal-Folha-Marianense-144210599039272/>



The image shows a screenshot of a Facebook post from the page 'Jornal Folha Marianense'. The post is dated '17 de outubro às 10:06'. The main text of the post is: 'Ovo-miniaturismo Professor de Gastronomia expõe na Galeria de Arte do IFMG – Campus Ouro Preto É tradição em terras alemãs. Por lá, especialmente no período da Páscoa, casas são decoradas com figuras de coelhos, guirlandas e ovos. Estes, ainda crus, são esvaziados através de um furo na base e as cascas ocas são pintadas para servir de decoração. Podem, inclusive, ser pendurados nos galhos secos das árvores. Ovos cozidos e tingidos, por sua vez, são espalhados pelo jardim para... Ver mais'. Below the text is a photograph of several decorated Easter eggs on a red surface. Some are in small white bowls. The eggs are decorated with various patterns and colors, including blue, gold, and silver. The Facebook interface includes a navigation menu on the left with options like 'Página inicial', 'Sobre', 'Fotos', 'Curtidas', 'Vídeos', and 'Publicações'. At the bottom of the post, there is a comment section with a user named 'Tatiana Toledo' and a text input field for a comment.

**Jornal Folha Marianense**  
17 de outubro às 10:06 · 🌐

Ovo-miniaturismo  
Professor de Gastronomia expõe na Galeria de Arte do IFMG – Campus Ouro Preto

É tradição em terras alemãs. Por lá, especialmente no período da Páscoa, casas são decoradas com figuras de coelhos, guirlandas e ovos. Estes, ainda crus, são esvaziados através de um furo na base e as cascas ocas são pintadas para servir de decoração. Podem, inclusive, ser pendurados nos galhos secos das árvores. Ovos cozidos e tingidos, por sua vez, são espalhados pelo jardim para... Ver mais



**Tatiana Toledo**  
Escreva um comentário...

**Texto na íntegra:**

Ovo-miniaturismo

Professor de Gastronomia expõe na Galeria de Arte do IFMG – Campus Ouro Preto

É tradição em terras alemãs. Por lá, especialmente no período da Páscoa, casas são decoradas com figuras de coelhos, guirlandas e ovos. Estes, ainda crus, são esvaziados através de um furo na base e as cascas ocas são pintadas para servir de decoração. Podem, inclusive, ser pendurados nos galhos secos das árvores. Ovos cozidos e tingidos, por sua vez, são espalhados pelo jardim para serem encontrados pelas crianças. Trocar ovos cozidos pintados à mão também já foi tradição de Páscoa em diversos lugares do mundo, antes da introdução dos ovos de chocolate. China, Ucrânia e povos do Mediterrâneo, por exemplo, tinham como hábito dar ovos uns aos outros para comemorar a chegada da primavera.

Foi com um velho Chinês e, mais à frente, em uma colônia alemã no Brasil, entre as décadas de 1980 e 1990, que Asdrubal Senra, professor de Gastronomia do IFMG - Campus Ouro Preto, aprendeu a técnica de ovo-miniaturismo e passou a decorar ovos de galinha. A atividade só se tornou um hobby, contudo, há dois anos. “Não uso esse artesanato para decorar minha casa, somente durante a Páscoa. Depois eu distribuo entre os amigos. Gosto de levar caixas com ovos decorados para as reuniões de família, onde estão meus sobrinhos, irmãos, cunhadas... eles escolhem o que querem. Às vezes, tem até um pouquinho de briga”, conta.

No momento da criação das peças, o professor de Gastronomia não deixa de lado o cuidado com a manipulação dos alimentos e também evita desperdícios. “Não jogo fora nenhum ovo. Todos têm a casca higienizada. As seringas utilizadas para extrair a clara e a gema são sempre higienizadas com álcool, para que não haja risco de contaminação. Depois que extraio a gema e a clara elas são batidas, então as congelo”, explica. O material congelado é para seu próprio consumo e também de amigos, “até porque não consigo comer tanto ovo. Muita gente faz pudim, omelete e suflês com os ovos que eu envio”, brinca.

Na exposição, que haverá quase 200 peças, será possível conferir diversas linhas: francesa, tcheca, caipira, galinhas, Minas Gerais, trabalhos com sementes e guirlandas. A inspiração vem de toda a parte, de Menino Jesus de Praga até Carmem Miranda. “Algumas vezes compro uma bijuteria e a desmonto para aplicar nos ovos depois. Em todas as viagens que faço pelo Brasil afora, procuro materiais diferentes. Tenho montanhas de materiais guardados”. Para tingir, ele usa anilinas vegetais e até mesmo casca de cebola e água de beterraba. O tempo gasto na decoração pode variar de uma hora a dois dias.

A abertura será realizada no dia 17 de outubro, às 17 horas, na Galeria de Arte Ney Cokda do IFMG – Campus Ouro Preto. A exposição ficará aberta à visitação até 31 de outubro, das 9h às 21h, e integra a programação da Semana de Ciência e Tecnologia.

Foto: Luiz Lopes


18/10/2016 – Portal Ouro Preto

http://www.ouopreto.com.br/noticia/1874/exposicao-dobra-sobre-dobra-voce-tem-fome-de-que-com-eduardo-tropia-na-ifmg

www.ouopreto.com.br/noticia/1874/exposicao-dobra-sobre-dobra-voce-tem-fome-de-que-com-eduardo-tropia-na-ifmg

## Exposição Dobra sobre Dobra - Você tem fome de quê? Com Eduardo Tropia no IFMG Ouro Preto

17/10/2016



**E você, tem fome de quê?**

Ao abordar a relação da humanidade com o alimento, dentro de um evento focado em Ciência e Tecnologia, não poderíamos deixar de falar sobre a fome que acomete cerca de 1/3 da população mundial, segundo a Organização das Nações Unidas.

Mas a fome, muitas vezes, não é somente a falta do alimento, mas a falta de acesso a ele ou a tudo o que nos sacia. E a gente não quer só comida. "A gente quer comida, diversão e arte"...

E por que não colocar a arte no cardápio como um convite imperativo para se degustar algo inesperado, criativo, inusitado? A proposta foi feita e o desafio aceito.

Explorando formas, cores, conceitos e texturas, Eduardo Trópia exhibe, na Exposição "você tem fome de quê? - Dobra Sobre Dobra", fotos que impactam, reprogramam o pensamento e a nossa compreensão ao abordar o alimento fora de seu contexto convencional e o não-alimento como objeto de nossas diversas fomes. Oferece algo que se come com os olhos e mostra que a arte também é alimento. Arte se come, arte se consome!

Nesta exposição apresentamos as fotos que saíram de uma silhueta sanfonada na qual foram expostas, dobra sobre dobra, em estrutura de 220cm de comprimento.

O resultado são imagens que desafiam a realidade e dialogam com outras possibilidades e inspirações. Um poema concreto!

Sim, temos fome de arte!

\*Vânia Marinho Quintão - Coordenadora da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia em Minas Gerais  
Coordenadora de Eventos e Projetos - IFMG Ouro Preto  
\* Curadoria de Haroldo de Paiva

**Serviço:**  
Exposição: "Você, tem fome de quê?" do fotógrafo Eduardo Tropia  
Abertura dia 18 às 21:30 no hall da administração do IFMG - Instituto Federal de Minas Gerais - Campus Ouro Preto  
Pode ser visitada até dia 17 de novembro de 2016  
Rua Pandiá Calógeras, 898 - Bauxita, Ouro Preto, MG

Enviar por email | Imprimir | Compartilhar | G+1 | 0 | Tweet | Curtir | Compartilhar | 0

<<< VOLTAR

www.  
**ouopreto**  
.com.br

**Portal Ouropreto**

@ouopreto.com.br

**Página inicial**

Sobre

Fotos

Curtidas

Notas

Instagram feed

Vídeos

Publicações

Promoções

Avaliações

**Criar uma Página**

Curtiu ▾

Enviar mensagem

Compartilhar

Mais ▾



**Portal Ouropreto** adicionou 4 novas fotos.

18 de outubro às 19:08 ·

Exposição Dobra sobre Dobra - Você tem fome de quê? Com Eduardo Tropa no IFMG Ouro Preto

Abre hoje às 21:30hs

<http://www.ouopreto.com.br/.../exposicao-dobra-sobre-dobra-v...>



Curtir

Comentar

Compartilhar



Douglas Gomes e outras 7 pessoas

2 compartilhamentos



Escreva um comentário...





www.ouopreto.com.br

**Portal Ouropreto**  
@ouopreto.com.br

- Página inicial**
- Sobre
- Fotos
- Curtidas
- Notas
- Instagram feed
- Vídeos
- Publicações
- Promoções
- Avaliações

Criar uma Página

Curtiu ▾    Enviar mensagem    Compartilhar    Mais ▾



**Portal Ouropreto**

16 de outubro às 14:16 · 🌐

▾

Você tem fome de quê?  
Exposição Dobra sobre Dobra - Eduardo Trópia  
Programa-se!



👍 Curtir
💬 Comentar
➦ Compartilhar
▾

👍 1



😊



**Portal Ouropreto**

16 de outubro às 09:00 · 🌐

▾

Casar Ouro Preto apresenta Márcio Decora!  
<http://ouopreto.com.br/.../casar-ouro-preto-apresenta-marcio...>  
 Casar Ouro Preto 2016  
 Local: Vila Relicário Hotel, Avenida das Andorinhas, 2525, Ouro Preto/MG.  
 ... Ver mais



**Texto na íntegra:**

**Exposição Dobra sobre Dobra - Você tem fome de quê? Com Eduardo Trópia no IFMG Ouro Preto**  
17/10/2016

E você, tem fome de quê?

Ao abordar a relação da humanidade com o alimento, dentro de um evento focado em Ciência e Tecnologia, não poderíamos deixar de falar sobre a fome que acomete cerca de 1/3 da população mundial, segundo a Organização das Nações Unidas.

Mas a fome, muitas vezes, não é somente a falta do alimento, mas a falta de acesso a ele ou a tudo o que nos sacia. E a gente não quer só comida. "A gente quer comida, diversão e arte"...

E por quê não colocar a arte no cardápio como um convite imperativo para se degustar algo inesperado, criativo, inusitado? A proposta foi feita e o desafio aceito.

Explorando formas, cores, conceitos e texturas, Eduardo Trópia exhibe, na Exposição "você tem fome de quê? – Dobra Sobre Dobra", fotos que impactam, reprogramam o pensamento e a nossa compreensão ao abordar o alimento fora de seu contexto convencional e o não-alimento como objeto de nossas diversas fomes. Oferece algo que se come com os olhos e mostra que a arte também é alimento. Arte se come, arte se consome!

Nesta exposição apresentamos as fotos que saíram de uma silhueta sanfonada na qual foram expostas, dobra sobre dobra, em estrutura de 220cm de comprimento.

O resultado são imagens que desafiam a realidade e dialogam com outras possibilidades e inspirações. Um poema concreto!

Sim, temos fome de arte!

\*Vânia Marinho Quintão - Coordenadora da Semana Nacional de Ciência e Tecnologia em Minas Gerais

Coordenadora de Eventos e Projetos – IFMG Ouro Preto

\* Curadoria de Haroldo de Paiva

Serviço:

Exposição: "Você, tem fome de quê?" do fotógrafo Eduardo Trópia

Abertura dia 18 às 21:30 no hall da administração do IFMG - Instituto Federal de Minas Gerais - Campus Ouro Preto

Pode ser visitada até dia 17 de novembro de 2016

Rua Pandiá Calógeras, 898 - Bauxita, Ouro Preto, MG



15/10/2016 – Portal Ouro Preto

<http://www.ouropreto.com.br/noticia/1871/ifmg-recebe-pesquisadores-e-personalidades-da-gastronomia-na-semana-de-ciencia-e-tecnologia-2016>

www.ouropreto.com.br/noticia/1871/ifmg-recebe-pesquisadores-e-personalidades-da-gastronomia-na-semana-de-ciencia-e-tecnologia-2016



## IFMG recebe pesquisadores e personalidades da gastronomia na Semana de Ciência e Tecnologia 2016

15/10/2016



CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA  
SEMANA 2016

*"Ciência Alimentando o Brasil"*

Atas Estação Ciência Multimídia Retrospectiva Imprensa Anais

O IFMG - Campus Ouro Preto recebe, entre os dias 15 a 22 de outubro, nomes importantes da área gastronômica nacional para oficinas, debates e palestras realizados pela Semana de Ciência e Tecnologia. Abordando o tema "Ciência Alimentando o Brasil", o evento este ano tem como objetivo discutir o papel da ciência na melhoria da qualidade da alimentação.

A primeira palestra ocorre na terça-feira, dia 18, com o representante do Programa Mundial de Alimentos das Nações Unidas no Brasil, Daniel Balaban, apresentando o tema "A Luta Mundial contra a Fome", às 19h30. A palestra "Aproveitamento de Alimento - Projeto Favela Orgânica" dá sequência à programação, às 21h30, com a idealizadora do projeto, Regina Tchelly, contando sobre o trabalho baseado na filosofia do desperdício zero que nasceu no Morro da Babilônia, comunidade carente do Rio de Janeiro.

O debate "Fome de quê?" ocorre na quarta-feira, dia 19, às 19h30, com a presença de Dona Lucinha. Importante referência da gastronomia mineira dentro e fora de Minas, ela mantém o compromisso de compreender e preservar a cozinha de origem e teve sua vida e trabalho cantados pela Salgueiro no Carnaval de 2015. Márcia Nunes, que é co-autora do livro "História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha", livro que serviu de fonte de inspiração para o tema do carnaval, estará presente na discussão. A endocrinologista do programa Bem Estar, da TV Globo, Cíntia Cercato, também estará presente no debate, assim como Luciana Cassiano, coordenadora estadual do Programa Mesa Brasil Sesc São Paulo.

As discussões continuam na mesa-redonda "Produções de Alimentos", na quinta-feira, dia 20, às 19h30, com a presença do chef Ivo Faria, que carrega uma trajetória rica em experiência que o permitiu criar o restaurante Vecchio Sogno, que se destaca na capital mineira como uma referência gastronômica da cozinha criativa italiana, brasileira e internacional. Também estarão presentes Ana Cristina Pinto Juhász (Epamig), que trabalha com o cultivo de soja para alimentação humana com características especiais (como sabor suave, menor tempo de cozimento e maiores teores de proteína); Junio de Paula, pesquisador coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Processamento de Leite e Derivados da EPAMIG, um dos responsáveis pelo desenvolvimento do Refrigerante do Bem, e Virginia Martins da Matta, presidente do Comitê de Publicações da Embrapa Agroindústria de Alimentos e do Portfólio Alimentos Nutrição e Saúde da Embrapa.

Para encerrar a semana, será realizada, na sexta-feira, dia 21, às 19h30, uma aula-show com o chef Dalton Rangel, consultor gastronômico do Programa Hoje em Dia (TV Record) e apresentador do programa Homens Gourmet (Fox Life). O chef irá demonstrar como se faz linguças de frango com ora pro nobis e de pernil com provolone, visando à promoção da geração de renda. Todas as palestras e debates serão realizadas no Auditório Central do IFMG - Campus Ouro Preto.

Quer saber mais : Acesse a programação completa da Semana de Ciência e Tecnologia: <http://semanact.ouropreto.ifmg.edu.br/>

Enviar por email | Imprimir | Compartilhar | G+1 0 | Tweet Curtir Compartilhar 2



Portal Ouropreto

@ouropreto.com.br

Página inicial

Sobre

Fotos

Curtidas

Notas

Instagram feed

Vídeos

Publicações

Promoções

Avaliações

Criar uma Página

Curtiu Enviar mensagem Compartilhar Mais

Escreva um comentário...



Portal Ouropreto

15 de outubro às 14:36

Programação da Semana de Ciência e Tecnologia 2016

Sábado – 15/10

13h às 17h Projeto Campus Aberto UFOP/IFMG, no IFMG

<http://semanact.ouropreto.ifmg.edu.br/programacao/>



Programação

Sábado – 15/10 13h às 17h Projeto Campus Aberto

UFOP/IFMG, no IFMG Segunda – 17/10 8h-11h30

Oficina de Língua Portuguesa 8h-11h Oficina de

Redação do ENEM – Lucinda...

SEMANACT.OUROPRETO.IFMG.EDU.BR

Curtir Comentar Compartilhar

2

Escreva um comentário...




Portal Ouropreto

15 de outubro às 13:57

Parabéns! 40 anos da Escola Prima Ballerina na Região dos Inconfidentes,

<http://www.ouropreto.com.br/.../festa-da-vitoria-40-anos-da-e...>






www.ouopreto.com.br

**Portal Ouropreto**  
@ouopreto.com.br

- Página inicial**
- Sobre
- Fotos
- Curtidas
- Notas
- Instagram feed
- Vídeos
- Publicações
- Promoções
- Avaliações

Criar uma Página


Curtiu ▾
Enviar mensagem
Compartilhar
Mais ▾



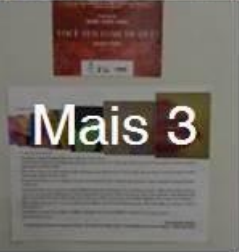


**Portal Ouropreto** adicionou 6 novas fotos.

18 de outubro às 23:59 · 🌐

Fotos da Abertura da Semana Ciência e Tecnologia do IFMG. Semana C&T - IFMG Campus Ouro Preto Até dia 22 de outubro oficinas, seminários, mostras científicas, confira <http://www.ouopreto.com.br/.../ifmg-recebe-pesquisadores-e-p...>




Curtir
Comentar
Compartilhar

+ Douglas Gomes e outras 5 pessoas

1 compartilhamento



**Texto na íntegra:**

## **IFMG recebe pesquisadores e personalidades da gastronomia na Semana de Ciência e Tecnologia 2016**

O IFMG - Campus Ouro Preto recebe, entre os dias 15 a 22 de outubro, nomes importantes da área gastronômica nacional para oficinas, debates e palestras realizados pela Semana de Ciência e Tecnologia. Abordando o tema "Ciência Alimentando o Brasil", o evento este ano tem como objetivo discutir o papel da ciência na melhoria da qualidade da alimentação.

A primeira palestra ocorre na terça-feira, dia 18, com o representante do Programa Mundial de Alimentos das Nações Unidas no Brasil, Daniel Balaban, apresentando o tema "A Luta Mundial contra a Fome", às 19h30. A palestra "Aproveitamento de Alimento - Projeto Favela Orgânica" dá sequência à programação, às 21h30, com a idealizadora do projeto, Regina Tchelly, contando sobre o trabalho baseado na filosofia do desperdício zero que nasceu no Morro da Babilônia, comunidade carente do Rio de Janeiro.

O debate "Fome de quê?" ocorre na quarta-feira, dia 19, às 19h30, com a presença de Dona Lucinha. Importante referência da gastronomia mineira dentro e fora de Minas, ela mantém o compromisso de compreender e preservar a cozinha de origem e teve sua vida e trabalho cantados pela Salgueiro no Carnaval de 2015. Márcia Nunes, que é co-autora do livro "História da Arte da Cozinha Mineira por Dona Lucinha", livro que serviu de fonte de inspiração para o tema do carnaval, estará presente na discussão. A endocrinologista do programa Bem Estar, da TV Globo, Cíntia Cercato, também estará presente no debate, assim como Luciana Cassiano, coordenadora estadual do Programa Mesa Brasil Sesc São Paulo.

As discussões continuam na mesa-redonda "Produções de Alimentos", na quinta-feira, dia 20, às 19h30, com a presença do chef Ivo Faria, que carrega uma trajetória rica em experiência que o permitiu criar o restaurante Vecchio Sogno, que se destaca na capital mineira como uma referência gastronômica da cozinha criativa italiana, brasileira e internacional. Também estarão presentes Ana Cristina Pinto Juhász (Epamig), que trabalha com o cultivo de soja para alimentação humana com características especiais (como sabor suave, menor tempo de cozimento e maiores teores de proteína); Junio de Paula, pesquisador coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Processamento de Leite e Derivados da EPAMIG, um dos responsáveis pelo desenvolvimento do Refrigerante do Bem, e Virgínia Martins da Matta, presidente do Comitê de Publicações da Embrapa Agroindústria de Alimentos e do Portfólio Alimentos Nutrição e Saúde da Embrapa.

Para encerrar a semana, será realizada, na sexta-feira, dia 21, às 19h30, uma aula-show com o chef Dalton Rangel, consultor gastronômico do Programa Hoje em Dia (TV Record) e apresentador do programa Homens Gourmet (Fox Life). O chef irá demonstrar como se faz linguças de frango com ora pro nobis e de pernil com provolone, visando à promoção da geração de renda. Todas as palestras e debates serão realizadas no Auditório Central do IFMG - Campus Ouro Preto.

Quer saber mais : Acesse a programação completa da Semana de Ciência e Tecnologia: <http://semanact.ouropreto.ifmg.edu.br/>

17/10/2016 – Portal Ouro Preto

<http://ouopreto.com.br/noticia/1875/ovo-miniaturismo-professor-de-gastronomia-expoe-na-galeria-de-arte-do-ifmg-campus-ouro-pret>

[ouopreto.com.br/noticia/1875/ovo-miniaturismo-professor-de-gastronomia-expoe-na-galeria-de-arte-do-ifmg-campus-ouro-pret](http://ouopreto.com.br/noticia/1875/ovo-miniaturismo-professor-de-gastronomia-expoe-na-galeria-de-arte-do-ifmg-campus-ouro-pret)

## Ovo-miniaturismo - Professor de Gastronomia expõe na Galeria de Arte do IFMG – Campus Ouro Preto

17/10/2016



É tradição em terras alemãs. Por lá, especialmente no período da Páscoa, casas são decoradas com figuras de coelhos, guirlandas e ovos. Estes, ainda crus, são esvaziados através de um furo na base e as cascas ocas são pintadas para servir de decoração. Podem, inclusive, ser pendurados nos galhos secos das árvores. Ovos cozidos e tingidos, por sua vez, são espalhados pelo jardim para serem encontrados pelas crianças. Trocar ovos cozidos pintados à mão também já foi tradição de Páscoa em diversos lugares do mundo, antes da introdução dos ovos de chocolate. China, Ucrânia e povos do Mediterrâneo, por exemplo, tinham como hábito dar ovos uns aos outros para comemorar a chegada da primavera.

Foi com um velho Chinês e, mais à frente, em uma colônia alemã no Brasil, entre as décadas de 1980 e 1990, que Asdrubal Senra, professor de Gastronomia do IFMG - Campus Ouro Preto, aprendeu a técnica de ovo-miniaturismo e passou a decorar ovos de galinha. A atividade só se tornou um hobby, contudo, há dois anos. "Não uso esse artesanato para decorar minha casa, somente durante a Páscoa. Depois eu distribuo entre os amigos. Gosto de levar caixas com ovos decorados para as reuniões de família, onde estão meus sobrinhos, irmãos, cunhadas... eles escolhem o que querem. Às vezes, tem até um pouquinho de briga", conta.

No momento da criação das peças, o professor de Gastronomia não deixa de lado o cuidado com a manipulação dos alimentos e também evita desperdícios. "Não jogo fora nenhum ovo. Todos têm a casca higienizada. As seringas utilizadas para extrair a clara e a gema são sempre higienizadas com álcool, para que não haja risco de contaminação. Depois que extraio a gema e a clara elas são batidas, então as congelo", explica. O material congelado é para seu próprio consumo e também de amigos, "até porque não consigo comer tanto ovo. Muita gente faz pudim, omelete e soufflés com os ovos que eu envio", brinca.

Na exposição, que haverá quase 200 peças, será possível conferir diversas linhas: francesa, tcheca, caipira, galinhas, Minas Gerais, trabalhos com sementes e guirlandas. A inspiração vem de toda a parte, de Menino Jesus de Praga até Carmem Miranda. "Algumas vezes compro uma bijuteria e a desmonto para aplicar nos ovos depois. Em todas as viagens que faço pelo Brasil afora, procuro materiais diferentes. Tenho montanhas de materiais guardados". Para tingir, ele usa anilinas vegetais e até mesmo casca de cebola e água de beterraba. O tempo gasto na decoração pode variar de uma hora a dois dias.

A abertura será realizada no dia 17 de outubro, às 17 horas, na Galeria de Arte Ney Cokda do IFMG – Campus Ouro Preto. A exposição ficará aberta à visitação até 31 de outubro, das 9h às 21h, e integra a programação da Semana de Ciência e Tecnologia.

Asdrubal Vieira Senra possui graduação em Tecnologia em Hotelaria pela Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro, além de Especialização em Docência em Turismo e Hotelaria. Atualmente é docente do Instituto Federal de Minas Gerais. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Gastronomia, atuando principalmente nos seguintes temas: culinária, antropologia da alimentação e culturas alimentares.

Enviar por email | Imprimir | Compartilhar | G+ | Tweet | Curtir | Compartilhar

www.  
**ouopreto**  
.com.br

**Portal Ouropreto**  
@ouopreto.com.br

- Página inicial**
- Sobre
- Fotos
- Curtidas
- Notas
- Instagram feed
- Vídeos
- Publicações
- Promoções
- Avaliações

Criar uma Página

Curtiu ▾ Enviar mensagem Compartilhar Mais ▾

Escreva um comentário...

**Portal Ouropreto**  
17 de outubro às 19:58 · 🌐

▾

OVO-Miniaturismo, Exposição do Professor Astrubal Senra na Galeria do IFMG Ouro Preto - Semana da Ciência e Tecnologia  
<http://ouopreto.com.br/.../ovo-miniaturismo-professor-de-gas...>



👍 Curtir
💬 Comentar
➦ Compartilhar
👤 ▾

6

Escreva um comentário...

**Portal Ouropreto** adicionou 3 novas fotos.  
17 de outubro às 09:00 · 🌐

▾

Casar Ouro Preto apresenta Vila Relicário!  
<http://ouopreto.com.br/.../casar-ouro-preto-apresenta-vila-r...>

Casar Ouro Preto 2016  
Local: Vila Relicário Hotel, Avenida das Andorinhas, 2525, Ouro Preto/MG.

**Texto na íntegra:**

### **Ovo-miniaturismo - Professor de Gastronomia expõe na Galeria de Arte do IFMG – Campus Ouro Preto**

É tradição em terras alemãs. Por lá, especialmente no período da Páscoa, casas são decoradas com figuras de coelhos, guirlandas e ovos. Estes, ainda crus, são esvaziados através de um furo na base e as cascas ocas são pintadas para servir de decoração. Podem, inclusive, ser pendurados nos galhos secos das árvores. Ovos cozidos e tingidos, por sua vez, são espalhados

pelo jardim para serem encontrados pelas crianças. Trocar ovos cozidos pintados à mão também já foi tradição de Páscoa em diversos lugares do mundo, antes da introdução dos ovos de chocolate. China, Ucrânia e povos do Mediterrâneo, por exemplo, tinham como hábito dar ovos uns aos outros para comemorar a chegada da primavera.

Foi com um velho Chinês e, mais à frente, em uma colônia alemã no Brasil, entre as décadas de 1980 e 1990, que Asdrubal Senra, professor de Gastronomia do IFMG - Campus Ouro Preto, aprendeu a técnica de ovo-miniaturismo e passou a decorar ovos de galinha. A atividade só se tornou um hobby, contudo, há dois anos. "Não uso esse artesanato para decorar minha casa, somente durante a Páscoa. Depois eu distribuo entre os amigos. Gosto de levar caixas com ovos decorados para as reuniões de família, onde estão meus sobrinhos, irmãos, cunhadas... eles escolhem o que querem. Às vezes, tem até um pouquinho de briga", conta.

No momento da criação das peças, o professor de Gastronomia não deixa de lado o cuidado com a manipulação dos alimentos e também evita desperdícios. "Não jogo fora nenhum ovo. Todos têm a casca higienizada. As seringas utilizadas para extrair a clara e a gema são sempre higienizadas com álcool, para que não haja risco de contaminação. Depois que extraio a gema e a clara elas são batidas, então as congelo", explica. O material congelado é para seu próprio consumo e também de amigos, "até porque não consigo comer tanto ovo. Muita gente faz pudim, omelete e suflês com os ovos que eu envio", brinca.

Na exposição, que haverá quase 200 peças, será possível conferir diversas linhas: francesa, tcheca, caipira, galinhas, Minas Gerais, trabalhos com sementes e guirlandas. A inspiração vem de toda a parte, de Menino Jesus de Praga até Carmem Miranda. "Algumas vezes compro uma bijuteria e a desmonto para aplicar nos ovos depois. Em todas as viagens que faço pelo Brasil afora, procuro materiais diferentes. Tenho montanhas de materiais guardados". Para tingir, ele usa anilinas vegetais e até mesmo casca de cebola e água de beterraba. O tempo gasto na decoração pode variar de uma hora a dois dias.

A abertura será realizada no dia 17 de outubro, às 17 horas, na Galeria de Arte Ney Cokda do IFMG – Campus Ouro Preto. A exposição ficará aberta à visitação até 31 de outubro, das 9h às 21h, e integra a programação da Semana de Ciência e Tecnologia.

Asdrubal Vieira Senra possui graduação em Tecnologia em Hotelaria pela Faculdade Senac de Turismo e Hotelaria de Águas de São Pedro, além de Especialização em Docência em Turismo e Hotelaria. Atualmente é docente do Instituto Federal de Minas Gerais. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Gastronomia, atuando principalmente nos seguintes temas: culinária, antropologia da alimentação e culturas alimentares.

14/10/2016 – Facebook TV TopCultura

<https://www.facebook.com/topcultura/photos/a.600089483381316.1073741828.571960666194198/1251240964932828/?type=3&theater>

**TOP Cultura**  
@topcultura

Página inicial  
**Publicações**  
Vídeos  
Fotos  
Sobre  
Curtidas  
[Criar uma Página](#)

**TOP Cultura**  
14 de outubro às 16:06 · 🌐

Tem Campus Aberto no fim de semana!

**CAMPUS ABERTO**  
PROGRAMAÇÃO  
IFMG - Campus Ouro Preto

<b>13:00 - 17:00</b> <ul style="list-style-type: none"><li>⊞ Ação Medicina</li><li>⊞ Feira de Adoção de Animais</li><li>⊞ Feira Circuito Agroturismo</li><li>⊞ Terapias naturais integrativas</li><li>⊞ Campanha de Combate à Hepatite</li><li>⊞ Intervenção Prática do projeto Transvê Poemas</li><li>⊞ Entre panos e papéis - Oficina de Confecção de Bonequinhos</li><li>⊞ Jogos e Sircoculários</li></ul>	<b>14:00 - 15:00</b> <ul style="list-style-type: none"><li>⊞ Aromatância</li><li>⊞ Kung Fu</li><li>⊞ Meditação</li></ul>
<b>13:00 - 15:00</b> <ul style="list-style-type: none"><li>⊞ Oficina de maquiagem infantil - Pintura facial</li><li>⊞ Roda de conversa - As propostas de reformulação do sistema de ensino e a educação ambiental nos IFMG</li></ul>	<b>14:00 - 16:00</b> <ul style="list-style-type: none"><li>⊞ Oficina de cosméticos naturais</li><li>⊞ Oficina e vivência com turbinado</li><li>⊞ Oficina de criação de personagens</li></ul>
<b>13:30 - 16:30</b> <ul style="list-style-type: none"><li>⊞ Caminho da Cruz - Oficina de Bondade</li></ul>	<b>15:00 - 16:00</b> <ul style="list-style-type: none"><li>⊞ Ronda de Capoeira</li><li>⊞ Ballet Inside Louise</li><li>⊞ Tênis/tenis para todos</li><li>⊞ Yoga</li></ul>
	<b>16:00 - 17:00</b> Aula de Forto
	<b>16:00 - 16:30</b> Sessão de Medicina
	<b>16:30 - 17:30</b> Espetáculo - Galanteio para quem?

4 Curtir · Comentar · Compartilhar

Escreva um comentário...

Status Foto/vídeo

Escreva algo nesta Página...



07/11/2016 – IFMG – Campus Ouro Preto

<http://www.ouropreto.ifmg.edu.br/news/semana-2016>

The screenshot shows the website interface for IFMG Minas Gerais. At the top left is the logo, a grid of green squares with a red circle. To its right is the text 'INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS'. In the top right corner, there are font size controls: 'A- diminuir letra', 'A+ aumentar letra', 'A tamanho normal', and 'A Alto'. Below the logo is a green box with the text 'Campus Ouro Preto'. A breadcrumb trail reads 'Você está aqui: Página Inicial > Notícias > Semana 2016'. On the left side, there is a 'MENU INSTITUCIONAL' with buttons for: Instituição, Ensino, Pesquisa e Extensão, Corpo Docente, Biblioteca, Relações Institucionais, Apoio ao Educando, Vestibular, Certificação ENEM, Concurso Público, Comunicação, Serviços Administrativos, Gestão de Pessoas, Compras, and Calendário Escolar. Below the menu is a 'CONTROLE ACADÊMICO' section with a 'meu' logo and 'Acesso Professores'. The main content area features the title 'Semana 2016' by Tatiana Toledo Ferreira, dated 07/11/2016 09:55. The headline is 'Confira momentos que marcaram a Semana de Ciência e Tecnologia, além de depoimentos de alunos, servidores e pessoas da comunidade sobre as diversas atividades oferecidas pela Instituição'. The text describes the event's theme 'Ciência Alimentando o Brasil' and dates (October 15-22). A list of links follows: 'Abertura oficial e palestras', 'Oficinas e workshops', 'Integração Campus e comunidade', 'Eventos paralelos', 'Música, dança e exposições', and 'Estação Ciência'. At the bottom, it lists authors: 'Textos: Débora Mendes, Tatiana Toledo' and 'Fotos: Débora Mendes, Luiz Lopes, Sérgio Alfenas, Tatiana Toledo'.

## Texto na íntegra

### Palestras e cerimônia de abertura

Com o tema Ciência Alimentando o Brasil, o IFMG – Campus Ouro Preto realizou, de 15 a 22 de outubro, a 9ª edição da Semana de Ciência e Tecnologia. O evento, que se configura como atividade agregada à Semana Nacional de Ciência e Tecnologia, coordenada pelo Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação, tem se consolidado como espaço para discussão e popularização do conhecimento científico.

Na cerimônia de abertura, a diretora-geral, Maria da Glória dos Santos Laia, reforçou a necessidade das instituições colocarem o conhecimento a serviço da população. “É preciso que haja diálogo com a comunidade. É tarefa das instituições colocar a ciência ao alcance de crianças e jovens, como vemos nas atividades desenvolvidas no campus, na Estação Ciência, entre outros espaços, para que tenham gosto não somente pelos estudos, mas pela descoberta”.



### Palestras

A luta contra a fome e a importância do reaproveitamento de alimentos, cozinha mineira e gourmetização do trivial, dietas, obesidade, desnutrição, alternativas saudáveis para alimentação, novos produtos alimentícios proporcionados pela inovação tecnológica. Esses foram alguns dos temas debatidos por especialistas, entre chefs de cozinha, pesquisadores, médicos, economistas e coordenadores de projetos sociais. Uma aula-show sobre gastronomia brasileira, turismo e geração de renda, com o chef Dalton Rangel, encerrou a programação.





### **Oficinas e workshops**

Neste ano, doze oficinas e workshops foram ofertados ao público. Dentre as opções, estiveram: preparo de pratos e lanches saudáveis, aproveitamento de alimentos, produção de pães, bolos, rocamboles, alimentação alternativa, sucos naturais, vinho, estética africana, língua portuguesa, redação para o ENEM e yoga.

A oficina "Aproveitamento total de alimentos", ministrada por Regina Tchelly, do projeto Favela Orgânica, permitiu que os participantes produzissem pratos com alimentos naturais e sem qualquer adição de sal. Com a aceitação das receitas propostas e criação de multiplicadores de uma alimentação mais saudável, Regina Tchelly se mostrou gratificada por inspirar pessoas por meio dos alimentos. Sobre sua participação na Semana de Ciência e Tecnologia, ela afirma: "plantei algumas sementinhas e fiz as pessoas se enxergarem através do alimento, que é vida, é transformação, é para unir. É o resgate e o prazer de cozinhar. E cozinhar é uma prova de amor".

Maria Gorete, que é aposentada e tem 64 anos, participou de todas as oficinas oferecidas na programação. Como tem problema de pressão alta, ela acredita que oficinas como a de aproveitamento de alimentos contribuirá para melhorar seus hábitos alimentares. "Vou começar a utilizar alimentos que cultivo na horta e não tinha o costume de usar, pela saúde e para prevenir doenças. Gostei muito do curso".

A arte educadora Bárbara Lopes também optou pelas oficinas referentes à alimentação saudável por um motivo nobre. "Particpei, principalmente, porque tenho preocupação com a alimentação e porque eu tenho um filho. Preocupo-me muito com o que ele consome, por isso vim buscando renovar o meu acervo de receitas. Fiquei muito feliz".

Matheus Ferreira é aluno de Gastronomia e participou da oficina "Do Pão de Ló ao Rocambole" ministrada pelo professor Asdrubal Senra. O estudante acredita que a atividade foi útil tanto para quem trabalha na área da confeitaria quanto para pessoas que desejam apenas aprender receitas para se deliciar em casa. "Foi muito gratificante, pois estou no primeiro período do curso e nunca havia participado deste

tipo de trabalho. A experiência e o conhecimento foram fatores relevantes e gratificantes, só tenho a agradecer ao IFMG e ao professor Asdrubal pela oportunidade e aprendizado”.

“Mulher negra, mulher linda”: a oficina de estética africana ofertada pelo projeto Mulheres de Fases foi finalizada com um grande desfile, marcado por muita beleza, sorrisos e cores. “Nossa atividade é voltada para o empoderamento feminino e contempla crianças de 4 a 90 anos de idade, sem qualquer restrição de biotipo, cor de pele, espessura capilar, preferência sexual, política e religiosa. Queremos resgatar a autoestima da mulher com atividades que auxiliem no autoconhecimento, na valorização e na autoaceitação”, conta a idealizadora do projeto, Elisabeth Cristina de Carvalho. A servidora Regina Alves aprovou: “foi maravilhoso participar do desfile, que é uma oportunidade de mostrar a beleza da mulher brasileira. Foi uma experiência única para mim”.









### **Integração Campus e comunidade**

Mostra de cursos, tour pela instituição, atividades monitoradas em laboratórios, participação de alunos do Campus, empresas e associações em estandes... A cada edição, a Semana de Ciência e Tecnologia desenvolve ações para ampliar cada vez mais o acesso da população a tudo que é produzido em ambiente acadêmico, e ao mesmo tempo, fortalecer a integração com a comunidade do entorno.

O projeto Campus Aberto IFMG/UFOP abriu a programação. Servidores, alunos e comunidade participaram de atividades como oficinas de teatro e bordado, roda de conversa, campanhas de combate à hepatite, feira de adoção de animais, roda de capoeira, kung fu, meditação e apresentação de balé.

Como tornar a Física mais atraente para um público jovem? Alunos da escola Horácio Andrade estiveram nos estandes do Campus para provar que isso é possível, apresentando conceitos e teorias por meio de experimentos criativos. A atividade integra o projeto Física Legal, promovido por estudantes de licenciatura em Física do Campus que são bolsistas do PIBID. "Acredito que a melhor forma de produzir ciência é quando todos podem produzir", afirma o estudante de Física, Lucas de Souza. "Essa experiência de apresentar os experimentos é bacana. Muitas crianças se interessam. Falar sobre energia solar e eólica, por exemplo, é bom para todo mundo: para a geração que está vindo e também para a nossa", completa a estudante do ensino médio, Marcela Novais.

Os alunos da Escola Estadual Marília de Dirceu estiveram no Campus durante a semana para a mostra de profissões e as visitas guiadas aos laboratórios. O estudante Guilherme Moreira, com seus 15 anos, sonha em cursar Mineração. Para ele, a programação fez com que ele se encantasse pela estrutura oferecida pelo IFMG e reforçasse seu desejo de estudar no local.

Petterson Augusto participou de oficinas, workshops, palestras e mesas-redondas. "Como primeiro contato com a Semana de Ciência e Tecnologia, eu posso descrever essa experiência como extremamente enriquecedora. Pude aprender diversas formas de utilizar os ingredientes, visando a um menor índice de desperdício. Interessantes foram às oficinas nas quais não houve qualquer adição de sal aos alimentos, e no final, as preparações estavam extremamente saborosas, o que nos ensinou quanto podemos fazer pratos bons e saudáveis com o que temos por perto. Espero que a Semana



de Ciência e Tecnologia do ano que vem seja ainda melhor e que atraia ainda mais pessoas".









### Eventos paralelos

O seminário "IFMG discute mineração e seus impactos socioambientais" foi organizado pelo professor Daniel da Mota Neri, que integra o Grupo de estudos e pesquisas socioambientais (GEPISA). A atividade marcou um ano de rompimento da barragem de Fundão, em Mariana, ocorrida em 5 de novembro de 2015. Discussões levantadas por mesas-redondas tiveram, como ponto principal, promover uma reflexão sobre o atual modelo de atividade minerária.

A Diretoria de Graduação e Pós-Graduação promoveu o Ciclo de Debates sobre Teses de Docentes/pesquisadores do Campus. De acordo com a coordenadora de Pós-Graduação, Geralda Pena, a proposta foi propiciar um espaço para que os professores pudessem apresentar e discutir suas produções. "Apesar de estarmos em uma mesma instituição, muitas vezes não sabemos o que o colega pesquisou em seu doutorado. Como estamos analisando a oferta de um curso de mestrado pelo Campus, e para isso temos que pensar também nas pesquisas de doutorado realizadas, achamos interessante levar adiante a ideia do ciclo de debates, proposta pelo professor Daniel Diniz", explica. Segundo o diretor de Graduação e Pós-

Graduação, Venilson Fonseca, outras edições do evento devem ser realizadas, com participação de mais professores da Instituição.

Organizado pela Diretoria de Inovação, Pesquisa e Extensão, o Seminário de Inovação, Pesquisa e Extensão (SIPEX) contou com apresentações orais de cerca de 60 projetos de extensão e pesquisa (básica e aplicada). Apresentações de painéis e palestras com professores do próprio Campus e de outras instituições também fizeram parte da programação.





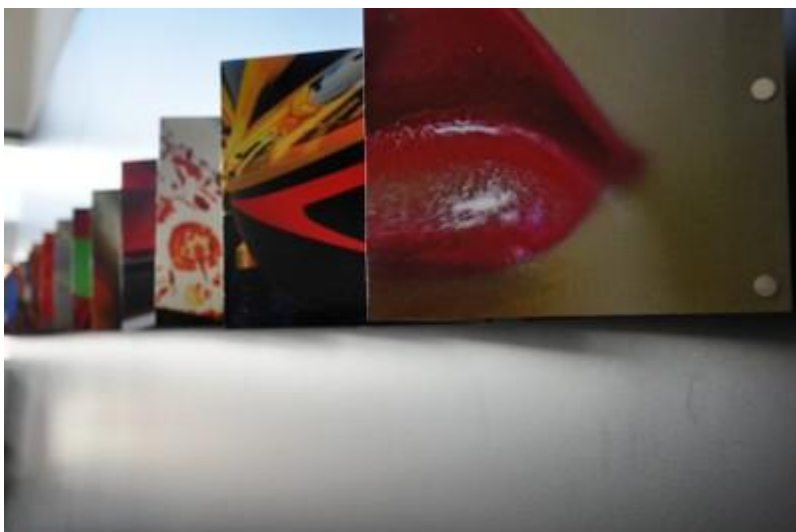


## Música, dança e exposições

O professor do curso de tecnologia em Gastronomia, Asdrubal Senra, apresentou, em sua exposição, a técnica do ovo-miniaturismo. Ovos da galinha, ainda crus, são esvaziados através de um furo na base. As cascas, ocas, transformam-se, pelas mãos do chef e artesão, em arte.

Explorando formas, cores, conceitos e texturas, Eduardo Tropia exibiu, na Exposição "Você tem fome de quê? – Dobra Sobre Dobra", fotos que impactam, reprogramam o pensamento e a nossa compreensão ao abordar o alimento fora de seu contexto convencional e o não-alimento como objeto de nossas diversas fomes.

Além de aulas de dança, com ritmos variados, apresentações musicais também não faltaram: alunos, bandas e artistas locais se apresentaram ao longo de toda a semana. Música também não poderia faltar. alunos, bandas e artistas locais se apresentaram ao longo de toda a semana.









## Estação Ciência

Nos últimos dias do evento, foi realizada a Estação Ciência. Na sexta-feira, a programação contou com passeios de trem entre as cidades de Mariana e Ouro Preto. Crianças e comunidade se encantaram com as belas paisagens entre montanhas e cachoeiras. Durante o programa, alunos das escolas presentes tiveram contato com cobras e sapos empalhados, com espécies de animais encontrados na mata que fica pelo percurso.

No sábado, a programação ocorreu na Estação Ferroviária de Ouro Preto. Entre exposições das associações locais e oficinas, a Mostra Científica de alunos da região premiou três escolas municipais. O primeiro lugar ficou com a Escola Municipal Tomaz Antônio Gonzaga, com o projeto “Valor nutricional das bebidas”. “Recicle, cultive e seja saudável!” foi a iniciativa responsável por garantir o segundo lugar para a Escola Municipal Isaura Mendes. A Escola Municipal Aleijadinho garantiu o terceiro lugar, com “Ciência dos alimentos”. Além de premiação em dinheiro e placas, cada escola poderá levar até 15 pessoas em uma excursão ao Museu da Imagem e Memória de Congonhas.







