

CAVN HISTÓRIA VIVA

MEU COLÉGIO, MEU ORGULHO

FILHOS DO CAVN

Palestras com Ex-alunos

O Projeto Filhos do CAVN oportuniza aos jovens estudantes dialogarem com ex-estudantes. Além de inspiração para carreira profissional, é possível aos estudantes do CAVN aprenderem um pouco sobre empreendedorismo, oportunidades e

RAFAEL DOS SANTOS
DE ARAUJO, TÉCNICO
EM AGROPECUÁRIA, EX-
ALUNO CAVN,
MINISTRA A PALESTRA
“DE PEÃO A
EMPREENDEDOR”



desafios do mundo do trabalho. Em sua segunda edição, o Ex-Aluno Rafael Araújo proferiu a palestras “De peão a empreendedor”, trazendo vários elementos de animação aos futuros profissionais do CAVN.

Para Profa. Belísia Toscano, responsável pela organização e implementação do projeto, “revela as competências profissionais à comunidade do CAVN/CCHSA. Além de promover o retorno a casa, o que é satisfatório para um ex-aluno, os discentes atuais puderam visualizar com mais clareza suas capacidades de idealizar, coordenar e realizar iniciativas de implementação de seus próprios negócios”.

“A CARNE MAIS BARATA DO MERCADO...”

Profa. Josineide Bezerra

Não conheci o meu bisavô. Porém, tenho comigo as histórias que a minha mãe contava. O avô dela, Alexandre Mendes, era escravo. Viveu em Pirpirituba. A distância entre o meu lugar de mulher livre e o lugar de cativo do meu bisavô é muito próxima. Na América, o Brasil foi justo o último país a abolir a escravidão, no dia 13 maio de 1888, há 130 anos. Alexandre nasceu antes da Lei do Ventre Livre, assinada em 1871. Essa lei é a “cara” das contradições que envolviam a questão da abolição: queria-se acabar a escravidão, só que não. Infelizmente, essas contradições ainda atingem as pessoas negras e os seus descendentes. Pela lei, as crianças filhas de escravas nascidas a partir daquele ano seriam livres, ficando sob a autoridade dos senhores de suas mães até os 8 anos. Depois disso, como recompensa, os senhores poderiam utilizar os serviços dessas crianças livres até que elas completassem 21 anos. ENTENDEU? Os desavisados diriam: foi só um erro – Vinte e Um parece com Ventre Livre. Para os críticos, é outra história. Somos um povo gentil e alegre, mas somos escravocratas. Não somos racistas, mas não perdemos a piada (“é brincadeira”). Os anos passaram. Mas, a música sentencia: a carne mais barata do mercado é a carne negra. Em cada 10 pessoas assassinadas, 07 são negras. Entre os negros de 18 a 24 anos, apenas 13% estão nas universidades. Para enfrentar a exclusão, uma atitude desafiadora: REJEITEMOS AS INTOLERÂNCIAS – vale o grito! Vamos pensar em cotas raciais ou na religiosidade afro-brasileira sem preconceito?



AQUICULTURA – PIRARUCU

Desova de Peixe da Bacia Amazônica em Bananeiras-PB

O laboratório de Aquicultura desenvolve trabalhos com reprodução e engorda de organismos aquáticos cultiváveis, dentre eles diversas espécies de peixes, utilizados na piscicultura brasileira, tais como tilápia, tambaqui, pacu, curimatã, carpa e Pirarucus. O Prof. Dr. Marino Eugênio de Almeida Neto, coordenador do laboratório explica que o Pirarucu é um peixe Nativo brasileiro e originário da bacia amazônica, considerado o maior peixe de escamas do mundo, podendo alcançar até 10kg de peso já no primeiro ano de vida e mais de 250kg, em sua fase adulta. São animais que formam casais monogâmicos para a reprodução e apresentam cuidado parental. Esse peixe foi introduzido no nordeste brasileiro a partir do DNOCS (Departamento Nacional de Obras Contra a Seca), em 1939, e a partir



deste para os outros estados nordestinos. A retomada dos estudos com a reprodução do Pirarucu ocorreu com sua reintrodução no estado do Ceará em 2004, como uma espécie de interesse para a aquicultura brasileira. Os espécimes hoje mantidos no laboratório de Aquicultura do CCHSA/CAVN vieram da estação DNOCS de pesquisas em aquicultura Rodolpho Von Ihering, situada em Pentecoste/CE. Na última semana, nós do Laboratório de Aquicultura fomos tomados pela surpresa e felicidade de constatar a PRIMEIRA desova de



Pirarucus da história do CAVN!! E em conversas com colegas, podemos afirmar que no estado da Paraíba não há relatos de reprodução em cativeiro desses animais. Para nós, esse é um grande feito! Pois revela o bom estado nutricional e ambiental no qual os animais estão mantidos. Com esse feito, o laboratório de aquicultura amplia seu leque de atuação e de possibilidades, se mantendo na vanguarda da atuação aquícola regional. Juntamente com a engorda e reprodução de Tilápias, tambaquis, pacus, curimatãs e carpas, bem como com o cultivo de camarões de água doce, essa desova de pirarucus vem auxiliar na

consolidação do CCHSA/CAVN como instituição irradiadora da aquicultura continental nordestina. Em tempos de avanço da aquicultura brasileira, o CCHSA/CAVN mostra que pode apoiar muito mais a sociedade Paraibana, Nordestina e Brasileira. Sigamos em frente! Fazendo a aquicultura avançar ainda mais em nosso *Campus!*

AGENDA E ACONTECIMENTOS

II Olimpíada do Meio Ambiente do CAVN – OMA 2018

Organizada pela Comissão de Meio Ambiente do CCHSA, essa Olimpíada tem o objetivo de estimular a defesa do meio ambiente. No último dia 24 de maio aconteceu a 1 Etapa da OMA 2018. As provas foram realizadas no CAVN e nas escolas estaduais José Rocha Sobrinho (Bananeiras) e Alfredo Pessoa de Lima (Solânea). Os dez primeiros lugares de cada escola disputarão a 2 Etapa no dia 05 de junho. Os vencedores participarão da cerimônia de Premiação que acontecerá no CAVN, às 16:00h do dia 05 de junho. Todos já são vencedor@s!



Jogos escolares 2018 – Equipe do CAVN marca presença na abertura dos Jogos Estaduais 2018. Força pra nossos atletas!



PIBIC-EM 2018/19
Bolsa de Iniciação Científica para o Ensino Médio

Inscrições:
www.propesq.ufpb.br/sigprpg

Informações:
<http://www.propesq.ufpb.br/propesq/contents/noticias/edital-02-2018-propesq-selecao-de-projetos-de-iniciacao-cientifica-para-o-ensino-medio-2018-2019>

Prazo final: 04 de junho de 2018

Momento Agrociência



Você sabe a diferença entre suco, néctar e refresco?

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o suco é o sumo 100% da fruta, a exemplo de frutas ricas em sumo como laranja, uva, maçã. A partir do momento que este sumo ou polpa (no caso de uma fruta polposa), é diluído em água e adicionado de açúcares e conservantes, pode ser chamado de néctar ou refresco, conforme a ilustração a seguir:

Refresco



5% a 20% de suco de fruta.
Aditivos: Corantes e conservadores.

Néctar



20 a 30% de suco de fruta.
Aditivos: Corantes e conservadores.

Suco



100% de suco de fruta.
Aditivos: Até 10% de açúcar.

Fonte: Food Safety Brasil (2016).

Colégio Agrícola “Vidal de Negreiros”

www.cavn.cchsa.ufpb.br e-mail: comunicacaocavn@cchsa.ufpb.br

agradecemos por suas sugestões e opiniões