

FAPEAM na mídia

Sexta-feira

LEIA AGORA!

Veículo: Rádio Estadão		Editoria:	Pag:
Assunto: Bioinseticida produzido a base de fungos e insetos da Amazônia neutraliza as larvas do Aedes Aegypti em até vinte e quatro horas			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria <input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 25/02/2016

The collage features several elements: a radio broadcast booth with a 'RÁDIO ESTADÃO' logo and a 'no ar 09:22' indicator; a computer monitor displaying a website with the headline 'Bioinseticida produzido a base de fungos e insetos da Amazônia neutraliza as larvas do Aedes Aegypti em até vinte e quatro horas'; a social media post for 'ASSINE ESTADÃO' with a 'R\$50 em bônus' offer; and a 'No Facebook' section showing the 'Rádio Estadão' page with 36 likes.

Assine o Estadão

Paulina Chamorro entrevistou no Segundo Bloco do Programa Planeta Estadão, as professoras da Universidade Federal da Amazônia, que são responsáveis pelo Bioinseticida, a Professora e Doutora Entomologista, Yamile Benaion Alencar, e a Professora e Pesquisadora, Antônia Queiroz Lima de Souza.

Ouçã a matéria na íntegra:

<http://radio.estadao.com.br/audios/detalhe/radio-estadao,bioinseticida-produzido-a-base-de-fungos-e-insetos-da-amazonia-neutraliza-as-larvas-do-aedes-aegypti-em-ate-vinte-e-quatro-horas,548360>

Veículo: Aconteceu no Vale / Nacional		Editoria:	Pag:
Assunto: Projeto no Amazonas quer difundir o Tucupi pelo resto do Brasil			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria <input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 25/02/2016



Use sua Nota do Enem

Estude na FMF DeVry. Inscreva-se! Educação de Qualidade Internacional

Home / Brasil / Projeto no Amazonas quer difundir o Tucupi pelo resto do Brasil



PROJETO NO AMAZONAS QUER DIFUNDIR O TUCUPI PELO RESTO DO BRASIL

25 de fevereiro de 2016 | Brasil | Deixe um Comentário



Um ingrediente muito presente na culinária amazônica e indígena, o tucupi, poderá chegar à mesa dos consumidores de uma forma diferente. Pesquisadores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (Ifam), no Amazonas, trabalham no projeto Tucupi de Prateleira. A finalidade é enaltecer o

REDES SOCIAIS



PUBLICIDADE



Um ingrediente muito presente na culinária amazônica e indígena, o tucupi, poderá chegar à mesa dos consumidores de uma forma diferente. Pesquisadores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (Ifam), no Amazonas, trabalham no projeto Tucupi de Prateleira. A finalidade é enaltecer o produto regional, promover o envasamento dentro dos padrões dos órgãos de segurança alimentar e ainda aumentar a produtividade. A iniciativa é desenvolvida em parceria com a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**). O tucupi é uma espécie de molho feito a partir da extração do sumo da mandioca brava. Também conhecida como macaxeira ou aipim, a mandioca é descascada, ralada e prensada. A parte sólida é usada na produção de farinha, e o líquido de cor amarela é fervido por várias horas para extrair o veneno presente na planta. Depois desse processo, o tucupi já pode ser consumido e compor algum prato, como o pato no tucupi, típico da região.

Atualmente o produto é vendido em garrafas PET reaproveitadas. Segundo a estudante de tecnologia em processos químicos do Ifam e responsável pela pesquisa, Suane Costa, os produtores vendem o tucupi para os comerciantes que fazem o processo de tempero e embalagem. Com o projeto, o tucupi será comercializado em uma embalagem tipo saco plástico, com rótulo e especificações técnicas do produto.

“Hoje o tucupi, na forma como ele é comercializado, tem prazo de validade médio de 15 dias. Com a técnica que vamos aplicar, esse prazo sobe para três a seis meses. Não vamos interferir totalmente na cadeia, mas, vamos padronizar [o processo de extração] com a máquina prensa que está sendo desenvolvida que será disponibilizada ao produtor em sistema de Comodata [empréstimo gratuito]”, explicou Suane. A expectativa é que o tucupi em nova embalagem já esteja disponível no mercado amazonense até dezembro deste ano.

Prensa

De acordo com o coordenador de Culturas Industriais da Secretaria de Produção Rural do estado (Sepror), Alexandre Araújo, essa máquina de prensa, que vai ser emprestada aos produtores, vai substituir o tradicional tipiti (tecido em que se espreme a mandioca). Com isso, haverá maior aproveitamento da matéria-prima. “Vai também incentivar que os produtores passem a trabalhar mais com o próprio tucupi. O que acontece hoje é que o maior produto trabalhado como derivado da mandioca é a farinha, depois a goma. O tucupi geralmente é jogado fora sem cuidados ao meio ambiente. No momento em que você valoriza esse produto, ele passará a ser mais produzido e mais comercializado.”

O novo processo deve diminuir o custo de produção e, conseqüentemente, o tucupi deverá ser repassado aos comerciantes com um valor mais baixo.

Seu Jorge do Tucupi, como prefere ser chamado, trabalha com o produto há mais de 30 anos e demonstra interesse em comercializá-lo na nova embalagem. “Se vier assim, embalado e com preço menor, talvez seja melhor. Talvez a gente tenha menos despesa. Tem muita despesa para levar, trazer, comprar embalagem, rótulo”, disse o comerciante.

Lidiane Gomes vende tucupi há dois anos na Feira Manaus Moderna. Ela considera vantajosa a industrialização. “Fica bem higiênico, mais bem conservado. Pelo menos do ponto de vista da gente que trabalha com a venda, ficaria ótimo”, avalia a vendedora.

Exportação

A pesquisadora acredita que, com um prazo maior de validade, o tucupi possa ser exportado para outros estados, como o Pará, que é um grande consumidor. Segundo ela, um manual de boas práticas do processo produtivo será elaborado em parceria com os produtores de farinha e tucupi, levando em consideração a realidade local.

“O projeto está em fase de implantação da empresa que vai gerenciar todo o processo. Estamos captando recursos e também, em paralelo, estamos ainda em processo de mapeamento dos produtores, confecção de manuais, visita a fornecedores e pretensos fornecedores”, explicou Suane. (Agência Brasil)

<http://aconteceunovale.com.br/portal/?p=79931>

Veículo: Repórter Parintins		Editoria:	Pag:
Assunto: FAPEAM PUBLICA EDITAL PARA PROGRAMA CIÊNCIA NA ESCOLA (PCE)			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
	<input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 25/02/2016



Três razões para você combater o mesmo mosquito.

INÍCIO
FOTOS
EQUIPE
NOTÍCIAS
TELHADO DE VIDRO
ENTRETENIMENTO
TURISMO
Busca no site

FAPEAM PUBLICA EDITAL PARA PROGRAMA CIÊNCIA NA ESCOLA (PCE)

Notícia Atualizada em 25/02/2016

Compartilhe no Facebook: 33
Conta lista no Twitter: 0



Foto: Divulgação

serem desenvolvidos nas escolas do Estado.

De acordo com a professora Nilciana Dinelly, coordenadora do programa em Parintins, o PCE visa contribuir para a formação de estudantes, a partir do sexto ano da educação básica e de educação de jovens e adultos, desenvolver habilidades relacionadas à educação científica, contribuir para o processo de formação continuada dos professores, além de despertar a vocação científica e incentivar talentos entre os estudantes.

Jornal Impresso




A Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**) torna público o lançamento do edital para pce professores de escolas públicas estaduais no Amazonas para Programa Ciência na Escola (PCE). O prazo para inscrição de propostas encerra no dia 6 de abril. O programa é uma ação criada pela Fapeam que visa à participação de professores e estudantes em projetos de pesquisa científica e tecnológica a serem desenvolvidos nas escolas do Estado. De acordo com a professora Nilciana Dinelly, coordenadora do programa em Parintins, o PCE visa contribuir para a formação de estudantes, a partir do sexto ano da educação básica e de educação de jovens e adultos, desenvolver habilidades relacionadas à educação científica, contribuir para o processo de formação continuada dos professores, além de despertar a vocação científica e incentivar talentos entre os estudantes. Para participar do programa o professor precisa ser brasileiro nato ou naturalizado e, quando estrangeiro, possuir visto permanente, ter, no mínimo, título de graduação, ter uma carga horária mínima de 20 horas em escola estadual. Nilciana ressalta que o professor precisa estar ministrando aulas no ensino fundamental, a partir do sexto ano, no ensino médio ou na educação de jovens e adultos, no período de vigência do projeto, estar cadastrado no Banco de Pesquisadores da **Fapeam**, apresentar proposta inédita, não podendo concorrer com proposta já apresentada e aprovada em edições anteriores, apresentar uma única proposta, apresentar proposta de pesquisa a ser desenvolvida em escola pública estadual do Amazonas.

A coordenadora do PCE assegura que as propostas aprovadas serão financiadas com bolsas no valor global de R\$ 2.863.340,00 oriundos do orçamento da **Fapeam**. A estimativa da instituição é que o programa apoie até 420 projetos, sendo até 200 projetos nas escolas estaduais e municipais de Manaus e até 100 projetos nas escolas estaduais nas microrregiões de: Manaus (Autazes, Iranduba, Careiro, Careiro da Várzea, Manacapuru e Manaquiri), Parintins (Barreirinha, Boa Vista do Ramos, Maués, Nhamundá, São Sebastião do Uatumã e Urucará), Rio Preto da Eva (Presidente Figueiredo e Rio Preto da Eva) e Itacoatiara (Itacoatiara, Itapiranga, Nova Olinda do Norte, Silves e Urucurituba). Até 60 projetos nas escolas estaduais nas microrregiões de: Coari (Anamã, Anori, Beruri, Caapiranga, Coari e Codajás), Tefé (Alvarães, Tefé e Uarini) e Alto Solimões (Amaturá, Atalaia do Norte, Benjamim Constant, Fonte Boa, Guajará, Jutáí, Santo Antônio do Içá, São Paulo de Olivença, Tabatinga e Tonantins);

Até 60 projetos nas escolas estaduais nas microrregiões de: Japurá (Japurá e Maraã); Juruá (Carauari, Eirunepé, Envira, Ipixuna, Itamarati e Juruá), Madeira (Apuí, Borba, Humaitá, Manicoré e Novo Aripuanã) e Purus (Boca do Acre, Canutama, Lábrea, Pauini e Tapauá), Rio Negro (Barcelos, Japurá, Novo Airão, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira).

Nilciana Dinelly afirma que, caso o número de propostas aprovadas nas microrregiões correspondentes não seja atingido, poderá ser realizado o remanejamento do saldo de projetos para outras microrregiões e para a capital, tendo como prioridade o atendimento da demanda oriunda do interior do Estado. "De acordo com as possibilidades orçamentárias poderão ser incorporados novos recursos", comenta.

As propostas deverão ser apresentadas em Formulário on-line específico e enviadas por meio eletrônico (através do sistema SIGFAPEAM), conforme prazos estabelecidos no Item 10 deste edital. A análise e o julgamento das propostas obedecerão aos seguintes procedimentos. A equipe técnica da Fapeam realizará o enquadramento das propostas apresentadas, procedendo à verificação do correto envio de toda a documentação necessária explicitada neste edital e cada proposta enquadrada será submetida à avaliação de consultores ad hocs.

A relação das propostas aprovadas será divulgada na página eletrônica da Fapeam: www.fapeam.am.gov.br e a resenha da Decisão do Conselho Diretor publicada no Diário Oficial do Estado do Amazonas (DOE).

Leia a matéria na íntegra:

<http://www.reporterparintins.com.br/lendo/276-conteudo-12632-fapeam-publica-edital-para-programa-ciencia-na-escola-pce>

Veículo: Jornal Meio Norte / Nacional		Editoria:	Pag:
Assunto: Tucupi no Brasil			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria <input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 25/02/2016

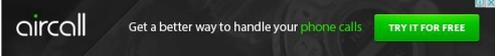
← seções 🔍

[ASSINE](#)
[ENTRAR](#)

25 de Fevereiro de 2016 18:45 Atualizada às 18:49

Tucupi no Brasil

Tucupi no Brasil







(Crédito: Lana Santos/FAPEAM)



Um ingrediente muito presente na culinária amazônica e indígena, o tucupi, poderá chegar à mesa dos consumidores de uma forma diferente. Pesquisadores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, no Amazonas, trabalham no projeto Tucupi de Prateleira. A finalidade é enaltecer o produto regional.

Tá bombando

Elizeu: "Não pode haver desespero"
Gleison Rocha • 2016/02/23

Um ingrediente muito presente na culinária amazônica e indígena, o tucupi, poderá chegar à mesa dos consumidores de uma forma diferente. Pesquisadores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, no Amazonas, trabalham no projeto Tucupi de Prateleira. A finalidade é enaltecer o produto regional.

Leia a matéria na íntegra:

<http://www.jornal.meionorte.com/em-resumo/tucupi-no-brasil-285816>

Veículo: Agência Brasil / nacional		Editoria:	Pag:
Assunto: Projeto no Amazonas quer difundir o tucupi em todo o país			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria <input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 25/02/2016

The screenshot shows the EBC Agência Brasil website interface. The main article is titled "Projeto no Amazonas quer difundir o tucupi em todo o país". It includes social media sharing buttons for Facebook, Twitter, and Google+, along with a URL and a timestamp of 25/02/2016 14h24. The author is listed as Bianca Paiva. A sidebar on the right displays "Últimas notícias" with several headlines, including "Dilma embarca para viagem de dois dias ao Chile", "Evento-teste no Rio reúne feras do rugby sobre cadeira de rodas", "Recrutados para o Estado Islâmico são obrigados a cometer crimes contra gays", "Índice que reajusta aluguel avança em fevereiro", "Confiança do comércio atinge maior nível desde agosto: 69,1 pontos", and "FMI pede manutenção de reformas para restaurar confiança no crescimento".

Um ingrediente muito presente na culinária amazônica e indígena, o tucupi, poderá chegar à mesa dos consumidores de uma forma diferente. Pesquisadores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (Ifam), no Amazonas, trabalham no projeto Tucupi de Prateleira. A finalidade é enaltecer o produto regional, promover o envasamento dentro dos padrões dos órgãos de segurança alimentar e ainda aumentar a produtividade. A iniciativa é desenvolvida em parceria com a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**).

O tucupi é uma espécie de molho feito a partir da extração do sumo da mandioca brava. Também conhecida como macaxeira ou aipim, a mandioca é descascada, ralada e prensada. A parte sólida é usada na produção de farinha, e o líquido de cor amarela é fervido por várias horas para extrair o veneno presente na planta. Depois desse processo, o tucupi já pode ser consumido e compor algum prato, como o pato no tucupi, típico da região.

Atualmente o produto é vendido em garrafas PET reaproveitadas. Segundo a estudante de tecnologia em processos químicos do Ifam e responsável pela pesquisa, Suane Costa, os produtores vendem o tucupi para os comerciantes que fazem o processo de tempero e embalagem. Com o projeto, o tucupi será comercializado em uma embalagem tipo saco plástico, com rótulo e especificações técnicas do produto.

"Hoje o tucupi, na forma como ele é comercializado, tem prazo de validade médio de 15 dias. Com a técnica que vamos aplicar, esse prazo sobe para três a seis meses. Não vamos interferir totalmente na cadeia, mas, vamos padronizar [o processo de extração] com a máquina prensa que está sendo desenvolvida que será disponibilizada ao produtor em sistema de Comodata [empréstimo gratuito]", explicou Suane. A expectativa é que o tucupi em nova embalagem já esteja disponível no mercado amazonense até dezembro deste ano.

Prensa

De acordo com o coordenador de Culturas Industriais da Secretaria de Produção Rural do estado (Sepror), Alexandre Araújo, essa máquina de prensa, que vai ser emprestada aos produtores, vai substituir o tradicional tipiti (tecido em que se espreme a mandioca). Com isso, haverá maior aproveitamento da matéria-prima. "Vai também incentivar que os produtores passem a trabalhar mais com o próprio tucupi. O que acontece hoje é que o maior produto trabalhado como derivado da mandioca é a farinha, depois a goma. O tucupi geralmente é jogado fora sem cuidados ao meio ambiente. No momento em que você valoriza esse produto, ele passará a ser mais produzido e mais comercializado."

O novo processo deve diminuir o custo de produção e, conseqüentemente, o tucupi deverá ser repassado aos comerciantes com um valor mais baixo.

Seu Jorge do Tucupi, como prefere ser chamado, trabalha com o produto há mais de 30 anos e demonstra interesse em comercializá-lo na nova embalagem. "Se vier assim, embalado e com preço menor, talvez seja melhor. Talvez a gente tenha menos despesa. Tem muita despesa para levar, trazer, comprar embalagem, rótulo", disse o comerciante.

Lidiane Gomes vende tucupi há dois anos na Feira Manaus Moderna. Ela considera vantajosa a industrialização. "Fica bem higiênico, mais bem conservado. Pelo menos do ponto de vista da gente que trabalha com a venda, ficaria ótimo", avalia a vendedora.

Exportação

A pesquisadora acredita que, com um prazo maior de validade, o tucupi possa ser exportado para outros estados, como o Pará, que é um grande consumidor. Segundo ela, um manual de boas práticas do processo produtivo será elaborado em parceria com os produtores de farinha e tucupi, levando em consideração a realidade local.

"O projeto está em fase de implantação da empresa que vai gerenciar todo o processo. Estamos captando recursos e também, em paralelo, estamos ainda em processo de mapeamento dos produtores, confecção de manuais, visita a fornecedores e pretensos fornecedores", explicou Suane.

Edição: Talita Cavalcante

Leia na íntegra:

<http://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2016-02/projeto-no-amazonas-quer-difundir-o-tucupi-pelo-resto-do-pais>

Veículo: Portal Amazônia		Editoria:	Pag:
Assunto: Livro conta a história da Educação na Amazônia			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria <input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 25/02/2016



Portal Amazônia Amazon Sat Eu Sou o Bicho Bora Vê Radar 10 Eu Amazônia Comercial Aplicativos

Portal Amazônia 25°C BOA VISTA, RR

NOTÍCIAS CULTURA MULHER EDUCAÇÃO CASA CONCURSO E EMPREGO GASTRONOMIA

Home > Notícias > Educação > Livro conta a história da Educação na Amazônia

EDUCAÇÃO

Portal Amazônia, com informações da Fapeam
 jomaliamo@portalamazonia.com
 25/02/2016 11:30:04
 Atualizado em 25/02/2016 18:28:46



Livro conta a história da Educação na Amazônia

No livro, cinco eixos abordam as discussões indígenas na Amazônia, a historiografia de instituições educacionais

MANAUS - Para possibilitar o conhecimento dos espaços e instituições educacionais constituídos na Amazônia, os pesquisadores Marcos André Ferreira Estácio e Lúcia Regina de Azevedo Nicida estão organizando uma obra com artigos sobre a história da Educação na região. O livro, intitulado "História e Educação na Amazônia", deve ser lançado ainda no primeiro semestre deste ano.

A obra conta com aporte financeiro do governo do Estado via Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam) em parceria com as Universidades do Estado do Amazonas (UEA) e Federal do Amazonas (Ufam) será lançada pela Editora da Ufam (Edua).

O livro está dividido em cinco eixos que abordam as discussões indígenas na Amazônia, a historiografia de instituições educacionais, a difusão do escolanovismo no Brasil, dentre outros aspectos da educação brasileira.

De acordo com um dos organizadores da obra, o livro se refere aos processos de relações étnicas.

MAIS LIDAS



Concurso elege motoristas e cobradores mais bonitos de Manaus



Vestido de Deadpool, amazonense faz cover da canção "Careless Whisper"



Para possibilitar o conhecimento dos espaços e instituições educacionais constituídos na Amazônia, os pesquisadores Marcos André Ferreira Estácio e Lúcia Regina de Azevedo Nicida estão organizando uma obra com artigos sobre a história da Educação na região. O livro, intitulado "História e Educação na Amazônia", deve ser lançado ainda no primeiro semestre deste ano. A obra conta com aporte financeiro do governo do Estado via Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam) em parceria com as Universidades do Estado do Amazonas (UEA) e Federal do Amazonas (Ufam) será lançada pela Editora da Ufam (Edua). O livro está dividido em cinco eixos que abordam as discussões indígenas na Amazônia, a historiografia de instituições educacionais, a difusão do escolanovismo no Brasil, dentre outros aspectos da educação brasileira.

De acordo com um dos organizadores da obra, o livro se refere aos processos de relações étnicas, das instituições educacionais, do surgimento e desenvolvimento dos ideais da escola nova, dos grupos escolares e das escolas reunidas e, também, da formação de professores e das políticas educacionais para promover uma reflexão sobre a Educação na Amazônia.

"Que as leitoras e os leitores se acham e se percam nos caminhos e descaminhos traçados pelos autores e autoras, e que possam também pensar sobre os diversos mundos presentes na Amazônia", disse.

Leia a matéria na íntegra:

<http://portalamazonia.com/noticias-detalle/educacao/livro-conta-a-historia-da-educacao-na-amazonia/?cHash=c6c3bad92b72554d0575d789a6b83747>

Veículo: Portal do Governo		Editoria:	Pag:
Assunto: Estudo com apoio da Fapeam pretende ampliar coleção de recursos genéticos animais do Inpa			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria <input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 24/02/2016

GOVERNO DO ESTADO DO AMAZONAS

ACESSIBILIDADE +A -A C Mapa do Site

O Amazonas Nosso Governo Cidadão Negócios Sala de Imprensa Fale Conosco Portal do servidor

Home > Sala de Imprensa > Desemolhimento > Atual

BUSCA [] [Buscar]

Estudo com apoio da Fapeam pretende ampliar coleção de recursos genéticos animais do Inpa
20:19 - 24/02/2016

[Quadr](#)

FOTO LANA SANTOS/FAPEAM

Para ampliar o acervo da coleção de recursos genéticos animais do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia

Para ampliar o acervo da coleção de recursos genéticos animais do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa), a pesquisadora Camila Ribas está desenvolvendo um projeto de pesquisa com apoio do Governo do Estado via Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**) com objetivo de organizar a coleção disponibilizando o material para consulta pública pela comunidade científica.

De acordo com ela, a coleção de recursos genéticos animais do Inpa foi criada em 2010 e é tida como pioneira. Na coleção há materiais como sangue, tecido, penas e pelos dos quais pode ser extraído o DNA para subsidiar estudos referentes à evolução de espécies, caracterização da biodiversidade e preservação da fauna amazônica.

“O projeto com aporte da **Fapeam** tem nos auxiliado a organizar o acervo disponível. Com isso, vamos conseguir disponibilizar as informações tanto fisicamente quanto nos bancos de dados, que são armazenados em computadores e manipulados por softwares específicos para essas coleções”, disse Camila Ribas.

Etapas - A pesquisadora informou que o projeto foi dividido por fases, sendo a inicial a organização e disposição das amostras de aves, peixes, anfíbios e répteis já existentes no Instituto, mas que se encontravam em diferentes setores.

Ela disse que a próxima fase consistiu em organizar os bancos de dados e migrá-los para uma plataforma comum a várias coleções nacionais e internacionais, tornando, ainda, os dados disponíveis em um servidor institucional para consulta pelos pesquisadores do Inpa e de outras instituições de pesquisa. Paralelo a esta fase, também ocorre o tombamento de novas amostras e a manutenção dos acervos antigos.

O projeto de pesquisa é desenvolvido com recursos financeiros do Governo do Estado por meio da **Fapeam** no âmbito do Programa Coleções Biológicas em parceria com o Museu Paraense Emílio Goeldi e a Universidade Federal do Amazonas (Ufam). “As coleções estão em constante crescimento e aprimoramento. Encontrar uma instituição que valoriza isso, que

apoia e incentiva os cientistas, torna nosso trabalho extremamente gratificante”, disse a pesquisadora.

Leia a matéria na íntegra:

<http://www.amazonas.am.gov.br/2016/02/estudo-com-apoio-da-fapeam-pretende-ampliar-colecao-de-recursos-geneticos-animais-do-inpa/>

Veículo: Brasil ao minuto / nacional		Editoria:	Pag:
Assunto: Projeto no Amazonas quer difundir o Tucupi pelo resto do país			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria <input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 25/02/2016

BRASILAOMINUTO 35° RIO DE JANEIRO SEXTA, 26 DE FEVEREIRO DE 2016, 11:11:00

NOTÍCIAS | MINUTO | POLÍTICA | ECONOMIA | ESPORTE | FAMA | BRASIL | MUNDO | JUSTIÇA | TECH | LIFESTYLE | VIDEOS

Projeto no Amazonas quer difundir o Tucupi pelo resto do país

Tucupi embalado em saco plástico, pronto para distribuição

Um ingrediente muito presente na culinária amazônica e indígena, o tucupi, poderá chegar à mesa dos consumidores de uma forma diferente. Pesquisadores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (Ifam), no Amazonas, trabalham no projeto Tucupi de Prateleira. A finalidade é enaltecer o produto regional, promover o envasamento dentro dos padrões dos órgãos de segurança alimentar e ainda aumentar a produtividade. A iniciativa é desenvolvida em parceria com a Fundação

BRASIL CULINÁRIA
15 MINUTOS
POR NOTÍCIAS AO MINUTO

Agência Brasil

SEJA O PRIMEIRO A SABER
Os principais destaques todos os dias no seu email.
Endereço de Email: RECEBER

MAIS LIDAS
última hora dia semana

Adolescentes e adultos agrídem mãe e filha na saída de escola

Um ingrediente muito presente na culinária amazônica e indígena, o tucupi, poderá chegar à mesa dos consumidores de uma forma diferente. Pesquisadores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (Ifam), no Amazonas, trabalham no projeto Tucupi de Prateleira. A finalidade é enaltecer o produto regional, promover o envasamento dentro dos padrões dos órgãos de segurança alimentar e ainda aumentar a produtividade. A iniciativa é desenvolvida em parceria com a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**).

O tucupi é uma espécie de molho feito a partir da extração do sumo da mandioca brava. Também conhecida como macaxeira ou aipim, a mandioca é descascada, ralada e prensada. A parte sólida é usada na produção de farinha, e o líquido de cor amarela é fervido por várias horas para extrair o veneno presente na planta. Depois desse processo, o tucupi já pode ser consumido e compor algum prato, como o pato no tucupi, típico da região.

Atualmente o produto é vendido em garrafas PET reaproveitadas. Segundo a estudante de tecnologia em processos químicos do Ifam e responsável pela pesquisa, Suane Costa, os produtores vendem o tucupi para os comerciantes que fazem o processo de tempero e embalagem. Com o projeto, o tucupi será comercializado em uma embalagem tipo saco plástico, com rótulo e especificações técnicas do produto.

“Hoje o tucupi, na forma como ele é comercializado, tem prazo de validade médio de 15 dias. Com a técnica que vamos aplicar, esse prazo sobe para três a seis meses. Não vamos interferir totalmente na cadeia, mas, vamos padronizar [o processo de extração] com a máquina prensa que está sendo desenvolvida que será disponibilizada ao produtor em sistema de Comodata [empréstimo gratuito]”, explicou Suane. A expectativa é que o tucupi em nova embalagem já esteja disponível no mercado amazonense até dezembro deste ano.

Leia a matéria completa:

<http://www.noticiasao minuto.com.br/brasil/191713/projeto-no-amazonas-quer-difundir-o-tucupi-pelo-resto-do-pais>

Veículo: Rede Tiradentes		Editoria:	Pag:
Assunto: Inpa abre inscrições para Programa de Iniciação Científica até 30 de março			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Release da assessoria <input checked="" type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input checked="" type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 25/02/2016



ÚLTIMAS

Pauta de US\$ 337 milhões será analisada nesta sexta-feira pelo Conselho de Administração da Suframa

Principal Programação Localização Contato

Notícias

Inpa abre inscrições para Programa de Iniciação Científica até 30 de março

25/02/2016 - 9h23

O Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa/MCTI), por meio da Coordenação de Capacitação (COCP), está com inscrições abertas para o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic) e Programa de Apoio à Iniciação Científica (Paic), até o dia 30 de março de 2016.

O Pibic tem o financiamento do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e o Paic recebe apoio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam).

Conforme o edital, podem se inscrever estudantes de cursos de graduação do segundo ao penúltimo período regularmente matriculados em instituições de ensino conveniadas com o Inpa. A bolsa terá duração de 12 meses com vigência a partir de agosto de 2016 a julho de 2017.

Os interessados devem se inscrever levando a proposta preenchida e assinada na Divisão de Apoio Técnico (DAT), Alojamento 2, localizado no Campus I do Inpa, com entrada pela Rua Otávio Cabral, s/nº, bairro Petrópolis, somente pela manhã, das 8h às 12h. O resultado final da seleção deverá sair até 13 de junho de 2016.



G1

Contas do setor público têm melhor resultado para janeiro em 3 anos

Bandas locais de rock fazem shows gratuitos em Iguaba Grande, no RJ

Centro da 3ª idade abre inscrições para cursos gratuitos, em Ariquemes

LG e sindicato entram com recurso contra decisão da Justiça do Trabalho

Vereador do Araújo morto com tiro na cabeça lutava contra criminalidade

ESPORTE

Pelas redes sociais, Hernane Brocador e Luisinho brincam após vitória do Bahia sobre o Confiança

O Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa/MCTI), por meio da Coordenação de Capacitação (COCP), está com inscrições abertas para o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic) e Programa de Apoio à Iniciação Científica (Paic), até o dia 30 de março de 2016.

O Pibic tem o financiamento do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e o Paic recebe apoio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam).

Conforme o edital, podem se inscrever estudantes de cursos de graduação do segundo ao penúltimo período regularmente matriculados em instituições de ensino conveniadas com o Inpa. A bolsa terá duração de 12 meses com vigência a partir de agosto de 2016 a julho de 2017.

Os interessados devem se inscrever levando a proposta preenchida e assinada na Divisão de Apoio Técnico (DAT), Alojamento 2, localizado no Campus I do Inpa, com entrada pela Rua Otávio Cabral, s/nº, bairro Petrópolis, somente pela manhã, das 8h às 12h. O resultado final da seleção deverá sair até 13 de junho de 2016.

Interessados devem levar documentos na Divisão de Apoio Técnico (DAT), Alojamento 2, localizado no Campus I do Inpa – Foto: Divulgação

Um dos requisitos solicitados para os selecionados é dedicar-se integralmente às atividades acadêmicas e de pesquisa, obedecendo a um período mínimo de 20 horas semanais.

As áreas e subáreas do conhecimento contempladas pelos programas são: Ciências Exatas, da Terra e Engenharias (Exatas e Engenharias, Clima e Ambiente, Química de Produtos Naturais);

Ciências Biológicas (Botânica, Saúde, Ecologia, Genética, Zoologia I e II); Ciências Agrárias (Agronomia e Recursos Florestais); Ciências Humanas e Sociais Aplicadas (Educação Ambiental, Ciências Humanas e Sociais); e Multidisciplinar.

Mais informações podem ser obtidas pelos telefones (92) 3643-3147 e 3643-3149, ou pelo e-mail pibic.inpa@inpa.gov.br.

Leia a matéria na íntegra :

<http://www.redetiradentes.com.br/inpa-abre-inscricoes-para-programa-de-iniciacao-cientifica-ate-30-de-marco/>

Veículo: AC 24 horas / nacional		Editoria:	Pag:
Assunto: Projeto no Amazonas quer difundir o tucupi de prateleiras pelo restante do Brasil			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria <input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 25/02/2016

The screenshot shows the AC24horas website interface. At the top, there are navigation links for CAPA, PLANTÃO, POLÍTICA, ESPORTE, ACRE, ESPECIAIS, CLASSIFICADOS, BLOGS, and JORNAIS. A search bar is visible. Below the navigation, there are several featured articles and advertisements. The main article is titled "Projeto no Amazonas quer difundir o Tucupi de Prateleira pelo restante do Brasil" by Da redação ac24horas, dated 25/02/2016 13:30:17. The article text describes the tucupi as a traditional Amazonian ingredient and mentions a project by IFAM to commercialize it. To the right, there are sections for "ÚLTIMAS NOTÍCIAS" and "MAIS LIDAS", along with a large advertisement for "SUPER CARNES CONCEITO" featuring roasted meats.

Um ingrediente muito presente na culinária amazônica e indígena, o tucupi, poderá chegar à mesa dos consumidores de uma forma diferente. Pesquisadores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (Ifam), no Amazonas, trabalham no projeto Tucupi de Prateleira. A finalidade é enaltecer o produto regional, promover o envasamento dentro dos padrões dos órgãos de segurança alimentar e ainda aumentar a produtividade. A iniciativa é desenvolvida em parceria com a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam).

O tucupi é uma espécie de molho feito a partir da extração do sumo da mandioca brava. Também conhecida como macaxeira ou aipim, a mandioca é descascada, ralada e prensada. A parte sólida é usada na produção de farinha, e o líquido de cor amarela é fervido por várias horas para extrair o veneno presente na planta. Depois desse processo, o tucupi já pode ser consumido e compor algum prato, como o pato no tucupi, típico da região.

Atualmente o produto é vendido em garrafas PET reaproveitadas. Segundo a estudante de tecnologia em processos químicos do Ifam e responsável pela pesquisa, Suane Costa, os produtores vendem o tucupi para os comerciantes que fazem o processo de tempero e embalagem. Com o projeto, o tucupi será comercializado em uma embalagem tipo saco plástico, com rótulo e especificações técnicas do produto.

“Hoje o tucupi, na forma como ele é comercializado, tem prazo de validade médio de 15 dias. Com a técnica que vamos aplicar, esse prazo sobe para três a seis meses. Não vamos interferir totalmente na cadeia, mas, vamos padronizar [o processo de extração] com a máquina prensa que está sendo desenvolvida que será disponibilizada ao produtor em sistema de Comodata [empréstimo gratuito]”, explicou Suane. A expectativa é que o tucupi em nova embalagem já

esteja disponível no mercado amazonense até dezembro deste ano.
Prensa

De acordo com o coordenador de Culturas Industriais da Secretaria de Produção Rural do estado (Sepror), Alexandre Araújo, essa máquina de prensa, que vai ser emprestada aos produtores, vai substituir o tradicional tipiti (tecido em que se espreme a mandioca). Com isso, haverá maior aproveitamento da matéria-prima. "Vai também incentivar que os produtores passem a trabalhar mais com o próprio tucupi. O que acontece hoje é que o maior produto trabalhado como derivado da mandioca é a farinha, depois a goma. O tucupi geralmente é jogado fora sem cuidados ao meio ambiente. No momento em que você valoriza esse produto, ele passará a ser mais produzido e mais comercializado."

O novo processo deve diminuir o custo de produção e, conseqüentemente, o tucupi deverá ser repassado aos comerciantes com um valor mais baixo.

Seu Jorge do Tucupi, como prefere ser chamado, trabalha com o produto há mais de 30 anos e demonstra interesse em comercializá-lo na nova embalagem. "Se vier assim, embalado e com preço menor, talvez seja melhor. Talvez a gente tenha menos despesa. Tem muita despesa para levar, trazer, comprar embalagem, rótulo", disse o comerciante.

Lidiane Gomes vende tucupi há dois anos na Feira Manaus Moderna. Ela considera vantajosa a industrialização. "Fica bem higiênico, mais bem conservado. Pelo menos do ponto de vista da gente que trabalha com a venda, ficaria ótimo", avalia a vendedora.
Exportação

A pesquisadora acredita que, com um prazo maior de validade, o tucupi possa ser exportado para outros estados, como o Pará, que é um grande consumidor. Segundo ela, um manual de boas práticas do processo produtivo será elaborado em parceria com os produtores de farinha e tucupi, levando em consideração a realidade local.

"O projeto está em fase de implantação da empresa que vai gerenciar todo o processo. Estamos captando recursos e também, em paralelo, estamos ainda em processo de mapeamento dos produtores, confecção de manuais, visita a fornecedores e pretensos fornecedores", explicou Suane.

Leia a matéria na íntegra:

<http://www.ac24horas.com/2016/02/25/projeto-no-amazonas-quer-difundir-o-tucupi-pelo-resto-do-pais/>

Veículo: PCE Amazonas		Editoria:	Pag:
Assunto: Fapeam divulga edital 2016 para projetos do PCE			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria <input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 24/02/2016

The screenshot shows the website interface for PCE Amazonas. At the top, there's a navigation bar with links for 'INÍCIO', 'NOTÍCIAS', 'TV PCE', 'GALERIA', 'ONDE ESTAMOS', 'CURSO', and 'EVENTOS'. Below this is a breadcrumb trail: 'VAI ACONTECER > PARA O PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO INPA > GRUPO DE PESQUISA DO INPA REALIZA 1ª FEIRA CIENTÍFICA DO PCE > 23ª EDIÇÃO D...'. The main article is titled 'Fapeam divulga edital 2016 para projetos do PCE' and includes a photo of students in a science lab. To the right of the article, there are social media sharing options for Twitter (324 seguidores), Facebook (3934 curtidas), and YouTube (92 inscritos). Below that is an email subscription form with the text 'RECEBA NOTÍCIAS NO SEU E-MAIL' and a button 'ASSINAR NOTÍCIAS!'. At the bottom right, there's a 'TV PCE' section with a video player.

Com investimentos da ordem de R\$ 2,8 milhões para apoiar projetos de alfabetização científica, o governo do Estado, por meio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (**Fapeam**), em parceria com as secretarias de Estado de Educação (Seduc) e Municipal de Educação (Semed), disponibiliza, a partir de hoje, o edital do Programa Ciência na Escola (PCE).

O PCE é uma iniciativa pioneira do governo do Estado e de referência no País na pesquisa científica na educação básica. Até 2015, nas 16 edições do PCE, foram investidos R\$ 22,9 milhões no Programa. Os recursos foram destinados ao apoio de mais de 1,8 mil projetos de pesquisa e concessão de 13,1 mil bolsas de estudos a professores e alunos.

O Programa quebra o paradigma da formação científica exclusivamente nas instituições científicas e de Ensino Superior e adentra as escolas dos ensinos Fundamental (6º ao 9º anos) e Médio como política pública de vanguarda que envolve professores e alunos da educação básica no universo da educação científica com a oferta de bolsas de estudo, formação continuada e elaboração de publicações de autoria dos professores e alunos participantes do programa.

Nesta edição, o objetivo é a concessão de bolsas de estudo para a execução de 420 projetos de pesquisas nas escolas da rede pública estadual e municipal de Ensino em Manaus (200 projetos) e nos municípios do interior do Estado (220 projetos) desenvolvidos no decorrer de seis meses, a contar de junho deste ano. Para 2016, o Programa foi redesenhado visando à execução das atividades de pesquisa e para facilitar o processo de prestação de contas do benefício recebido ao término dos projetos.

Dentre as principais mudanças no Programa Ciência na Escola está, ainda, a concessão de uma bolsa de estudo adicional aos professores como auxílio para publicação de artigos com os resultados dos estudos. Os professores contemplados receberão uma bolsa de estudo para o desenvolvimento das pesquisas e poderão contar com uma equipe de até cinco estudantes, a partir do 6º ano, que receberão bolsas de iniciação científica júnior durante a execução do projeto. As propostas devem ser enviadas à Fapeam, exclusivamente, via Sistema de Informações Gerenciais da Fundação (SigFapeam), até abril deste ano e a divulgação dos resultados está prevista para maio.

A importância do PCE para a educação

Segundo o diretor-presidente da **Fapeam**, René Levy Aguiar, o escopo do Programa Ciência na Escola é despertar nos estudantes, ainda na educação básica, suas potencialidades a partir da execução dos projetos de pesquisa, e assim, dotá-los de alfabetização científica, essencial para o desenvolvimento científico e tecnológico do Estado.

“Queremos incentivar, ao longo da educação básica, as potencialidades dos estudantes para que eles tenham a percepção da importância da pesquisa científica e tecnológica para o desenvolvimento econômico e social do Amazonas. Nesta edição, nos ombreamos às instituições de Ensino Superior com sede no interior do Estado para que elas nos auxiliem na condução dos projetos do PCE, permitindo, com isso, a interação entre as escolas da rede municipal e estadual de Ensino, a academia e a sociedade”, disse Levy.

De acordo com o secretário de Estado de Educação do Amazonas, Rossieli Soares, o PCE é uma iniciativa que marca o trabalho das escolas e influencia, de maneira significativa, o desenvolvimento dos que dele participam, especialmente, os estudantes. “O PCE tem dois aspectos muito importantes: o incentivo aos estudantes pela pesquisa, pela ciência e, por outro lado, o envolvimento do professor. O desenvolvimento de projetos é importante para o fazer pedagógico do educador, pois pode servir de ponto de partida para um mestrado ou doutorado. Isso já funciona como uma capacitação, uma qualificação e crescimento da carreira profissional do docente”, destacou o secretário.

A secretária Municipal de Educação, Kátia Schweickardt, destacou que o PCE tem uma função importante para os alunos da educação básica. Segundo ela, por meio do programa, é possível despertar o espírito crítico e científico nas crianças. “Esse desenvolvimento crítico e científico possibilita que as crianças sejam mais curiosas, questionadoras e isso é muito importante. O PCE faz essa ponte entre as instituições de pesquisa e a rede básica, envolve os nossos alunos, formando pequenos cientistas que, no futuro, podem se transformar em grandes pesquisadores, com trabalhos de grande relevância para o nosso município, Estado e, até mesmo, para o país”, disse.

Confira o edital na íntegra aqui: [Link](#)

Leia a matéria na íntegra:

<http://pceamazonas.com.br/2016/02/24/fapeam-divulga-edital-2016-para-projetos-do-pce/>

Veículo: Blog da Engenharia/ nacional		Editoria:	Pag:
Assunto: Pesquisadores criam ecotelha composta por juta e malva			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria <input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 25/02/2016



Materiais para construção sustentáveis estão, cada vez mais, no alvo de pesquisadores que buscam construir habitações ecologicamente corretas, utilizando matérias-primas que, muitas vezes, consideramos surpreendentes. Por exemplo, você sabia que está sendo desenvolvida uma telha que utiliza fibra de malva na sua fabricação?

Sim, a planta conhecida pelas propriedades medicinais é um dos compostos da ecotelha idealizada por pesquisadores da Universidade Federal do Amazonas (Ufam). O protótipo é fabricado a partir de fibras naturais da Amazônia, como a juta e a mencionada malva, além de argamassa feita de areia, resíduos de cerâmica e um pouco de cimento, apenas.

Os pesquisadores garantem que o material é resistente, graças ao uso de fibras naturais, e ajuda a diminuir a sensação térmica em casas de localidades mais quentes do Brasil. Além disso, a areia torna o produto mais barato e acessível.

Em entrevista à Agência Brasil, o subcoordenador da pesquisa e doutor em engenharia, João de Almeida Melo Filho, afirmou que o conjunto chamado de "material compósito" resulta em um material com grande resistência mecânica, sendo que o uso de resíduos cerâmicos proporciona maior desempenho térmico. Além da funcionalidade e do bom custo-benefício, as ecotelhas estimularão o trabalho de produtores ribeirinhos, por meio do uso das fibras naturais, cultivadas por essas comunidades. Se a fabricação das telhas ocorrer em larga escala, os ribeirinhos serão incentivados a produzir mais, ampliando sua renda.

No entanto, ainda falta percorrer um longo caminho para chegar ao protótipo final do produto: em 12 meses, os pesquisadores devem ter cumprido todas as etapas do processo. Além disso, para a produção em larga escala das telhas sustentáveis, haverá a necessidade de patrocínio para adquirir o maquinário.

A boa notícia é que, por meio do programa Sinapse da Inovação, os criadores da ecotelha, que fazem parte da empresa Ecomateriais da Amazônia, receberam R\$ 50 mil em subvenção econômica para desenvolver a ideia.

Fonte: Agência Brasil e **Fapeam**.

Leia a matéria na íntegra:

<http://blogdaengenharia.com/pesquisadores-criam-ecotelha-composta-por-juta-e-malva/>

Veículo: Blog Ambiental		Editoria:	Pag:
Assunto: Estudo contribuirá com diminuição do desmatamento no Amazonas			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria <input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 25/02/2016



INÍCIO ▾
CLIMA ▾
SUSTENTABILIDADE ▾
ENERGIA ▾
EDUCAÇÃO AMBIENTAL ▾
NATUREZA ▾
RESÍDUOS SÓLIDOS ▾
Q

Home > Blog Ambiental > Pesquisadores criam ecotelha composta por juta e malva

Blog Ambiental | Saúde | Desenvolvimento | Ciência | Inovação | Material para construção sustentável | Sustentabilidade | Ufam

Pesquisadores criam ecotelha composta por juta e malva

By blogambiente - February 25, 2016

Share on Facebook
Twitter on Twitter
+

2
0



Pesquisas

Search

Últimas Postagens

8 dicas para otimizar a operação da coleta, transporte e tratamento do chorume

Visita da presidenta Dilma ao Chile vai coroar parceria entre os dois países

Tinta térmica pode substituir ar condicionado

SP ganha hamburgueria vegana com bebida grátis para ciclistas

Brecha digital aprofunda exclusão

Materiais para construção sustentáveis são, cada vez mais, no alvo de pesquisadores que buscam construir habitações ecologicamente corretas, utilizando matérias-primas que, muitas vezes, consideramos surpreendentes. Por exemplo, você sabia que está sendo desenvolvida uma telha que utiliza fibra de malva na sua fabricação?

Sim, a planta conhecida pelas propriedades medicinais é um dos compostos da ecotelha idealizada por pesquisadores da Universidade Federal do Amazonas (Ufam). O protótipo é fabricado a partir de fibras naturais da Amazônia, como a juta e a mencionada malva, além de argamassa feita de areia, resíduos de cerâmica e um pouco de cimento, apenas.

Os pesquisadores garantem que o material é resistente, graças ao uso de fibras naturais, e ajuda a diminuir a sensação térmica em casas de localidades mais quentes do Brasil. Além disso, a areia ajuda a tornar o produto mais barato e acessível.

Em entrevista à Agência Brasil, o subcoordenador da pesquisa e doutor em engenharia, João de Almeida Melo Filho, afirmou que o conjunto chamado de "material compósito" resulta em um material com grande resistência mecânica, sendo que o uso de resíduos cerâmicos proporciona maior desempenho térmico.

Além da funcionalidade e do bom custo-benefício, as ecotelhas estimularão o trabalho de produtores ribeirinhos, por meio do uso das fibras naturais, cultivadas por essas comunidades. Se a fabricação das telhas ocorrer em larga escala, os ribeirinhos serão incentivados a produzir mais, ampliando sua renda.

No entanto, ainda falta percorrer um longo caminho para chegar ao protótipo final do produto: em 12 meses, os pesquisadores devem ter cumprido todas as etapas do processo. Além disso, para a produção em larga escala das telhas sustentáveis, haverá a necessidade de patrocínio

para adquirir o maquinário.

A boa notícia é que, por meio do programa Sinapse da Inovação, os criadores da ecotelha, que fazem parte da empresa Ecomateriais da Amazônia, receberam R\$ 50 mil em subvenção econômica para desenvolver a ideia.

Leia a matéria na íntegra:

<http://blogambiental.com.br/2016/02/25/pesquisadores-criam-ecotelha-composta-por-juta-e-malva/>

Veículo: Brazil News		Editoria:	Pag:
Assunto: Projeto no Amazonas quer difundir o Tucupi pelo resto do país			
Cita a FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Release da assessoria <input type="checkbox"/> Release de outra instituição	<input checked="" type="checkbox"/> Matéria articulada pela assessoria <input type="checkbox"/> Iniciativa do próprio veículo de comunicação	Conteúdo: <input checked="" type="checkbox"/> - Positivo <input type="checkbox"/> - Negativo
Publicado no site da FAPEAM: <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não			Data: 25/02/2016

Brazil News

English | Brazil | 🏠

Contact US | Archive

Friday 26 February 2016

Most Popular (6 hours)

- Barbosa rejeita proposta do PT para uso das reservas internacionais - [valor.com.br](#)
- Petrobras inicia negociações para venda do gasoduto NTS - [istodireito.com.br/](#)
- Casa do prefeito de Vargem Grande Paulista é invadida - [jovempan.uol.com](#)
- Vice do Santos garante que Ricardo Oliveira não irá para o futebol chinês - [jovempan.uol.com](#)
- Lucro da BRF salta 42,8% no 4º trimestre de 2015 - [http://exame.abril.com.br/](#)
- Bandidos invadem casa do prefeito Roberto Rocha - [jovempan.uol.com](#)
- Governo tenta abater bomba fiscal de R\$ 300 bilhões - [http://exame.abril.com.br/](#)
- Tem um iPhone? Não meta os dedos na plasticina! - [noticias.sapo.pt/](#)
- Gerdau nega relação com negociações ilegais - [istodireito.com.br/](#)
- Alemanha desconhece onde estão 130.000 migrantes registrados (ministério) - [istodireito.com.br/](#)
- Justiça belga acusa banco suíço UBS de fraude fiscal grave - [istodireito.com.br/](#)
- MPF cobra na Justiça que União instale Defensoria Pública em Guajará-Mirim - [mazzola.org.br](#)
- Acidente: Motorista de carro está preso as ferragens na Via Sérgio Braga - [diariodobrasil.com.br](#)
- O trabalho de repar a confiança começa agora - [noticias](#)
- Lucro da Telefônica caiu 8,5% em 2015, a EUR 2,745 bilhões - [istodireito.com.br/](#)
- Médica que associou Zika à microcefalia quer nova classificação para a doença - [jovempan.uol.com](#)
- DIRETOJ| Acompanhe as eleições para a presidência da FIFA - [ojogo](#)
- RDE registra lucro líquido de R\$ 1,415 bilhão no 4º trimestre de 2015

22 hours ago

ebc.com.br

Projeto no Amazonas quer difundir o Tucupi pelo resto do país

Tucupi embalado em saco plástico, pronto para distribuiçãoLana Santos/Fapeam Um ingrediente muito presente na culinária amazônica e indígena, o tucupi, poderá chegar à mesa dos consumidores de uma forma diferente. Pesquisadores do Instituto Federal de Educ

Read on the original site

- Secretaria Municipal de Saúde convoca 176 profissionais das vagas remanescentes do processo seletivo - [nominato.com](#)
- Grécia tenta limitar congestão de refugiados junto à fronteira com a Macedônia - [Publico](#)
- Sidney Pottier: nos anos 60 o cinema negro era ele - [Publico](#)
- Hattie McDaniel: a atriz que esperou pelo seu Oscar no fundo da sala - [Publico](#)
- Explosão em mina de carvão mata ao menos 4 pessoas na Rússia - [portalaoar.com](#)
- Trancoso foi transformada pela música - [brasilpost.com.br](#)
- Crianças leem para cachorros traumatizados à espera de adoção - [brasilpost.com.br](#)
- Levantamento aponta que mais da metade das famílias brasileiras está endividada - [jovempan.uol.com](#)

Tucupi embalado em saco plástico, pronto para distribuiçãoLana Santos/**Fapeam** Um ingrediente muito presente na culinária amazônica e indígena, o tucupi, poderá chegar à mesa dos consumidores de uma forma diferente. Pesquisadores do Instituto Federal de Educ

Leia a matéria na íntegra:

<http://brazil.shafaqna.com/PT/BR/1415067>

