

PORT FOLIO

**UFLA e Gestão
Pública**

Projetos de consultoria
focados em resultados



SUMÁRIO

Apresentação	03
Biológica Jr.	04
Comp Júnior	07
Consea Júnior	11
Enagri Jr.	17
Nutre Jr.	20
PQ Júnior	25
Preserva Jr.	29
Robótica Jr.	32
Terra Jr.	35
Ufla Jr.	41

O QUE SÃO EMPRESAS JUNIORES

As empresas juniores são associações civis sem fins lucrativos, constituídas pela união de alunos matriculados em cursos de graduação em instituições de ensino superior (sob orientação de um professor coordenador), com o intuito de realizar projetos e serviços que contribuam para o desenvolvimento do país e de formar profissionais capacitados e comprometidos com esse objetivo.

O movimento empresa júnior corresponde à organização das empresas juniores, tanto em níveis regionais, quanto estaduais, nacionais e mundial. Atualmente, o movimento é uma das mais estruturadas organizações estudantis, possuindo, no Brasil, 10 federações estaduais e uma confederação nacional.

Atualmente, o Brasil é o país com maior número de empresas juniores do mundo

O NEJUFLA

É uma organização sem fins lucrativos que representa e apóia as empresas juniores da Universidade Federal de Lavras. Este núcleo é oriundo do espírito de associativismo das Empresas Juniores da UFLA e do desejo de fortalecer o Movimento Empresa Júnior dentro da universidade.

Um dos principais objetivos do núcleo é promover a divulgação e difusão do movimento Empresa Júnior em toda a UFLA, cidade de Lavras e região, auxiliando na criação de novas Empresas Juniores nesta instituição, bem como na manutenção e desenvolvimento das já existentes.

Entre em contato conosco:
contato@nejufla.com.br

A Biológica Júnior Consultoria Ambiental, empresa júnior do curso de Ciências Biológicas da Universidade Federal de Lavras, atua no mercado de Lavras e região desde o ano 2007. A empresa presta serviços de consultoria e educação, atuando principalmente nas áreas de Licenciamento e Monitoramento ambiental, Levantamento de Fauna e Flora, plano e relatório de controle ambiental, averbação de reserva legal, treinamentos para técnicas de reciclagem e organização de eventos que visam a educação ambiental.

A empresa é orientada pelo professor Paulo Pompeu e conta com o suporte de outros profissionais, todos de alto nível em produção científica.

Licenciamento Ambiental

É através do Licenciamento ambiental, obrigação legal prévia à instalação de empreendimentos e atividades potencialmente poluidora e degradadora do meio ambiente, que são estabelecidas as condições, restrições e medidas de controle ambiental que deverão ser obedecidas pelo empreendedor, seja ele pessoa física ou jurídica. Em suma, para localizar, instalar, ampliar ou operar atividades que envolvem a degradação de parte de um ecossistema, deve se buscar o licenciamento ambiental, este que é dividido em três fases : Licença Prévia (LP), Licença de Instalação (LI) Licença de Operação (LO). Todas as fases do licenciamento são serviços oferecidos pela Biológica Jr.

Objetivo: Fornecer regulamentação ambiental para órgãos públicos e privados, também subsidiar medidas de planejamento, controle, recuperação, preservação e conservação do ambiente em estudo. Auxiliando ainda nas definições das políticas ambientais.

Público Alvo: Prefeituras, empresas, indústrias, proprietário rural.

Monitoramento Ambiental

O monitoramento ambiental pode ser definido como um processo de coleta de dados, estudo e acompanhamento contínuo e sistemático das variáveis ambientais, visando identificar e avaliar qualitativa e quantitativamente as condições dos recursos naturais em um determinado momento, assim como as tendências ao longo do tempo. As variáveis sociais, econômicas e institucionais também são incluídas, por exercerem influências sobre o meio ambiente. O monitoramento ambiental fornece informações sobre os fatores que influenciam no estado de conservação, preservação, degradação e recuperação ambiental.

Objetivo: Através dos dados e informações coletados subsidia medidas de planejamento, controle, recuperação, preservação e conservação do ambiente em estudo, bem como auxilia na definição das políticas ambientais.

Público Alvo: Prefeituras, empresas, indústrias, proprietário rural.

Educação Ambiental nas Escolas de Ensino Médio e Fundamental

Com a preocupação de sensibilizar a população sobre os princípios básicos da Educação Ambiental, a Biológica Jr. entende a importância de se trabalhar com crianças, adolescentes e jovens presentes nas escolas do setor público e privado; contando que esse trabalho contribuiria para a formação crítica do sujeito o que acarreta melhorias para a sociedade em geral, contando ainda que os alunos tendam a levar para o cotidiano deles e de suas famílias os conhecimentos obtidos. Para tanto, a Biológica Jr. elabora e executa projetos desenvolvidos em forma de palestras, minicursos, oficinas, mostras e exposições biológicas e ainda treinamentos para alunos e o corpo docente das escolas. Esses projetos são voltados para a disseminação das técnicas de reciclagem, coleta seletiva de lixo, limpeza pública, preservação ambiental, destinação final do lixo e resíduos sólidos. Contamos ainda com a confecção de materiais didáticos de apoio, que auxiliam no processo de educação, contribuindo no processo de ensino-aprendizagem.

Objetivos: Contribuir para a formação de um cidadão crítico que tenha preocupação ambiental e ainda ações que rematem a preservação, conservação do ambiente, conhecendo os princípios básicos de sustentabilidade e a importância do consumo consciente e da reciclagem.

Público Alvo: corpo discente do ensino médio e fundamental e docente das escolas do setor público e privado.

Custo: a partir de R\$ 5.000,00 para um público de 30 à 40 pessoas; variando de acordo com a modalidade do curso/treinamento e a distância do município.

Levantamento de Fauna e Flora

O levantamento de fauna e flora é utilizado nos trabalhos de relatórios de impactos ambientais (EIA) de uma determinada área tendo como finalidade a verificação das espécies presentes no local para orientação de tomada de decisão. Geralmente esse tipo de estudo é solicitado pelos órgãos ambientais, como parte integrante ou não do processo de licenciamento ambiental.

Objetivo: Levantamento de espécies presentes na área de estudo referida, com a finalidade de mapear o impacto sobre o bioma local.

Público Alvo: Prefeituras, empresas, indústrias, proprietário rural.

Projeto Técnico de Reconstituição da Flora (PTRF)

O PTRF tem por objetivo apresentar a proposta técnica de reconstituição da flora considerando as características bióticas e abióticas da área destinada como reserva legal, e em específico as características da florística e da fisionomia vegetal.

Objetivo: Reconstituição das características da flora local

Público Alvo: Prefeituras, empresas, indústrias, proprietário rural.

Averbação de Reserva Legal

Como instituído por lei – Código Florestal – áreas rurais devem ter parte de sua propriedade averbada em cartório, sendo constituída pela delimitação da reserva legal.

Objetivos: Manter as propriedades rurais em conformidade com a lei e definir as diretrizes para a redução dos impactos ambientais

Público Alvo: Prefeituras, empresas, indústrias, proprietário rural.

A Comp Júnior - Soluções em Tecnologia da Informação, é uma empresa que atua no mercado de tecnologia há mais de 13 anos em Lavras e região prestando serviços de criação e manutenção de web sites, desenvolvimento de softwares, consultoria em infraestrutura de TI, implantação de soluções em educação à distância, e cursos em diversas áreas.

Contamos com uma equipe preparada para atender as necessidades de nossos mais variados clientes, inclusive no desenvolvimento de soluções de T.I para órgãos públicos e prefeituras.

A empresa se localiza nas dependências do departamento de Ciência da Computação da Universidade Federal de Lavras e conta atualmente com a orientação do Professor Dr. André Luiz Zambalde.

Desenvolvimento de Web sites

O processo de desenvolvimento de sites é personalizado e diferenciado. A empresa fornece a garantia de que os sites criados serão únicos com design moderno e atrativo conforme o combinado. Prefeituras podem utilizar desse recurso visando atender seus objetivos de marketing, melhorando sua comunicação com a população e oferecendo mais possibilidades de interação com os diversos setores e secretarias. Para que isso possa ser efetivo, oferecemos meios dinâmicos de atualização de conteúdo que permitem aos setores envolvidos no portal (secretarias, escolas, divisões, diretorias, etc.) atualizarem seu próprio conteúdo com fotos, vídeos, notícias, editais de licitação e qualquer outro tipo de conteúdo pertinente.

Objetivo: Criação de Web sites que atendem as necessidades do setor público com alta qualidade e baixo custo, acrescentando conceitos de marketing, design para gerar um site diferenciado e moderno que agrega valores aos diversos setores existentes na prefeitura, facilitando a comunicação para com a população e partes interessadas.

Público Alvo: Devido ao seu alto grau de personalização e aplicabilidade é ideal para prefeituras, escolas, secretarias, eventos municipais, projetos sociais e muito mais.

Custo: Preço varia de acordo os requisitos do projeto.

Software de controle de ponto

Sistema de controle de ponto simples e versátil, que pode ser disponibilizado online ou em rede interna. Possui painel de controle do administrador e interface com o usuário simples e objetiva. Controla as entradas, saídas, administra o cadastro dos funcionários, gera relatórios mensais e os envia por e-mail. Este sistema pode ser totalmente adequado às necessidades de sua prefeitura devido às restrições e características que variam de setor para setor em que será implantado.

Objetivos: Oferecer um sistema de ponto de qualidade que atenda as necessidades do setor público na gerência de recursos humanos.

Público Alvo: Ideal para a secretaria de administração que gerencia os recursos humanos, outras secretarias que necessitam de controle específico, escolas, hospitais, postos de saúde devido à sua facilidade de personalização.

Custo: Preço varia de acordo os requisitos do projeto.

Sistema de gestão de eventos

O sistema de gestão de eventos da Comp Júnior é um produto bastante versátil que pode ser usado não apenas para gerenciar e controlar em eventos mas também pode administrar inscrições para concursos públicos, programas sociais da prefeitura e uma infinidade de outros tipos de aplicação que necessitem de gerenciamento de usuários, envio de documentos, pagamentos online, etc.

Objetivos: Oferecer um sistema que gerencia inscrições e oferece uma interface para os inscritos gerenciarem o envio de documentos, arquivos, pagamentos e diversas outras funcionalidades que podem ser especificadas de acordo com a necessidade de cada projeto.

Público Alvo: Ideal para secretarias de administração, marketing e comunicação, turismo, assistência social e saúde, mas pode ser aplicável em qualquer setor que demande este tipo de serviço.

Custo: Preço varia de acordo os requisitos do projeto.

Comunicação Visual

A imagem da empresa é tão valiosa quanto seus produtos. A Comp Junior conta com soluções em Comunicação Visual que passam desde a criação de logomarcas, projetos gráficos em papelaria (cartas comerciais, papel timbrado, envelopes), cartões de visita, *folders* e *flyers*, *banners*, cartazes, entre outros.

Objetivo: Colocar a prefeitura em destaque diante da sociedade, criando ou recriando logomarcas, modelos para envelopes, cartões de visitas, *folders* e *flyers*, etc.

Público Alvo: Ideal para organizações de diversas instâncias, devido seu alto grau de personalização e aplicabilidade, podendo ser hospitais, escolas, secretárias, postos de saúde, prefeituras, etc.

Custo: Preço varia de acordo os requisitos do projeto.

Apresentações multimídias

A criação de apresentações multimídia em mídias digitais é feita com base em um roteiro onde são previstas as telas e os elementos - textos, imagens, vídeos, áudios - que serão utilizadas. A Comp Júnior desenvolve apresentações criativas e arrojadas que empregam os melhores recursos de multimídia para divulgar as ações e projetos da sua prefeitura em eventos, reuniões, painéis digitais e outros.

Objetivo: Desenvolvimento de apresentações multimídias, aplicando os melhores recursos, para uma apresentação de alto nível e com excelente qualidade e design.

Público Alvo: Ideal para prefeituras apresentarem projetos e ações de suas secretarias, escolas, projetos sociais e outros.

Custo: Preço varia de acordo os requisitos do projeto.

Implantação de Ambiente Virtual de Aprendizagem

A extensão do ensino para a internet vem crescendo cada vez mais em todo o mundo. Com esse crescimento novos recursos tecnológicos estão sendo criados para suprir nossas necessidades. Tendo em vista o avanço destas tecnologias, sua aplicabilidade na expansão do ensino vem se mostrando satisfatória em diversas instituições. As mais conceituadas universidades de todo o mundo vêm utilizando este tipo de recurso para promoverem os mais variados tipos de conhecimento. Cursos de extensão, certificação e treinamento, monitorias de disciplinas e atividades escolares diversas são exemplos do que se pode oferecer com esse tipo de ambiente. Os **Ambientes Virtuais de Aprendizagem** (AVA) são sistemas de administração de atividades educacionais à distância e que propõe um modelo colaborativo, trazendo o aluno para uma posição ativa no seu próprio aprendizado. Com ele o educador é capaz de criar cursos on-line de qualidade, onde a troca de informações, o envio de colaborações, críticas e sugestões são permitidas e serão compartilhadas com todos os usuários do sistema ou comunidade virtual na qual o aluno esteja inserido.

Objetivo: Maior integração do aluno com a escola quando o mesmo não está na sala de aula física, melhorando seu rendimento escolar baseado na colaboração entre os usuários das salas de aula virtual.

Público Alvo: Ideal para aplicação em escolas, instituições de ensino ou secretarias que pretendem capacitar seus funcionários.

Custo: Preço varia de acordo os requisitos do projeto.

Cursos de Informática Básica

São cursos básicos para capacitação de funcionários em organizações que necessitam realizar tarefas utilizando sistemas de software comuns tais como Sistemas Operacionais (Windows e Linux), editores de textos, de apresentações e de planilhas eletrônicas, sendo cursos para editores livres ou pagos.

Objetivo: Capacitar pessoas, do gerente ao funcionário operacional, para executar as tarefas de sua competência de forma eficiente, podendo ocasionar em maior produtividade em casos onde o funcionário em questão não possui conhecimentos satisfatórios.

Público Alvo: Fundamental para pessoas que necessitam da utilização de algum software no ambiente de trabalho, ou em projetos de inclusão digital em escolas municipais.

Custo: Preço variável de acordo com distancia e outras especificidades das cidades.

Cursos de Edição de Imagens

Curso para conhecimento básico e intermediário em edição e tratamento de imagens utilizando ferramentas que podem auxiliar em edições refinadas e avançadas. Ferramentas como *Corel Draw, Fireworks, Inkscape, Illustrator, Photoshop*.

Objetivo: Capacitar pessoas para realizar tarefas de edição de imagens fornecendo conhecimento de como utilizar a ferramenta que são muito úteis para a comunicação visual dos órgãos públicos ou para capacitação de profissionais na área de design.

Público Alvo: Fundamental para pessoas que necessitam da utilização de algum software de design no ambiente de trabalho, ou em projetos de inclusão digital em escolas municipais.

Custo: Preço variável de acordo com distância e outras especificidades das cidades.

CONSEA JÚNIOR

www.conseajr.com.br

(35) 3829-5123 ou (35) 9192-3278



CONSEA JÚNIOR

Consultoria em Eng. de Alimentos

A Consea Jr é uma empresa de Consultoria em Engenharia de Alimentos, formada por graduandos em engenharia de alimentos da Universidade Federal de Lavras com o intuito de beneficiar a universidade, os estudantes e a comunidade. Atua no mercado de Lavras e região desde o ano 2005 prestando serviços de consultoria em engenharia e ciência dos alimentos.

Possui como alguns de seus objetivos, oferecer às empresas serviços eficientes, qualificados e a custos acessíveis, garantidos pela orientação de professores e infra-estrutura adequada; e realizar serviços de qualidade e a custo acessível a micro e pequenas empresas.

Atua no mercado ajudando empresas a se adequarem as legislações vigentes, desenvolvendo novos produtos que sejam competitivos no mercado, fazendo o dimensionamento de plantas e equipamentos, maneiras corretas de descartar ou reutilizar subprodutos e resíduos da indústria alimentícia, análises laboratoriais entre outras atividades.

Projeto de controle de qualidade e higiênico-sanitário.

A garantia da qualidade e da segurança na alimentação é direito dos consumidores em todo o mundo. Por isso, cada vez mais, as organizações públicas e as empresas do setor de alimentos tem buscado assegurar a qualidade e segurança alimentar de seus produtos e serviços, realizando modificações e melhorias nas suas unidades de manipulação, processamento e estocagem de alimentos.

Objetivo: O projeto visa proporcionar um ambiente adequado na unidade de processamento, com o intuito de eliminar riscos químicos, físicos e microbiológicos. Além de promover uma segurança alimentar e qualidade dos alimentos ofertados a comunidade.

Público Alvo: Ideal para escolas, creches, hospitais, asilos, orfanatos e demais unidades que processam e ofertam alimentos.

Elaboração de manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Estas ferramentas de qualidade atuam sobre perigos potenciais à segurança do alimento desde a obtenção das matérias-primas até o consumo, estabelecendo em determinadas etapas as medidas de controle e monitoração que garantem, ao final do processo, a obtenção de um alimento seguro e com qualidade.

Boas Práticas de Fabricação (BPF)

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos e estabelecimentos de processamento a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. Essas medidas são descritas em forma de cartilha de fácil entendimento e tratam desde utensílios que podem ou não ser utilizados, temperaturas adequadas de produção, comercialização, estocagem; até qualidade da água a ser utilizada na fabricação dos alimentos e a maneira garantir essa qualidade através de processos simples; e outros assuntos pertinentes a cada estabelecimento. A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e específico.

Procedimento Operacional Padrão (POP)

São documentos necessários às empresas e estabelecimentos os quais orientam a utilização adequada de cada equipamento ou o procedimento adequado à cada atividade, com a descrição detalhada de todas as operações necessárias para a sua realização, ou seja, é um roteiro padronizado para realização uma atividade.

Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO)

Os PPHO constituem uma extensão do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de alimentos e visam reduzir ou eliminar riscos associados com a contaminação. São documentos descritos em forma de procedimentos desenvolvidos, implantados e monitorizados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evitará contaminação direta ou cruzada e a adulteração do produto, preservando a sua qualidade e integridade por meio da higiene antes, durante e depois das operações industriais. De maneira simples e de fácil entendimento descrevem a forma correta de higienizar e sanitizar os equipamentos e utensílios a fim de garantir a inocuidade dos alimentos e maior vida útil dos equipamentos através do uso adequado de detergentes, sabões, e os meios corretos de sanitização.

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

A APPCC é uma ferramenta de gestão de risco reconhecida internacionalmente para o uso na gestão proativa de temas ligados à segurança de alimentos. Este sistema, em cada etapa da elaboração de um alimento, analisa os perigos encontrados e se este será ou não eliminado em uma etapa subsequente do processamento, ajudando você a focar em pontos que afetam a segurança de alimentos através da identificação de perigos e a estabelecer limites críticos de controle para os pontos críticos durante o processo de produção, e é realizado em cada etapa de produção. Para sua implantação é necessário ter os pré-requisitos de controle de qualidade descritos acima.

Objetivo: O projeto visa proporcionar segurança aos alimentos e aperfeiçoamento da qualidade destes, por meio de rigorosas regras de higiene pessoal e limpeza do local de trabalho até a descrição, por escrito, dos procedimentos envolvidos no processamento dos alimentos.

Público Alvo: Entidades que processam e ofertam alimentos.

Análises físico-químicas, microbiológicas, sensoriais e centesimais

Descrição: As análises físico-químicas, microbiológicas, sensoriais e centesimais são importantes na caracterização dos alimentos e aceitabilidade do consumidor.

Objetivo: Ensinar e atualizar as pessoas sobre os fundamentos dos métodos dessas análises de alimentos para garantir o controle de qualidade e a segurança alimentar das unidades que processam alimentos.

Público Alvo: entidades que processam e ofertam alimentos, como creches, cozinhas industriais, entre outras.

Métodos de conservação e processamento de alimentos

Conservação é um dos aspectos mais importantes do processamento e manutenção dos produtos alimentares, ou seja, conservar as suas propriedades e características do ponto de vista físico, químico, microbiológico e organoléptico. Sendo assim a conservação é a arte que consiste em manter o alimento apropriado ao consumo. Diversos métodos são utilizados para isso, tais como, Conservação pelo calor; Conservação pelo frio; Conservação pelo controle da umidade; Conservação pela adição de um soluto; Conservação por defumação; Conservação por fermentação; Conservação pela adição de aditivos; Conservação pelo uso da irradiação.

Objetivo: O projeto visa aplicar métodos de conservação para alimentos, tais como Pasteurização, Secagem, Processamento Mínimo, Produção de Geléia, Compotas e Picles, entre outros, adequados a cada tipo de alimento proporcionando uma maior vida de útil e garantindo qualidade e segurança alimentar.

Público Alvo: Ideal para escolas, creches, hospitais, asilos, orfanatos e demais unidades que processam e ofertam alimentos.

Dimensionamento de plantas e equipamentos.

A instalação de um local adequado para a industrialização e comercialização de alimentos é um fator primordial para assegurar a qualidade do alimento. O dimensionamento de plantas e equipamentos permite garantir o fluxo correto de entrada e saída de insumos, evitando contaminações ao longo do processo, realizar a compra de equipamentos que atendam a necessidade do local pensando em sua expansão ao longo do tempo.

Objetivo: O projeto tem como intuito auxiliar no desenvolvimento, criação e adequação de novas unidades processadoras de alimentos, dentro das normas previstas pela legislação e dimensionar equipamentos que atendam à necessidade local garantindo o investimento adequado ao local.

Público Alvo: Cozinhas industriais, de hospitais, escolas e restaurantes populares.

Treinamento: Boas práticas de manipulação e higiene pessoal.

Descrição: O treinamento de boas práticas de manipulação e higiene pessoal é fundamental para locais que manipulam alimentos. O treinamento instrui os manipuladores a como manusear, guardar e cozinhar corretamente os alimentos bem como a necessidade de manter uma higiene adequada do manipulador que garanta a segurança alimentar dos consumidores.

Objetivo: O treinamento objetiva ensinar a manusear corretamente os alimentos evitando contaminações ao longo do processo, instrui as maneiras corretas de guardar os alimentos bem como de prepará-los com tempo de cozimento e temperaturas adequadas. Além disso, o treinamento objetiva adequar os hábitos de higiene dos manipuladores de alimentos às normas previstas pela legislação.

Público Alvo: Locais que possuam manipulação de alimentos, como escolas, creches, hospitais.

Custo: R\$ 3.000,00 para 10 pessoas com 16 horas de duração.

Treinamento: Boas práticas de fabricação.

O curso de boas práticas de fabricação pode trazer grandes resultados para os manipuladores de alimentos, pois irá capacitar os participantes para entender e interpretar as diretrizes básicas para implantação, manutenção e verificação das boas práticas de fabricação, assegurando a produção e distribuição de alimentos com qualidade e livres de contaminantes de natureza biológica, física ou química que venham a trazer dano à saúde de quem vai consumir o produto. Com carga horária de 16 horas, o curso proporcionará aulas expositivas combinadas com atividades práticas.

Objetivo: O curso tem como objetivo, apresentar técnicas para melhorar manipulação dos alimentos, aprender a identificar, avaliar e prevenir os problemas de podem ocorrer no processo de produção de alimentos.

Público Alvo: Fundamental para pessoas que tem contato direto com a produção de alimentos, tais como cozinhas industriais, creches, escolas.

Custo: R\$ 3.000,00 para 10 pessoas.

Treinamento: Aplicação de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

O APPCC (Avaliação de Perigos e Pontos Críticos de Controle) é de extrema importância para realizar a avaliação dos perigos, verificação da severidade dos riscos associados a estes perigo e aplicação de medidas preventivas a fim de evitar as ocorrências dos perigos identificados. Além disso, pode ser aplicado em todos os estágios da cadeia de produção de alimentos. Com carga horária de 16 horas, o curso proporcionará aulas teóricas e atividades práticas.

Objetivo: O treinamento tem como objetivo, apresentar o gerenciamento da segurança dos alimentos e também a maneira que os aspectos de qualidade e de fraude econômica devem ser controlados nas creches, cozinhas industriais, asilos e outras entidades que processam alimentos.

Público Alvo: Essencial para as pessoas que possuem contato direto com a produção de alimentos.

Custo: R\$ 3.000,00 para 10 pessoas.

Treinamento: Aplicação de POP (Procedimento Operacional Padrão) e PPHO (Procedimento Padrão de Higiene Operacional)

Os PPHO – Procedimentos Padrões de Higiene Operacional e POP – Procedimentos Operacionais Padrões, constituem uma extensão do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Processadores de alimentos. São procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorizados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evitará contaminação direta ou cruzada e a adulteração do produto, preservando a sua qualidade e integridade por meio da higiene antes, durante e depois das operações processamento de alimentos.

Objetivo: O treinamento visa orientar os manipuladores sobre a implementação do PPHO e POP, garantindo assim a segurança dos alimentos ofertados.

Público Alvo: Ideal para escolas, creches, hospitais, asilos, orfanatos e demais unidades que processam e ofertam alimentos.

Custo: R\$ 3.000,00 para 10 pessoas com 16 horas de duração.

Treinamento: Aproveitamento de resíduo e co-produto alimentar

O curso de aproveitamento de resíduo e co-produto alimentar pode trazer grandes resultados para evitar os desperdícios causados na hora de produzir um alimento. Hoje é muito importante saber reaproveitar os alimentos, porque muitas vezes estamos jogando no lixo partes que são ricas em vitaminas e minerais. A utilização de cascas, talos e folhas possui grande viabilidade na fabricação de bolos, pães, doces, compotas e etc. Desta maneira podemos proporcionar produtos de melhor qualidade e diminuindo os custos com as refeições. Com carga horária de 8 horas, o curso proporcionará aulas expositivas combinadas com atividades práticas.

Objetivo: O curso tem como objetivo, desenvolver e estimular o aproveitamento integral dos alimentos, contribuindo para a redução dos resíduos orgânicos, disponibilizando refeições nutritivas com utilização de partes antes descartadas.

Público Alvo: Fundamental para pessoas que tem contato direto com a produção de alimentos e querer aprender a aproveitar os resíduos alimentares, tais como cozinhas industriais, creches, escolas.

Custo: \$ 2.000,00 para 15 pessoas.

A Enagri Júnior – Projetos e Consultoria Agrícola, empresa de Engenharia Agrícola da Universidade Federal de Lavras, sob orientação do professor Antonio Carlos Neri, atua no mercado de Lavras e região, tanto na zona urbana quanto rural.

Desde a sua fundação em 2006 a empresa procura complementar a formação acadêmica de seus integrantes através da aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula, desenvolvendo o espírito crítico, analítico e empreendedor. Contribui com a sociedade através de prestação de serviços, retornando assim todo investimento que esta faz a universidade.

A Enagri Jr. conta com a ajuda profissional dos professores do Departamento de Engenharia da UFLA – DEG, desde o contato com o cliente até à elaboração do projeto e entrega final.

Hoje, com 15 membros a empresa realiza projetos e presta consultorias, nas áreas de mecanização agrícola; construções e ambiência; armazenamento e processamento de produtos agrícolas; energia na agricultura; irrigação e drenagem; topografia e agrimensura e manejo e conservação da água e do solo.

Levantamento Topográfico

O levantamento topográfico permite o órgão interessado conhecer melhor o seu terreno, dando base para execução de projetos e obras, sendo fundamental tanto para os cálculos de projetos, quanto para execução das obras.

Objetivo: O levantamento topográfico é a base de qualquer projeto que se tenha interesse de efetuar na propriedade. Do levantamento, dependem diversas outras atividades, tais como: construção civil, minerações, ferrovias, obras de urbanização pública, linhas de transmissão, controle dimensional industrial, pavimentação, arquitetura, paisagismo, etc. O levantamento pode ser utilizado tanto para a área urbana quanto rural, sendo usado para Levantamento topográfico do perímetro de área urbana e rural; Levantamento altimétrico em áreas de interesses; Cadastramento de imóveis; Perfis rodoviários e de canais ou rios; Seções transversais; Quantitativos de volumes; Volume de aterros; Acompanhamento da execução de obras, dentre outros.

Público Alvo: Empresas agrícolas e urbanas, tanto públicas como privadas; prefeituras e pessoas físicas.

Irrigação e Drenagem

Esse tipo de projeto proporciona ao órgão interessado conhecer o percurso da água no terreno, elevação e captação dessa águas e os corpos d'água presente na propriedade, dando base para a elaboração de projetos e execução de obras no terreno.

Objetivo: O projeto de irrigação e drenagem tem como finalidade um fornecimento de água de forma adequada para as plantas, contribuindo para o aumento de produtividade das culturas, bem como drenar o excesso de água dando condições para implantações de projetos civis e agrícolas na zona rural ou urbana dos municípios.

Público Alvo: Empresas agrícolas e urbanas, tanto públicas como privadas; prefeituras e pessoas físicas.

Ambientação de interiores

A ambientação de qualquer local proporciona condições melhores de trabalho e moradia, seja nas áreas urbanas ou rurais. Na zona rural é comum fazer ambiência para granjas e casas de ordenha, já na zona urbana é comum fazer ambientação de qualquer local de trabalho, seja escritórios, fábricas, galpões, dentre outros.

Objetivo: A ambientação tem como finalidade principal aumentar a eficiência da produção seja ela agrícola ou urbana, e providenciar menor esforço nas atividades humanas e animais, podendo ser aplicado a órgãos públicos como privados melhorando o ambiente de trabalho da comunidade.

Público Alvo: Empresas agrícolas e urbanas, privadas e públicas e pessoas físicas.

Manutenção de Sistemas Agrícolas

Manutenção preventiva e de correção de veículos pesados, máquinas e sistemas agrícolas mecanizados usados na construção civil, rodoviária, dentre outras, por meio de procedimentos que visam manter as máquinas nas melhores condições de funcionamento e prolongar-lhes a vida útil. Dentre os procedimentos podemos citar ajustes, revisões, proteção contra agentes nocivos, dentre outros.

Objetivo: Ajudar o proprietário, facilitando seu trabalho com o maquinário, aumentando a produtividade. Proporcionar melhores escolhas de frota e, maior e melhor tempo de uso dos equipamentos.

Público Alvo: Empresas agrícolas e urbanas, privadas ou públicas, e pessoas físicas.

Conservação da Água e do Solo

A partir de uma análise e de um levantamento da propriedade, e detectado os pontos de degradação do solo e da água, aplica-se a técnica mais apropriada para preservação dessas áreas, diminuindo o risco de desmoronamentos e deslizamentos de terra, prevenindo a população da ocorrência de acidentes.

Objetivo: Conservar o ambiente, diminuindo a degradação da área por parte das atividades agrícolas, preparar as propriedades para atender a legislação vigente frente às legalizações necessárias, potencializar o uso da terra para aumentar a produção sem degradar o ambiente, promover educação ambiental entre os diferentes tipos de produtores.

Público Alvo: Empresas agrícolas e civis, públicas e privadas, e pessoas físicas.

Treinamento: Horticultura familiar

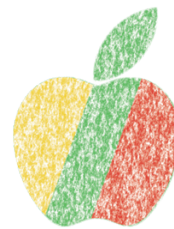
Com o curso de horticultura o pequeno produtor poderá aprender a potencializar os recursos disponíveis em sua propriedade tornando sua produção mais eficiente.

Objetivo: O curso tem como objetivo, apresentar técnicas para utilização de materiais reutilizáveis que estão em desuso na propriedade, a finalidade das hortaliças na alimentação, irrigação e prevenção de pragas de uma horta.

Público Alvo: Pequenos produtores de agricultura familiar, escolas, creches e administradores de hortas comunitárias.

Custo: R\$2500,00 reais (variando com a localização)

Número de pessoas: 15. Carga horária: 10 hrs. O material da horta será fornecido ao produtor para o próprio realizar a manutenção da horta.



A empresa júnior de nutrição Nutre Jr., fundada em 2012, na Universidade Federal de Lavras (UFLA-MG), é constituída e administrada por acadêmicos do curso de Nutrição e coordenada pelas professoras do curso, Sabrina Carvalho Bastos e Melissa Guimarães Silveira. É uma empresa de consultoria que realiza atividades acadêmicas como workshops e palestras, presta serviços e desenvolve projetos para micro e pequenas empresas, entidades e sociedade em geral, nas áreas de Avaliação Nutricional, Análise e Elaboração de Cardápios, Análise do Processo de Produção, Educação Nutricional, Treinamento de Pessoal e Marketing Nutricional.

A Nutre Jr. tem como missão contribuir na formação de profissionais diferenciados por meio da prestação de serviços na área da Nutrição, voltados à disseminação da saúde e qualidade de vida. Tendo como valores a responsabilidade social (realizar projetos para a população, a fim de contribuir com o desenvolvimento da sociedade, respeitando o meio ambiente); o trabalho em equipe (fazer acontecer com equilíbrio pessoal-profissional, comprometimento e pró-atividade); o aprendizado (agregar conhecimento, a fim de promover o desenvolvimento acadêmico, profissional e intelectual dos indivíduos); e a inovação (estimular ações criativas e empreendedoras, realizando projetos e atividades diferenciadas dentro da área de atuação).

Elaboração de Cardápios

A construção de um cardápio consta da elaboração de uma lista de preparações culinárias que compõe uma refeição, de forma que oriente os asilos, creches, escolas e restaurantes a optar por uma alimentação equilibrada, com reconhecimento das técnicas aplicadas aos alimentos e padrões nutricionais. Obtendo um cardápio planejado, as instituições são beneficiadas porque leva-se em conta as preferências dos comensais, agradando dessa forma o paladar dos mesmos e principalmente, leva-se em conta a saúde. É feito todo o suporte para atender comensais com patologias como diabetes, hipertensão, hipercolesterolemia, doença celíaca, entre outras. Além de promover e manter a saúde dos comensais que não possuem patologias. Não só valorizando a saúde e preferência dos comensais, visa-se também o baixo custo, tornando possível a melhoria da alimentação com um melhor custo benefício.

Objetivo - Obter um cardápio balanceado, que satisfaça as necessidades nutricionais, garantindo saúde aos indivíduos e atendendo às expectativas dos mesmos. No planejamento, também gerencia-se custos e analisa os hábitos alimentares.

Público Alvo : A população destinada pode ser variada, como cozinhas de estabelecimentos assistenciais de saúde, asilos, creches, escolas públicas e privadas, restaurantes populares.

Ficha de preparação

A ficha de preparação é um instrumento de apoio que viabiliza a padronização de processos tornando-se uma ferramenta fundamental no planejamento de cardápios. Nela consta a descrição minuciosa de todos os pratos preparados no local abordando o modo de preparo, peso, medidas caseiras, valor calórico e custo.

Objetivo: A ficha de preparação proporciona minimizar desperdícios e garantir uniformidade do produto final, podendo também ser determinado o custo da preparação e outras informações a critério do serviço de Alimentação.

Público Alvo: Cantinas de escolas, hospitais, creches, asilos, restaurantes populares

Avaliação nutricional de coletividades

A Avaliação Nutricional traça o perfil nutricional de grupos de pessoas, detectando possíveis carências nutricionais ou riscos de doenças. A partir do diagnóstico encontrado planejam-se ações com a finalidade de recuperação e/ou manutenção da saúde. Um exemplo é a avaliação nutricional realizada em bairros carentes, onde através dela descobre-se quais as deficiências nutricionais presentes e então desenvolvemos ações capazes de sanar tais deficiências. A prefeitura pode optar por dois tipos de Avaliação: a que os membros da Nutre Jr realizam através de aferição de peso, estatura, análise de hábitos alimentares e outras variáveis nos grupos escolhidos; e a que cria-se um questionário sobre o consumo alimentar, o qual é aplicado na população por agentes de saúde do município previamente treinados.

Objetivo: Diagnosticar a gravidade, magnitude e natureza dos problemas nutricionais dos grupos populacionais, analisar seus determinantes e estabelecer medidas de intervenções adequadas. Determinam-se orientações nutricionais compatíveis com o diagnóstico encontrado, considerando dados corporais, ritmo e estilo de vida, diferentes faixas etárias, os aspectos sociais e psicológicos, entre outros fatores. É possível determinar a estatística dos alimentos mais consumidos, a probabilidade de ocorrer determinada enfermidade e cria-se um perfil populacional.

Público Alvo: Ampla aplicabilidade, podendo ser realizada em escolas, hospitais, creches, asilos, prefeituras, secretarias e na população em geral.

Nutrição Esportiva

Atividades relacionadas à alimentação e à nutrição em projetos sociais relacionados ao esporte e academias, dentre outros. As ações compreendem a assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição, traçando-se o perfil nutricional (físico, clínico, bioquímico e dietético) da população atendida e a prescrição de suplementos nutricionais, quando necessários à complementação da dieta.

Objetivo: Promoção da saúde, melhora do desempenho e otimização da recuperação pós-exercício.

Público Alvo: Qualquer organização que envolva praticantes de atividade física como escolinhas de futebol, times adultos e juvenis municipais, praticantes de qualquer esporte.

Treinamento: Nutrição Infantil

A Nutrição Infantil busca englobar todas as etapas da vida da criança. O momento da alimentação nas creches e escolas primárias; o processo de descobertas alimentares; a inapetência e a falta de interesse pela alimentação; e o medo do que é novo, o medo de experimentar novos alimentos. É levado em conta todos os processos fisiológicos da criança, seus hábitos e os hábitos do meio em que vive. Além disso, é possível criar uma dinâmica para o público infantil, sendo um meio através do qual as crianças são submetidas a brincadeiras e jogos relacionados à uma boa alimentação e comportamentos saudáveis.

Objetivo: O treinamento em nutrição infantil visa orientar sobre a importância da alimentação saudável; a importância do conhecimento sobre alimentação. Visa ilustrar e explicar os efeitos fisiológicos da criança para que seja respeitada cada fase da mesma. Procura ensinar a lidar com crianças inapetentes e fazê-las ter interesse pelos alimentos, criando, por exemplo, hortas nas escolas, para que as próprias crianças plantem o alimento, aprendam sobre o alimento que estão plantando e percam o medo de experimentar o que é novo. Quanto à dinâmica, ela visa fomentar o interesse para a adoção de hábitos e comportamentos saudáveis como parte do seu desenvolvimento integral, modificando as atitudes que correspondam a costumes individuais e sociais prejudiciais e perigosos para a saúde.

Público Alvo: As crianças, os professores, mães e auxiliares no cuidado infantil.

Treinamento: Banco de Leite Materno

Orientação aos funcionários do Banco de Leite Humano quanto à importância e incentivo ao aleitamento materno, bem como as orientações que devem ser transmitidas às usuárias do Banco de Leite Humano, quanto à ordenha, manipulação, armazenamento e conservação do leite humano e quanto à manutenção e estímulo da lactação, principalmente às mães que apresentem dificuldade na amamentação.

Objetivo: Promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno. Desenvolver trabalhos para auxiliar as mulheres-mães no período da amamentação, tendo profissionais qualificados para também orientar sobre a saúde da criança.

Público Alvo: Funcionários e usuários do Banco de Leite Humano.

Treinamento: Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados

As Boas Práticas de Fabricação (BPF), embasada na legislação em vigor, e os POP'S (Procedimentos Operacionais Padronizados) correspondem a um conjunto de medidas que devem ser adotadas a fim de garantir a qualidade sanitária na área de produção, armazenamento e transporte de alimentos e preparações. Exemplo seria fazer um POP de controle integrado de pragas, de limpeza da caixa d'água, de limpeza da geladeira. As BPF e os POP'S são fatores fundamentais ao aprendizado do manipulador para que ele trabalhe de maneira consciente e segura, diminuindo as chances de possíveis contaminações nos alimentos em ambientes como a cantina escolar e cozinha hospital.

Objetivo: Assegurar que os requisitos mínimos de higiene sejam cumpridos, buscar constantemente a qualidade dos produtos durante todas as fases de preparação, reduzir desperdícios e trabalhar com segurança.

Público Alvo: Manipuladores de alimentos de estabelecimentos públicos (escolas, creches, asilos, restaurantes populares, hospital, etc.) ou privados.

Treinamento: Reaproveitamento de alimentos

O Aproveitamento integral de alimentos e o reaproveitamento das sobras são alternativas para evitar o desperdício e reforçar o cardápio do dia-a-dia. Sabemos que grande parte do que é descartado pode se tornar receitas novas e deliciosas que agradem ao público e ao mesmo tempo trazem economia ao estabelecimento.

Objetivo: O treinamento visa trabalhar com o público, maneiras de se reaproveitar os alimentos apresentando receitas alternativas que podem ser incorporadas aos cardápios de instituições públicas e privadas, mostrando que é possível elaborar refeições com cascas de frutas e outras partes dos alimentos que normalmente são descartados. Tem como objetivo também ensinar ao público a aproveitar os alimentos da safra bem como a maneira correta de higienizá-los e armazená-los para poderem ser utilizados posteriormente.

Público Alvo: Creches, escolas, restaurantes populares, associações de bairro, hospitais, etc.

Treinamento: Nutrição do Idoso

O planejamento na elaboração de refeições para os idosos é um desafio e uma arte de despertar o apetite que diminui em decorrência do envelhecimento, de patologias e muitas vezes problemas dentários. Por isso a alimentação deve ser variada e adaptada a esta fase, para realçar o sabor dos alimentos e torná-los mais fáceis de serem mastigados e deglutidos (engolir), mantendo o equilíbrio na oferta de nutrientes a fim de ajudá-los tanto na manutenção como na recuperação e na prevenção de doenças.

Objetivo: O treinamento visa orientar a preparação de refeições como, por exemplo, a maneira correta de oferecer os alimentos de acordo com o estado do idoso. Orientações sobre quais alimentos devem estar presentes na alimentação e quais devem ser evitados com base na patologia que o idoso possa apresentar. Procura ensinar a lidar com idosos com apetite reduzido, ensinando novas receitas e maneiras diferentes de apresentar o alimento.

Público Alvo: Cuidadores, asilos, associações de bairros, restaurantes municipais.

Treinamento: Controle de resto-ingesta

Procedimento simples que influi muito no custo final da produção. Diz respeito à relação entre o resto devolvido nas bandejas e pratos pelos clientes/pacientes e a quantidade de alimentos e preparações oferecidas, expressa em percentual. Dessa forma seria realizado um treinamento a um ou dois funcionários do serviço (seja de UAN'S - Unidades de Alimentação e Nutrição - que atendem público enfermo ou sadio) para que realizassem e registrassem esta operação diariamente.

Objetivo: Avaliar a adequação das quantidades preparadas em relação às necessidades de consumo (sobra), o porcionamento na distribuição, a aceitação do cardápio (restos) e implantar medidas de racionalização, redução de desperdícios e otimização da produtividade.

Público Alvo: Funcionários de UAN'S de hospitais ou restaurantes populares.

***Custos dos Treinamentos: a partir de R\$500,00.**

PQ JÚNIOR

www.pqjunior.com.br
(35) 3829-1271



A PQ Júnior - Projetos e Consultoria em Química é a Empresa Júnior de Licenciatura e Bacharelado em Química da Universidade Federal de Lavras. Foi criada no ano de 2008 e presta serviços de análises e projetos nas 06 principais áreas da Química: Bioquímica, Analítica, Físico-Química, Orgânica, Inorgânica e Ensino de Química. Projetos não contidos nas propostas, mas que englobe alguma dessas seis áreas serão avaliados para possível realização.

Projetos Ambientais

A questão ambiental, no Brasil e no mundo, tornou-se um tema amplamente debatido em todos os meios, devido à crescente degradação ambiental existente atualmente e pelo fato de que um ambiente em equilíbrio reflete na qualidade de vida dos povos.

Treinamento sobre Coleta Seletiva e Reciclagem

No Brasil a quantidade de lixo produzida por pessoa está na média de 1 kg/dia. A reciclagem e a Coleta Seletiva diminuem a quantidade de lixo a ser aterrada (consequentemente aumenta a vida útil dos aterros sanitários), preservam os recursos naturais, promovem economia de energia na produção de novos produtos, diminui os riscos de enchentes e, consequentemente, os impactos ambientais, geram novos negócios e mais empregos diretos e indiretos através da criação de indústrias recicladoras que diminuem os gastos com limpeza urbana.

Objetivo: Visa ensinar como planejar, implantar, realizar manutenção e educar ambientalmente a população sobre Coleta Seletiva e Reciclagem.

Público Alvo: Órgãos Públicos e Privados, população em geral.

Custo: R\$ 6.000,00 para 30 pessoas.

Treinamento sobre Coleta de Óleos Residuais

O resíduo do óleo vegetal tem origem doméstica e comercial sendo descartado no meio ambiente através da rede de esgoto. O descarte inadequado provoca impactos ambientais significativos, principalmente em corpos hídricos, acarretando a mortalidade de peixes e de outras espécies de seres vivos. Além disso, ocasiona entupimento de redes de esgotos, caixas de gordura, tubulações, sendo o tratamento do esgoto também muito prejudicado.

Objetivo: Conscientizar a população a armazenar os óleos residuais que serão recolhidos para a produção de sabão, que será direcionada para as pessoas que contribuam com este projeto.

Público Alvo: Associações de moradores e comércios locais.

Custo – R\$ 5.000,00 para 30 pessoas.

Treinamento em Segurança no Trabalho

A segurança do trabalho é o conjunto de medidas técnicas, administrativas, educacionais, médicas e psicológicas, empregadas para prevenir acidentes, seja pela eliminação de condições inseguras do ambiente, seja pela instrução ou pelo convencimento das pessoas para a implementação de práticas preventivas.

Objetivo: Garantir a saúde dos trabalhadores, bem como eliminar as causas das doenças profissionais, reduzir os efeitos prejudiciais provocados pelo trabalho em pessoas doentes ou portadoras de defeitos físicos, prevenção do agravamento de doenças e lesões, manutenção da saúde dos trabalhadores e aumento da produtividade por meio de controle do ambiente de trabalho. Sendo aplicados principalmente em Manuseio de Agrotóxicos, Prevenção de Acidentes em Construção Civil e em Ambiente Hospitalar.

Público Alvo: Treinamento voltado para os trabalhadores de hospitais e clínicas de atendimento, profissionais do setor de obras, produtores rurais e cooperativas.

Custo: R\$ 7.000,00 para 30 pessoas.

Capitação de Resíduos especiais

Muitos dos elementos utilizados na fabricação das pilhas, lâmpadas, baterias, monitores e aparelhos eletrônicos em geral, como o mercúrio, chumbo, entre outros metais pesados, são tóxicos, cancerígenos e contaminam o meio-ambiente e pessoas caso não recebam destinação adequada. Minimizar o descarte desses materiais no meio ambiente previne a ocorrência desses problemas de saúde e conscientiza a população dos riscos. A destinação correta para esses materiais gera lucros àqueles que se propõem a recolhe-los.

Objetivo: Conscientização da população em relação ao risco de descarte indevido das pilhas, mostrando que se podem poupar recursos naturais e retirar do ambiente substâncias potencialmente perigosas. Gerar lucros para a prefeitura.

Público Alvo: Escolas públicas, órgãos públicos e demais moradores da cidade.

Custo: R\$ 5.000,00 para 30 pessoas.

Análise de solos e plantas

A análise de solo é um instrumento que pode auxiliar o produtor rural a aumentar a lucratividade da exploração agrícola ou florestal. As análises químicas avaliam a fertilidade química do solo, determinando a disponibilidade de nutrientes para as plantas, o pH e a matéria orgânica do mesmo. As análises dos principais fatores de formação do solo bem como dos metais presentes em sua composição, norteiam os produtores rurais a produzirem mais e melhor, garantindo à prefeitura uma possibilidade efetiva de auxiliá-los garantindo maior credibilidade aos produtos oferecidos por sua cidade.

Objetivo: Melhorar a qualidade do que é plantado na cidade e assim garantir melhores produtos que levam o nome da cidade.

Público-Alvo: Pequenos e médios produtores lotados em associações e sindicatos.

Análise de potabilidade de águas utilizadas para fins de consumo

Assegurar menores riscos à saúde humana e dos seres em geral, em consequência da presença de compostos nocivos e tóxicos presentes na água da cidade é essencial para os moradores. As análises de qualidade e potabilidade de água se fazem necessárias, pois promovem melhorias substanciais para a população. Com essas análises pode-se assegurar que a qualidade de água para o consumo nas áreas rurais, nas qual a água na, maioria das vezes, é proveniente de rios e poços particulares que facilitam sua contaminação por esgotos domésticos estará dentro dos padrões de consumo ideal, além da conscientização da população para as condições precárias de saneamento e os riscos que podem trazer a saúde.

Objetivo: Diminuir a ocorrência de doenças pelo consumo direto e indireto de águas poluídas ou não tratadas, através do controle (realização de análises básicas de água e efluentes).

Público Alvo: Populações de área rurais e de cidades sem estação de tratamento de água.

Controle de Qualidade de Leite

A qualidade do leite é definida por parâmetros de composição química, características físico-químicas e higiene. A presença e os teores de proteína, gordura, lactose, sais minerais e vitaminas determinam a qualidade da composição, que, por vezes é influenciada pela alimentação, manejo, genética e raça do animal.

Objetivo: Ajudar os produtores a melhorarem a produção do leite de suas fazendas através das análises básicas é essencial, pois além de melhorar a qualidade do produto oferecido à cidade, melhora consequentemente a saúde da população.

Público Alvo: Produtores Rurais.

Treinamento: Montagem e manutenção de laboratórios escolares

As disciplinas de ciências, física e química, importantes para aprimorar o conhecimento e inserir o aluno em atividades de pesquisa, são prejudicadas no cenário educacional atual. Embora não priorizado, esse problema é extremamente relevante, pois o desenvolvimento do aluno em formação e do próprio país são influenciados decisivamente pela pesquisa. Tendo em vista a importância das aulas práticas e atividades experimentais tanto na formação quanto na apropriação dos conceitos científicos pelos alunos, faz-se necessário a implantação das aulas práticas no ensino dessas disciplinas, pois pesquisas apontam que alunos aprendem melhor quando veem os fenômenos relacionados à matéria aplicados na prática.

Objetivo: Incentivar os alunos e professores através da assistência na manutenção e na instalação de um laboratório de ciências contextualizado com o dia-a-dia do aluno, com materiais de fácil obtenção. Além de auxiliar os responsáveis a manter o laboratório em boas condições de uso, desta forma garantindo melhor aprendizado ao aluno e melhores avaliações pelo MEC.

Público Alvo: Escolas de nível médio e fundamental.

Treinamento: Preparação de projetos para melhoria do ensino-aprendizagem

O uso de materiais didáticos adequados para o ensino de ciências é cada vez mais necessário, uma vez que facilitam o entendimento e fazem com que o aprendizado seja absorvido mais rápido. Com isso, materiais voltados para a aula, de acordo com que o professor prioriza em suas aulas, que sejam simples, garantem um aprendizado mais efetivo.

Objetivo: Elaboração de kits experimentais, jogos didáticos, apostila com experimentos selecionados de fácil aplicação e com materiais de fácil acesso. Dentre outros serviços para auxiliar os professores a construção do conhecimento de forma significativa de acordo com o CBC (Conteúdo Básico Comum) e o PCN (Parâmetros Curriculares Nacionais). Esse projeto será oferecido na modalidade Consultoria.

Público Alvo: Escolas de nível médio e fundamental.

A Preserva Jr. Projetos e Consultoria Ambiental e Sanitária é a empresa júnior formada por alunos do curso de Engenharia Ambiental e Sanitária da Universidade Federal de Lavras, orientada pelo Professor Gilberto Coelho. A empresa atua em diversos segmentos da área ambiental e sanitária, realizando projetos de consultoria desde gerenciamento de resíduos sólidos, educação ambiental, gerenciamento de recursos hídricos, licenciamento ambiental, tratamento e reuso de água, dimensionamento de estações de tratamento de água e esgoto, entre outros. É importante ressaltar que prestamos serviços de qualidade com preços muito abaixo do mercado, já que nosso principal fim é educativo e não lucrativo. Para garantir a qualidade e o excelente custo-benefício do serviço que prestamos, contamos com o auxílio de renomados professores atuantes em várias áreas dentro da universidade. Nossos serviços visam auxiliar municípios e empresas a se adequarem à Legislação Ambiental vigente, bem como regulamentar empreendimentos, proporcionando melhor qualidade de vida à população.

Plano Municipal de Gerenciamento Integrado de Resíduos Sólidos Urbanos

O Plano de Gerenciamento Integrado de Resíduos Sólidos Urbanos (PGIRSU) apresenta-se como uma ferramenta de administração da limpeza urbana. Em Minas Gerais, desde 2001, há uma clara política de erradicação dos lixões que nessa época estavam presentes em quase todos os municípios do Estado (COPAM - Deliberação Normativa 52/2001). Em 2010 foi sancionada a Lei 12.305 que instituiu a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), a qual colocou um prazo até agosto de 2012 para que os municípios elaborassem o Plano Municipal de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos Urbanos. A elaboração do PGIRSU é condição para que os municípios possam ter acesso aos recursos da União ou para serem beneficiados por incentivos ou financiamentos de entidades federais de crédito ou fomento para tal finalidade.

Objetivo: Busca minimizar a geração e adequar a segregação de resíduos, controlar e reduzir riscos ao meio ambiente, e assegurar a manutenção e o correto manuseio e disposição final, em conformidade com a legislação vigente. O PGIRSU tem por premissa o trabalho integrado entre as áreas da administração pública e os setores da sociedade civil visando um trabalho e uma gestão participativa de forma a atender as características e especificidades locais.

Público Alvo: Todas as Prefeituras que necessitam implantar, adequar ou realizar a manutenção do PGIRSU em seu município.

Gestão Integrada de Recursos Hídricos

A Gestão Integrada dos Recursos Hídricos compreende ações que visam garantir os padrões de qualidade e quantidade da água dentro da sua unidade de conservação, a bacia hidrográfica. Algumas ações que podem ser realizadas são: desassoreamento, controle de erosão, contenção de encostas, uso e ocupação do solo para proteção de

mananciais, implantação de parques para controle de erosão e preservação de mananciais, recomposição de rede de drenagem, recomposição de vegetação ciliar. A Lei Nº 9.433, de 8 de janeiro de 1997, instituiu a Política Nacional de Recursos Hídricos, que consiste em um conjunto de diretrizes, metas e programas para orientar a gestão dos recursos hídricos no Brasil a fim de melhorar a oferta de água. Cabe aos municípios, juntamente com a União, registrar, acompanhar e fiscalizar a exploração de recursos hídricos em seus territórios.

Objetivo: Promover a recuperação e a preservação da qualidade e quantidade dos recursos de bacias hidrográficas e atuar na recuperação e preservação de nascentes, mananciais e cursos d'água em áreas rurais e urbanas. Combatendo assim, os efeitos adversos da poluição, da seca e do assoreamento.

Público Alvo: Municípios que procuram se adequar à Política Nacional de Recursos Hídricos e garantir melhor qualidade da água para população, podendo, até mesmo, reduzir gastos com o tratamento.

Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde

O Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) visa gerenciar os resíduos provenientes dos serviços de saúde seguindo rigorosamente as legislações ANVISA RDC 306 e CONAMA 358. Busca melhorias da qualidade ambiental, redução dos riscos de infecções hospitalares e melhorias da qualidade do ambiente de trabalho. Além disso, a Política Nacional de Resíduos Sólidos coloca o produtor de resíduos de saúde como responsável pela sua destinação final correta.

Objetivo: Implementar o correto gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (RSS) em estabelecimentos públicos e privados.

Público Alvo: Estabelecimentos geradores de RSS, como postos de atendimento de saúde, farmácias e clínicas médicas e odontológicas.

Licenciamento Ambiental de Loteamentos Urbanos

A implantação de loteamentos é uma atividade modificadora do meio ambiente. Assim sendo, a legislação ambiental de Minas Gerais prevê o licenciamento de empreendimentos caracterizados como loteamentos do solo urbano para fins exclusiva ou predominantemente residenciais (Deliberação Normativa COPAM nº 58/2002). O Licenciamento Ambiental para fins urbanos regula a implantação da infraestrutura básica nos loteamentos, a não ocupação de áreas de preservação permanente e de risco, a previsão de um percentual mínimo de áreas verdes nos loteamentos e a proteção de unidades de conservação.

Objetivo: Exigir dos empreendedores de loteamentos a regularização do solo urbano, a prevenção e mitigação dos impactos ambientais dos seus empreendimentos, bem como a regularização em casos de ocupação sem a autorização do poder público.

Público Alvo: Prefeituras que necessitem regularizar e/ou fiscalizar a implementação de loteamentos urbanos.

Treinamento: Consumo Sustentável e Qualidade de Vida

Busca a conscientização sobre questões ambientais básicas, como redução no gasto de energia e água, reciclagem do lixo, preservação da natureza, consumo e desenvolvimento sustentáveis e saúde pública, a fim de minimizar o impacto das atividades humanas sobre o meio ambiente. A linguagem e a dinâmica usadas são formuladas caso a caso, para atingir da melhor maneira o público. A educação ambiental é importante, pois além de ser essencial para preservação da natureza, contribui para o bem estar social e qualidade de vida da população; principalmente, no que diz respeito à destinação correta do lixo e de resíduos industriais, que por muitas vezes contaminam a água e o solo utilizados pelo município e até mesmo interferem na qualidade do ar.

Objetivo: Conscientizar a população sobre o uso racional de recursos naturais, hábitos sustentáveis de consumo e destinação correta de resíduos, visando proporcionar economia de gastos para o município, melhoria na qualidade do ar, da água e do solo, e minimizar problemas de saúde pública.

Público alvo: Escolas, Associações Comerciais e Industriais e população em geral.

Custo: A partir de R\$ 8000,00 para 50 pessoas com carga horária 10 horas.

Treinamento: Gerenciamento Sustentável em Escritórios

É realizado um estudo das atividades desempenhadas em escritório e dos resíduos e impactos gerados. A partir dos dados levantados será possível identificar os desperdícios de materiais e também de água e energia. De tal modo, é feito um gerenciamento para otimizar o funcionamento do escritório, capacitando-se os funcionários do local a fim de aplicar práticas sustentáveis no dia-a-dia.

Objetivo: Apresentar técnicas para um consumo consciente e sustentável dos materiais e recursos usados no escritório, a fim de diminuir o desperdício e otimizar as atividades realizadas e, também, contribuindo para o marketing verde da instituição.

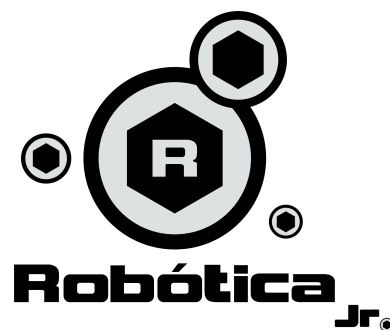
Público Alvo: Secretarias, Hospitais, Escolas e as mais diversas repartições públicas

Custo: R\$ 4000,00 para 20 pessoas, carga horária de 8 horas.

ROBÓTICA JR.

roboticajr@gmail.com

(35) 9169-7539 ou (35) 9166-7788



Robótica Junior, empresa júnior do curso de Engenharia de Controle e Automação da Universidade Federal de Lavras (UFLA), sob coordenação do professor Roberto Alves Braga Júnior. A empresa atua no mercado de Lavras e região, prestando serviços de consultoria em engenharia de controle e automação, que engloba diversas áreas, como: mecânica, elétrica, computação e robótica. Além disso, ministra cursos e treinamentos relacionados à área.

Treinamento: Plataforma LEGO NXT

O presente trabalho baseia-se na utilização da robótica como metodologia de aprendizado que possa auxiliar os alunos a uma melhor compreensão de temas abordados em disciplinas elementares do currículo da Educação Infantil e nos primeiros anos do Ensino Fundamental.

Com este propósito a Robótica Júnior se propõe a apoiar às iniciativas das diversas prefeituras da região por meio de interação entre os membros desta com os professores das escolas públicas, no intuito de desenvolver a robótica como alternativa nos processos educacionais.

Sabe-se que o aprendizado baseado na robótica educacional, exige dos alunos a resolução de um conjunto de problemas práticos e baseado neste modelo, o presente trabalho propõe a inserção de técnicas construtivistas na rotina de ensino de disciplinas de professores e alunos de tais instituições. Estas técnicas serão implementadas em forma de práticas que usam como ferramenta de ensino, o kit de robótica educacional LEGO MINDSTORM NXT.

As atividades semanais de treinamento, montagem e programação ocorrerão nas escolas, sendo que os materiais relacionados aos robôs serão de propriedade e responsabilidade da instituição. O treinamento terá uma carga horária de 21 horas, e será ministrado para um grupo de até 10 participantes através de aulas expositivas e atividades práticas.

Como resultado, espera-se que seja elaborado o raciocínio lógico do estudante bem como qualificar seu aprendizado, além da possibilidade evidente de que grupos de alunos e professores venham a participar da Olimpíada Brasileira de Robótica (OBR). Inclusive, já existem excelentes resultados obtidos pelos alunos da UFLA que tutoraram alunos de uma escola municipal da cidade, em edições anteriores. Através deste evento, foi revelado o grande interesse e capacidade que estes possuem para o desenvolvimento do projeto.

Objetivo: O treinamento tem como objetivo capacitar os professores a terem a lógica em programação necessária para que estes legos possam ser usados didaticamente a fim de se ter a melhoria de ensino bem como identificar jovens talentosos que possam ser estimulados para carreiras técnico-científicas.

Tal metodologia permite que sejam adotadas ações que viabilizem o processo educativo, para que os alunos possam ampliar seus conhecimentos e se preparem para a realidade da sociedade atual. Com isso, tal treinamento caracteriza-se como uma nova forma pedagógica de trabalhar a tecnologia nas escolas públicas, por meio da Robótica Educativa objetivando o despertar do raciocínio lógico, a criatividade, a autonomia no aprendizado, a compreensão de conceitos e procura melhorar a convivência em grupo.

Metodologia: Os procedimentos metodológicos adotados para a concepção deste projeto terá como atividade preliminar a análise do impacto do robô no âmbito escolar. Como público-alvo, professores das instituições públicas que venham a aderir a tal proposta.

Em diversas pesquisas realizadas sobre o assunto, são inúmeros os relatos de representantes das escolas que utilizam a robótica como meio de ensino de que o robô pode ser um mecanismo de auxílio ao professor, aprimorando o processo de desenvolvimento do aluno além de ser atrativo, motivador, ferramenta que desperta o interesse, modifica a dinâmica do processo de ensino e aprendizagem, além de ser uma maneira diferente de levar o conhecimento aos alunos.

A etapa seguinte do projeto prevê o estudo do robô Lego Mindstorms NXT, a fim de compreender o seu funcionamento e a sua programação. Este robô foi escolhido por ser uma linha de brinquedos lançada pela empresa Lego, voltada para a educação tecnológica, e por ser uma tecnologia muito utilizada no processo de ensino e de aprendizagem de escolas.

Em todas as etapas os agentes externos (membros da Robótica Jr., UFLA) com conhecimentos nas áreas de engenharia serão necessários a fim de oferecerem o suporte necessário aos participantes no desenvolvimento e experimentação tecnológica com o Lego.

Além de todo o suporte prestado, serão desenvolvidos experimentos práticos e material didático para que a proposta aqui apresentada seja utilizada e aperfeiçoada ao longo dos anos.

Por fim, acredita-se que o robô seja uma alternativa ao processo educativo, capaz de proporcionar uma aprendizagem significativa e abrangente, tornando possível a construção de sujeitos criativos, participativos, pesquisadores e autônomos perante aos desafios da vida.

Público Alvo - Indicado para professores das áreas de Ciências, Física e Matemática com a finalidade de aprimorar a qualidade do ensino oferecido.

Custo - R\$ 8.000,00; discriminado na tabela a seguir:

Tabela de precificação	
Transporte	R\$ 800,00*
Alimentação	R\$ 500,00**
Material / Apostilas	R\$ 200,00***
Lego	R\$ 5.000,00****
Notebook	R\$ 1.500,00*****
Total	R\$8.000,00

*Considerando passagens para três pessoas com destino a Campo Belo-MG

**Alimentação para três pessoas durante o período do treinamento

***Gastos com fotocópias e impressões coloridas para o material utilizado durante o treinamento

****Preço de dois kits Lego MINDSTORMS NXT

***** Itens opcionais, considera-se um computador portátil com processamento adequado. Caso a prefeitura tenha disponível o notebook compatível, não será necessária a compra.

A Terra Júnior - Projetos & Consultorias, referência entre as empresas juniores da Universidade Federal de Lavras (UFLA), é uma empresa que atua no ramo de consultorias e projetos administrativos e agropecuários a mais de 13 anos. Foi fundada no ano de 2000 e é formada por alunos dos cursos de Administração, Agronomia, Engenharia Agrícola, Engenharia Ambiental, Engenharia Florestal, Medicina Veterinária e Zootecnia.

A empresa presta serviços de consultorias em Lavras e região, sempre prezando pela qualidade, eficiência e ética no trabalho a ser realizado. Por ser a única empresa júnior de caráter multidisciplinar da UFLA, se tornou diferenciada em todas as áreas descritas acima, pela grande capacitação teórica e prática dos membros e pela orientação de professores da Universidade. É uma sociedade sem fins lucrativos, portanto os preços cobrados pelos serviços são mais acessíveis que os de mercado. Além de consultorias a Terra Jr. Realiza eventos na Universidade Federal de Lavras como: Encontro Regional de Excelência Profissional, Simpósio do Agronegócio, Curso de Estratégias de Vendas, Curso de Averbação de Propriedades Rurais.

Produção e Manejo de Gado Leiteiro

A crescente utilização dos **alimentos concentrados** para **suplementação** vem proporcionando à **pecuária leiteira** um aumento contínuo e expressivo da produção ao longo dos últimos anos, bem como a redução da produção estacional (altas produções á pasto somente nas águas) devido às condições climáticas do sul de Minas Gerais.

O impacto destes insumos para suplementação no cocho dos animais representa em altos custos de produção, sendo responsável por 40 a 60% dos custos totais de produção de acordo com o sistema utilizado. Desta forma, torna-se necessário conhecer as ferramentas para a realização do manejo racional da **alimentação** em busca da máxima eficiência produtiva e econômica.

Objetivo: Compreender as características e as necessidades **nutricionais** dos **bovinos leiteiros** em cada fase de desenvolvimento (cria e recria) e em cada fase da produção (semanas antes do parto, início e fim da lactação). Capacitar técnicos para adequar o manejo nutricional da propriedade nos mais diversos sistemas de produção. Conhecer os distúrbios metabólicos e as formas de prevenção a partir das corretas práticas de manejo alimentar. Conhecer as características dos insumos mais utilizados na **suplementação dos bovinos leiteiros** no Sul de Minas, bem como discutir sobre o planejamento estratégico para comercialização destes insumos.

Público Alvo: Ideal para propriedades de diversas finalidades para a produção a pasto e confinado, devido ao seu alto grau de personalização e aplicabilidade, podendo ser aplicado em propriedades rurais de pequeno, médio e grande porte.

Custo: Realizamos projetos com preços acessíveis em torno de 30% do valor de mercado.

Averbação de reserva legal e mapeamento de propriedades rurais

Reserva legal já é uma realidade no nosso país, (legislação vigente) (Lei 14.309 / Decreto 43.710), todas as propriedades rurais serão obrigadas a atender essa regulamentação, sendo que grande parte dos financiamentos e programas do governo voltado para produtores rurais dependem da situação burocrática da propriedade rural, isso demonstra a grande necessidade de se legalizar sua fazenda. É com esse ideal, e sobre essas perspectivas que nossa empresa atende os seus clientes, a fim de proporcionar uma averbação de forma eficiente e de baixo custo, visando futuros benefícios do produtor perante a comunidade. Além de benefícios como redução no pagamento do ITR (Imposto territorial rural), a reserva legal apresenta vantagens biológicas, como: diminuir a quantidade de pragas na plantação, aumentar o número de polinizadores, garantir abrigo e alimento para diversos animais que deixam de invadir as roças para se alimentar, evita a erosão do solo, além de proteger rios, nascentes e as águas que correm no interior do solo.

Objetivo: O objetivo de averbação de propriedades consiste em registrar a reserva legal perante o IEF. Atualmente a reserva legal representa 20% da área total da fazenda, e, uma vez definida e registrada não pode ser mais alterada. Para realizar essa atividade é preciso realizar um mapeamento de toda a propriedade e definir a área a ser averbado, como reserva. Todo esse trabalho é feito por GPS e gerado um memorial descritivo de todos os pontos e divisas registradas pelo mesmo. Também confeccionamos mapa de uso de propriedade rural, utilizando GPS, contendo todas as informações relevantes da propriedade, captamos os pontos e processamo-los via programas específicos, e no final desse processo temos um mapa impresso, contendo todas as matas, florestas, nascentes, cursos d'água, construções e afins de uma propriedade rural.

Público alvo: Ideal para propriedades de diversas finalidades para a produção das culturas descritas acima em sistemas convencionais ou de plantio direto, devido ao seu alto grau de personalização e aplicabilidade, podendo ser aplicado em propriedades rurais de pequeno, médio e grande porte.

Custo: Realizamos projetos com preços acessíveis em torno de 30% do valor de mercado.

Produção de grandes culturas: Milho, café, soja e cana de açúcar.

A crescente produção dos **alimentos** para **consumo humano e animal** vem proporcionando às **culturas descritas acima** um aumento contínuo e expressivo da produção ao longo dos últimos anos, bem como na continuidade da produção durante todo o ano, aproveitando às condições climáticas do sul de Minas Gerais.

O impacto dos insumos agrícolas para a produção altas dessas culturas representa altos custos de produção, sendo responsável por 45 a 65% dos custos totais de produção de acordo com o sistema utilizado. Desta forma, torna-se necessário conhecer as ferramentas para a realização dos tratos culturais para buscar a **máxima** eficiência produtiva e econômica.

Objetivo: Compreender as características e as necessidades **das culturas** em cada fase de desenvolvimento (preparo de solo, plantio, tratos culturais e colheita). Capacitar técnicos para adequar os tratos culturais da propriedade nos mais diversos sistemas de produção (plantio direto e convencional). Conhecer as pragas e doenças e as formas de prevenção a partir das corretas práticas no dia a dia. Conhecer as características dos insumos mais utilizados na **adubação** no Sul de Minas, bem como discutir sobre o planejamento estratégico para comercialização dos produtos finais.

Público Alvo: Ideal para propriedades de diversas finalidades para a produção das culturas descritas acima em sistemas convencionais ou de plantio direto, devido ao seu alto grau de personalização e aplicabilidade, podendo ser aplicado em propriedades rurais de pequeno, médio e grande porte.

Custo: Realizamos projetos com preços acessíveis em torno de 30% do valor de mercado.

Manejo Sanitário de Animais de Produção

A crescente utilização dos **medicamentos veterinários** para o **controle e prevenção de doenças** vem proporcionando às **produções animais** um aumento contínuo e expressivo nos custos de produção ao longo dos últimos anos, bem como a aumento errado da aplicação dos mesmos na região do Sul de Minas Gerais.

O impacto destes medicamentos para produção dos animais representa em altos custos de produção, sendo responsável por 20 a 30% dos custos totais de produção de acordo com o sistema utilizado. Desta forma, torna-se necessário conhecer as ferramentas para a realização da utilização racional dos **medicamentos** em busca da máxima eficiência produtiva e econômica.

Objetivo: Compreender as características e as necessidades **sanitárias** dos **animais** em cada fase de desenvolvimento dos animais (cria, recria e engorda). Capacitar técnicos para adequar o manejo sanitário da propriedade nos mais diversos sistemas de produção. Conhecer as doenças e as formas de prevenção e controle a partir das corretas práticas de um manejo sanitário. Conhecer as características dos medicamentos mais utilizados no **controle de doenças** no Sul de Minas, bem como discutir sobre o planejamento estratégico para aquisição destes medicamentos.

Público Alvo: Ideal para propriedades de diversas finalidades para a produção a pasto e confinado, devido ao seu alto grau de personalização e aplicabilidade, podendo ser aplicado em propriedades rurais de pequeno, médio e grande porte.

Custo: Realizamos projetos com preços acessíveis em torno de 30% do valor de mercado.

Outros Projetos:

Feijão, arroz, trigo, girassol e etc.

- Amostragem do solo e interpretação de suas necessidades;
- Manejo de solo nas atividades de correção e preparo;
- Determinar quantidades necessárias de adubos e corretivos agrícolas;
- Análise de cultivares adequadas, e melhor técnica de implantação de lavoura;
- Aplicar práticas de rotação e sucessão de culturas;
- Controle sanitário (pragas, doenças e plantas daninhas);
- Acompanhamento no desenvolvimento da lavoura até o ponto de colheita;
- Técnicas de pós-colheita e armazenamento;
- Trazer ao produtor as novas técnicas de produção e inovações tecnológicas.

Olericultura

Alface, tomate, chuchu, abóbora, cenoura, quiabo, repolho, beterraba, etc.

- Dimensionamento e implantação de hortas;
- Preparo de canteiros;
- Construção de sementeiras;
- Técnicas de melhoramento de solo (areia e carvão);
- Utilização de resíduos vegetais e animais na produção de compostos orgânicos;
- Escalonamento de olerícolas;
- Tratos culturais e sanitários;
- Práticas de pré-plantio e pós-colheita;
- Técnicas de beneficiamento e conservação de alimentos.

Fruticultura

Banana, citros, abacaxi, manga, morango, amora, abacate, goiaba, figo, etc.

- Instalações de pomares;
- Práticas de correção do solo;
- Espaçamento e preparo de covas seguindo recomendações para as diferentes culturas;
- Escalonamento de podas;
- Técnicas de enxertia;
- Práticas de produção de mudas;
- Manejo sanitário;
- Tratos culturais;
- Processamento e beneficiamento de frutas (doces, compotas e geléias).

Outras Atividades

- **Sistema de integração lavoura x pecuária x floresta:** visa aperfeiçoar o espaço na propriedade tornando-a mais rentável, aumento na diversificação de produtos e traz benefícios ao ambiente;
- **Compostagem:** reaproveitamento de resíduos vegetais e animais, transformando-os em compostos orgânicos visando o aumento de matéria orgânica e melhoria do solo, agregando valor ao produto e integralizando todos os setores produtivos da propriedade e não ocorrendo desperdícios;
- **Silagem:** Uma maneira de aproveitar de melhor forma o pasto e trazer um alimento suplementar aos animais da propriedade;
- **Conservação do solo:** É o conjunto de práticas para promover o uso sustentável do solo para o plantio, evitando assim erosão, compactação e manejo inadequado, evitando assim um desequilíbrio no sistema produtivo;
- **Inovações tecnológicas:** Trazer aos produtores novas técnicas de produção, colheita e beneficiamento utilizadas na agricultura moderna.

Pecuária

Pecuária de leite

- Planejamento de instalações;
- Custo de produção;
- Manejo de bezerras;
- Manejo de novilhas;
- Manejo reprodutivo;
- Manejo nutricional para vacas em lactação;
- Manejo nutricional para vacas secas;
- Manejo sanitário;
- Controle de qualidade do leite.

Pecuária de corte

- Manejo nutricional;
- Manejo reprodutivo;
- Manejo sanitário;
- Planejamento e instalação de confinamentos;
- Manejo de matrizes.

Avicultura

Frangos de corte

- Planejamento de instalações e lotes;
- Manejo nutricional;
- Manejo sanitário.

Poedeiras

- Manejo nutricional para frangas;
- Manejo nutricional para poedeiras;
- Planejamento de programas de luz;
- Planejamento de muda forçada.

Piscicultura

- Planejamento e instalação de tanques e açudes;
- Viabilidade econômica da cultura;
- Manejo nutricional;
- Manejo reprodutivo.

Equideocultura

- Manejo reprodutivo;
- Manejo nutricional;
- Manejo sanitário;
- Planejamento de instalações.

Silvicultura

- Implantação de viveiro de mudas florestais (Eucalipto, Cedro, Pinus spp, etc.);
- Assistência no plantio e manejo em geral de espécies florestais;
- Delimitação e reconstituição de Reserva Legal e Áreas de Preservação Permanente - adequação com a legislação ambiental;
- Planejamento da terra para uso conservacionista;
- Inventário Florestal.

UFLA JR.

www.uflajr.com.br

(35) 3829-1766 e (35) 3829-1580



A UFLA Júnior Consultoria Administrativa, empresa júnior de Administração da Universidade Federal de Lavras, atua no mercado de Lavras e região desde o ano 2000 prestando serviços de consultoria nas mais diversas áreas. Constitui-se exclusivamente por alunos de graduação em Administração da Universidade, o que lhe proporciona um contato constante com as tradicionais teorias administrativas, bem como com as inovações da área, garantindo, assim, um ambiente dinâmico e empreendedor no desenvolvimento de novos talentos.

Ao longo deste mais de 10 anos de existência já realizamos mais de 90 projetos externos, além de vários internos e de responsabilidade social. Embora nosso público seja constituído principalmente por pequenos e micros empresários, a UFLA Júnior Consultoria Administrativa também já realizou consultorias a empresas públicas, inclusive em outros estados. Nossos projetos prezam pela ética, qualidade e profissionalismo e, para a sua realização, contamos com o apoio e orientação de professores, mestres e doutores da Universidade Federal de Lavras.

Por se tratar de uma empresa sem fins lucrativos, os preços por nós praticados são mais acessíveis e podem ser até 70% abaixo dos preços cobrados pelas demais empresas do setor, o que torna-se um diferencial na contratação dos nossos serviços.

Mapeamento e Redesenho de Processos

O mapeamento e redesenho dos processos consiste na análise e melhoria dos fluxos de processos de trabalho, através de reestruturação do setor público a ser trabalhado. São analisadas todas as atividades desempenhadas em cada setor, a partir daí são definidas melhorias, para que as atividades sejam mais rápidas e tenham maior qualidade, todo processo é desempenhado com a participação de quem realiza a atividade. Após o mapeamento dos processos, é possível ter maior controle sobre a rotina do setor, bem como aumentar a eficiência e o controle sobre as atividades.

Objetivo: Através deste projeto será possível ter uma otimização dos serviços realizados, diminuindo recursos e aumentando a profissionalização na gestão, sendo possível alcançar resultados mais efetivos, como por exemplo, diminuição de retrabalho e erros nas atividades. Também será possível fazer uma revisão do organograma atual delimitando funções e cargos mais adequados ao novo modelo de processos.

Público Alvo: Ideal para prefeituras que queiram reestruturar seus setores criando uma inter-relação maior entre eles e criar uma maior organização das atividades de cada funcionário e setor, e principalmente diminuir recursos. Pode ser realizado em qualquer escritório ou secretária que desempenhem atividades rotineiras e que precisam ser monitoradas.

Plano de Marketing no Setor Público

O plano de marketing no setor público consiste em auxiliar os servidores públicos a alocar recursos de maneira mais eficiente e eficaz, para que divulguem em mídias estratégicas suas ações aos cidadãos. Através do projeto é possível saber a maneira mais eficiente de mostrar a população o que vem sendo feito, buscando assim garantir que os mesmos tenham conhecimento e acompanhem melhor o trabalho que vem sendo desempenhado.

Objetivo: Este projeto tem como principal objetivo estreitar os laços entre a gestão pública e o povo, através da informação, bem como análise estratégica do impacto das ações e de que maneira as mesmas devem ser divulgadas.

Público Alvo: Ideal para prefeituras que não possuem nenhum tipo de divulgação das suas ações e que possuem uma população muito desinformada e insatisfeita com a administração da prefeitura.

Treinamento: Implementação da ferramenta 5's em escritórios

As condições do ambiente de trabalho são fundamentais e impactam diretamente no desempenho dos funcionários. A ferramenta 5's busca através dos 5 Sentidos (Utilização; Ordenação; Limpeza; Higiene; Auto disciplina), melhorar o ambiente de trabalho em todos os cinco fatores. Proporciona aumento da eficiência local no qual é aplicada, bem como na percepção de satisfação do colaborador com o seu trabalho no geral.

Objetivo: O objetivo do treinamento é capacitar os funcionários de determinado setor a aplicar a ferramenta e realizar seu monitoramento. Através da utilização da mesma será possível diminuir o desperdício, manter o local de trabalho limpo e organizado, criando um ambiente de desenvolvimento colaborativo, onde todos contribuem para a manutenção do bem estar e eficiência do escritório ou setor onde será aplicado.

Público Alvo: Escritórios de prefeituras, Câmaras municipais, Secretárias de escolas, postos de saúde, etc.

Valor: RS: 5.000,00 p/ 10 pessoas

Treinamento: Atendimento ao público

O funcionário que possui contato direto com o povo, e pessoas da esfera pública como assistentes sociais, secretários, possuem muitas vezes canal direto com a população, sendo assim representantes da prefeitura, essa relação será associada diretamente com a percepção

dos cidadãos a respeito da atenção que lhes é dada. Atender bem o público e saber coletar as informações necessárias é importante para entender as demandas da cidade, possibilitando traçar com maior velocidade planos de melhoria.

Objetivo: Proporcionar ao participante conhecimento técnico sobre atendimento e relacionamento com pessoas, técnicas para coleta de informações importantes, visando aumentar a qualidade do atendimento ao público, bem como o encaminhamento das informações coletadas.

Público Alvo: Funcionários de qualquer setor que tenha contato com a população.

Valor: RS: 5.000,00 p/ 20 pessoas

Outros projetos:

- Análise de Custos
- Planejamento Financeiro
- Elaboração de Plano de Cargos e Salários
- Recrutamento e seleção de funcionários
- Pesquisa de Clima Organizacional
- Pesquisa de Mercado
- Plano de Marketing
- Plano de Negócios
- Diagnóstico Empresarial
- Planejamento Estratégico



NEJUFLA

**NÚCLEO DAS EMPRESAS
JUNIORES DA UFLA**

