

MEIO AMBIENTE

Campus da UCS em Bento Gonçalves passa a ter trilhas ecológicas abertas à comunidade

A área verde do Campus Universitário da Região dos Vinhedos (Carvi) da Universidade de Caxias do Sul (UCS), transformada diariamente em parque pela comunidade, passa a ser, também, um espaço integrado entre ensino, sociedade e meio ambiente em Bento Gonçalves. A instituição inaugurou o projeto Trilhas Ecológicas, uma iniciativa que nasce com o propósito de valorizar, de forma educativa, a área que abriga significativa biodiversidade regional.

Com percurso de aproximadamente 700 metros e duração média de 45 minutos, as trilhas possuem nível de dificuldade considerado fácil. Tanto o acesso,

logo após o espaço ocupado pelos escoteiros, quanto a chegada, no outro lado da Alameda João Dal Sasso, estão identificados por um pórtico, facilitando a localização.

O trajeto estará aberto diariamente ao público, das 7h às 19h, possibilitando desde momentos de contemplação até a prática de atividades físicas e educativas. Ao longo do percurso, os visitantes encontrarão sinalização adequada, voltada a orientar o trajeto e a contribuir para a preservação ambiental. Placas com códigos QR também estão disponíveis, permitindo acesso a conteúdos complementares, como guias de identificação da fauna e da flora presentes no local.

UCS/DIVULGAÇÃO/CIDADES



Percurso tem cerca de 700 metros de distância e duração média de 45 minutos

INFRAESTRUTURA

Via que liga distrito industrial à BR-153 será pavimentada em Erechim

O prefeito de Erechim, Paulo Polis, esteve em Porto Alegre na semana passada para cumprir uma série de agendas institucionais, entre elas a assinatura do convênio do Programa Pavimenta RS, junto à Secretaria de Desenvolvimento Urbano e Metropolitano. O município está contemplado com o projeto de pavimentação da Avenida Julio Anzanello, estratégica para a mobilidade e o desenvolvimento industrial local.

A proposta prevê a pavimentação de um trecho de 1,6 quilômetro, que liga a saída do Distrito Industrial Giacomo Madalozzo, no bairro industrial Da-

vide Zorzi, até a BR-153. A obra inclui reforço de base, implantação de sistema de drenagem, garantindo maior durabilidade e melhores condições de tráfego, especialmente para veículos de carga.

O projeto foi executado pela Secretaria Municipal de Obras Públicas e Habitação em parceria com a Secretaria Municipal de Planejamento, Mobilidade Urbana e Segurança Pública, que realizou o cadastramento, monitoramento e constante interlocução com a pasta estadual. A iniciativa prevê o repasse estadual de R\$ 1,4 milhão, mais contrapartida municipal.

INOVAÇÃO

Com alimentos em impressoras 3D, UFSM lança espaço foodtech

PEDRO PEREIRA/DIVULGAÇÃO À O/CIDADES



Pesquisadores poderão testar ingredientes e criar alimentos e bebidas, a fim de ter uma cadeia alimentar mais sustentável

A UFSM inaugurou um dos mais avançados laboratórios maker de foodtech do Brasil. Integrado ao Parque Tecnológico da universidade e viabilizado com recursos do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), o Foodtech FabLab é um espaço de prototipagem, validação tecnológica e desenvolvimento de soluções que tem a missão de promover a inovação e o empreendedorismo no setor de alimentos, bebidas e suplementos, para transformar a cadeia alimentar de forma eficiente e sustentável. A iniciativa posiciona Santa Maria como referência nacional na área de alimentos.

Situado no prédio 61H do campus sede, o laboratório é um espaço estratégico e colaborativo com infraestrutura avançada, capaz de integrar pesquisadores, estudantes, startups, empresas e representantes do setor regulatório em torno de soluções concretas. E os resultados do trabalho já são visíveis – e degustáveis. Quem visitou os espaços durante a inauguração pôde provar produtos que já foram desenvolvidos nos laboratórios da UFSM, e que agora ganham novo fôlego no laboratório de foodtech.

O gelato de cerveja foi um deles. O produto é resultado do trabalho

da doutoranda Camila Gressler e da empresária Bina Monteiro. O “Uivo lupulado” vem sendo trabalhado desde 2024, e contém um ingrediente criado por Camila para dar um sabor de cerveja IPA em doces. Disso saiu um gelato natural, saudável e saboroso, na opinião de quem o provou. E que pode ser o primeiro do mundo com este sabor – o produto está em processo de patenteamento.

Outra atração foi uma impressora 3D que imprime e pré-assa alimentos, como biscoitos, massas, cárneos e chocolate. A pós-doutoranda em Química Angélica Kaufmann servia os petiscos produzidos em uma impressora criada por um estudante do curso de Engenharia de Controle e Automação. A tecnologia permite personalizar refeições com vitaminas, minerais e proteínas adicionais.

“Temos empresas parceiras desenvolvendo conosco, estudantes e pesquisadores operando máquinas”, destacou Maria Daniele Dutra, coordenadora de Projetos de Inovação do InovaTec. Nos próximos meses, a meta é integrá-lo plenamente às atividades acadêmicas e empresariais, consolidando-o como polo de referência na área de alimentos. A partir dessa articulação, o laboratório deverá

impulsionar novos projetos, atrair investimentos e posicionar ainda mais Santa Maria no mapa da inovação regional e nacional.

Segundo ela, o FabLab poderá oferecer suporte técnico e consultoria para empresas e startups, auxiliando na compreensão e no atendimento aos requisitos legais desde as fases iniciais de desenvolvimento. O ambiente também foi concebido para promover uma aprendizagem ativa, criativa e prática. A proposta é formar especialistas da UFSM (estudantes dos cursos de Nutrição, Tecnologia em Alimentos, do PPGCTA e de grupos de pesquisa da área) e também profissionais externos, ampliando o impacto para além da Universidade.

O laboratório inaugurado pela UFSM é o quarto do país, mas desponta como um dos mais avançados, na avaliação dos representantes do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) que prestigiaram a inauguração, César Simas Teles, coordenador geral na Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável, Irrigação e Cooperativismo, e Ayrton Jun Ussami, coordenador de Ambiente de Inovação. O ministério destinou cerca de R\$ 3 milhões para o Foodtech FabLab.

HABITAÇÃO

Canoas define famílias que irão ocupar residencial do MCMV

A prefeitura de Canoas publicou o resultado da análise de candidatos inscritos para unidades habitacionais do Programa Minha Casa, Minha Vida (MCMV). O edital se refere ao Residencial Quero-Quero, no bairro Rio Branco. O local

conterá com 200 apartamentos destinados a famílias com renda mensal de até R\$ 2.850,00.

A lista apresenta a situação dos candidatos, classificados como compatíveis ou incompatíveis, conforme os critérios do programa. Os candidatos con-

siderados compatíveis devem comparecer à Secretaria Municipal de Habitação e Regularização Fundiária, na rua Açorianos, 255, bairro Nossa Senhora das Graças, a partir da segunda-feira (6) até 24 de abril, para apresentar a documentação necessária.

Editora Jornalística Jarros Ltda.

Editor-chefe: João Dienstmann

Telefone: (51) 3213-1376

e-mail: redacao@jornalcidades.com.br

Informações e Anúncios

Telefone: (51) 3213-1395

e-mail: jornalcidades@jornalcidades.com.br

Rua Olavo Bilac, 435 - CEP 90040-310 - Porto Alegre - RS

As opiniões das colunas e artigos publicados pelo Jornal Cidades não correspondem, necessariamente, à linha do jornal, sendo responsabilidade dos autores.

IMPRESSÃO E DISTRIBUIÇÃO: Empresa Jornalística J. C. Jarros