



Responsabilidade e Sustentabilidade

Mariana Trevisoli

Assessoria de Comunicação Funep

Mais um ano que se inicia e o compromisso com o conhecimento e a finalidade de estimular o crescimento e a promoção do desenvolvimento cultural, ambiental e social só faz crescer na Funep, que a cada dia amplia as suas atividades e aperfeiçoa os serviços prestados.

Queremos dar destaque nessa matéria a Campanha “Minha ATITUDE faz a DIFERENÇA”, lançada no dia 21 de setembro de 2011, que visa aplicar mudanças sustentáveis no cotidiano dos colaboradores da Funep, como também difundir aos parceiros e a comunidade em geral, formação e informação relacionadas ao tema. No hotsite da Campanha (www.funep.org.br/maisatitude) é possível acompanhar muitas dicas e informações.

Aos colaboradores da Fundação foram realizadas mudanças como a substituição do uso de copos plásticos por canecas de louça, do papel branco pelo uso de papel reciclado e a utilização de papel rascunho (uso dos dois lados da folha). Aos parceiros que vem até a Funep também foram aplicadas mudanças, para beber aquele cafezinho especial, nada de copinho descartável, e sim xícaras de louça. Além disso, em todos os setores da Instituição foram aplicados adesivos com dicas ambientais, como nos receptores de energia, banheiros e demais locais onde são utilizados materiais de consumo.

Desde setembro com o início da Cam-



panha, até meados de janeiro deste ano, a Funep reduziu o número de copos descartáveis de 17.600 (período janeiro a agosto 2011) para 6.400.

No final de 2011 enviou aos parceiros, fornecedores e colaboradores cartões de natal feitos de papel semente (papel artesanal e ecológico que recebe sementes durante seu processo de fabricação e quando plantado e cuidado corretamente, tem suas sementes germinadas e se transformam em hortaliças ou flores), tudo isso com o intuito de incentivar o plantio de árvores e a preservação do verde. Além do cartão feito de papel semente, a Fundação também presenteou os seus colaboradores com sacolas ecológicas (ecobags).

Para o ano de 2012 já planejou novas ações sustentáveis, e uma delas será aplicada na recepção dos novos alunos dos cursos de graduação da Unesp/FCAV de Jaboticabal, SP, onde os colaboradores da Funep entregarão aos estudantes brindes sustentáveis, como ecobags e canecas de acrílico, com o objetivo de estimular a redução do uso de sacolas plásticas e o uso de copos descartáveis.

E você e sua empresa, já pensaram em desenvolver e realizar atitudes sustentáveis? Que tal começar agora? Comece com pequenas atitudes, e quando perceber, já terá realizado grandes mudanças para todos, pois como Mahatma Gandhi disse “Devemos ser a mudança que queremos ver no mundo”.



“Feche a torneira enquanto se ensaboia no banho”.

Veja nesta edição

- Inspeção Sanitária e Defesa Animal Benefícios para a saúde pública.....Pág 02
- Coleta Seletiva: ainda fazemos muito poucoPág 03
- ÁguaPág. 03
- Lançamento do livro “Farinha e Óleo de Resíduos de Tilápia Informações Técnica e Econômica”Pág 04
- Livraria/Eventos.....Pág 04



Funep
Minha atitude
faz a diferença.

qual é a sua
ATITUDE
sustentável?



conte
pra nós!

+ATITUDE

www.funep.org.br/maisatitude



facebook.com/funep

@funep



EDITORIAL

Ano Novo! Novas ações e renovações. É com esse espírito que a Funep trabalha constantemente, ampliando assim o compromisso com o conhecimento, com o intuito de estimular o crescimento e promover o desenvolvimento cultural, ambiental e social.

Você confere nessa edição do boletim as mudanças, resultados e as novas ações da Campanha da Funep “Minha ATITUDE faz a DIFERENÇA”. Encontrará também informações sobre a importância da realização da coleta seletiva e sobre a preservação da água. Aprenderá um pouco sobre inspeção sanitária e a relevância que esse serviço tem sobre as nossas vidas. Conversamos com a Dr^a. Rose Meire Vidotti, sobre o livro “Farinha e Óleo de Resíduos de Tilápia - Informações Técnica e Econômica”, onde ela aborda sobre o aproveitamento de resíduos de tilápia, falando sobre a produção e a qualidade desse produto.

Aproveite também para conferir as dicas de livros e eventos que preparamos para você.

Uma maravilhosa leitura e um 2012 repleto de conquistas e realizações!

Diretoria Funep

EXPEDIENTE

Fundação de Apoio a Pesquisa,
 Ensino e Extensão – Funep

Diretor-Presidente
 Prof. Dr. Gilson Helio Toniollo

Diretores-Executivos
 Prof. Dr. José Eduardo Corá
 Prof^a. Dr^a. Sandra Aidar de Queiroz

Jornalista responsável
 Mariana dos Santos Trevisoli
 (MTb 51.680/SP)

Projeto gráfico e diagramação
 Daksa Comunicação Integrada

Tiragem: 300 exemplares
 Periodicidade: Bimestral
 Impressão: Gráfica Athenas

www.funep.org.br
contato@funep.org.br
 Fone: (16) 3209-1300
 Fax: (16) 3209-1301

Via de Acesso Prof. Paulo Donato
 Castellane, s/nº
 Bairro Rural – Câmpus da Unesp
 CEP 14884-900 Jaboticabal, SP

Inspeção Sanitária e Defesa Animal Benefícios para a Saúde Pública

Mariana Trevisoli - Assessoria de Comunicação Funep

Sabe aqueles selinhos que vem estampados na embalagem do queijo, do mel, da carne, do peixe e de outros produtos de origem animal que você compra, onde está escrito INSPECIONADO? Você sabe qual a importância dele para a sua saúde? Em conversa com o Médico Veterinário Luís Guilherme de Oliveira, do Escritório de Defesa Agropecuária de Jaboticabal e Coordenadoria de Defesa Agropecuária / SAA-SP, descobrimos o que essa identificação significa e a seriedade dela.

“A Inspeção Sanitária de produtos de origem animal trata-se de procedimentos de fiscalização sanitária, higiênica e tecnológica dos estabelecimentos produtores e manipuladores de alimentos como: matadouros-frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização”, explica o Méd. Vet. Luis Guilherme. No Brasil o serviço de inspeção foi citado em legislação federal desde 1909, porém, foi a partir de 1950, com a publicação da lei que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal e, logo em seguida a publicação do RIISPOA (Regulamento Técnico de Inspeção Sanitária), foi que esta atividade incorporou-se de forma definitiva ao sistema de produção de alimentos de origem animal. A Defesa Sanitária Animal tem como marco histórico ano de 1934, quando no governo de Getúlio Vargas houve a publicação do decreto que regulamentou o serviço de defesa sanitária animal e listou diversas enfermidades dos animais como passíveis de aplicação de medidas específicas de controle e erradicação.

O Luis Guilherme enfoca que “a Defesa Sanitária Animal constitui-se num conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde dos rebanhos animais, intervenção em eventuais problemas sanitários, desenvolvimento de sistemas eficazes de vigilância epidemiológica,

educação sanitária e a participação comunitária, objetivando a proteção da produção pecuária e preservando a saúde pública”.

Este serviço é um trabalho realizado por médicos veterinários, que recebem formação específica durante o curso de graduação para atuarem neste segmento. As duas atividades concentram conhecimentos da área de medicina veterinária preventiva, porém é necessário que se unam os conhecimentos de diversas áreas técnicas para o desenvolvimento destas atividades.

“É fundamental que os consumidores adquiram produtos de origem animal que sejam inspecionados, pois é uma garantia que o alimento que a família vai consumir é inócuo (livre de doenças). O serviço de defesa sanitária garante que o animal ou produto (ex. leite) que vai ser entregue a uma indústria chegue saudável, sendo minimizado o risco de transmissão de uma doença dos animais para o homem e a inspeção garante que o processo de matança de animais, fabricação de produtos comestíveis, manipulação dos alimentos, dentre outros, não venha transmitir doenças aos consumidores”, enfatiza Luis Guilherme.

Fique atento! Verifique se o produto que você irá consumir foi inspecionado, identificando isso por meio de um logotipo da inspeção que pode ser federal, estadual ou municipal. Os três níveis de inspeção garantem que o produto foi inspecionado e está apto para o consumo.

O Méd. Vet. Luis Guilherme é coordenador do Curso de Atualização em Inspeção Sanitária de POA e Defesa Sanitária Animal, junto ao Prof. Dr. Luiz Francisco Prata, da Unesp/FCAV de Jaboticabal, SP, realizado em parceria com a Funep. O curso já está em sua segunda edição e conta com a participação de capacitados palestrantes, entre eles Fiscais Federais Agropecuários, médicos veterinários dos serviços estaduais de defesa sanitária animal, docentes de universidades e especialistas em assuntos específicos para concursos públicos. Os médicos veterinários e profissionais atuantes na área, interessados em participar do Curso de Inspeção Sanitária, podem entrar em contato com o Setor de Eventos da Funep pelo e-mail eventos@funep.fcv.unesp.br ou pelos telefones (16) 3209-1300 / (16) 3209-1303.



Coleta Seletiva: Ainda fazemos muito pouco...

Julliano César Guerrero

Engenheiro Ambiental - Reúsa Conservação Ambiental

Segundo a Pesquisa Ciclossoft realizada pelo Compromisso Empresarial para Reciclagem, programas oficiais de coleta seletiva são realizados em apenas 443 municípios. Isto representa somente 8% da totalidade dos municípios brasileiros. (CEMPRE, 2010)

Com a regulamentação da Lei 12.305, de 02 de Agosto de 2010, a coleta seletiva passa a ser um instrumento obrigatório aos municípios, que deverão elaborar seus Planos de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos até o ano de 2014. A obrigatoriedade também atingirá os municípios, que deverão segregar os resíduos nos domicílios, sob pena de sanções previstas pela lei, pelo não-cumprimento das ações. Além da triagem na fonte de geração, o material deverá ser disponibilizado para um programa oficial.

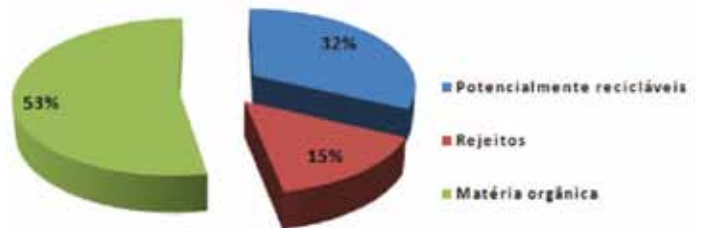
O município de Jaboticabal possui seu programa desde janeiro de 2009, denominado "Recicle Já", uma iniciativa do Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAEJ), entidade vinculada à Prefeitura Municipal. O programa é operacionalizado pela empresa Reúsa Conservação Ambiental, e os resíduos são diariamente doados à Associação Municipal de Reciclagem, anexa ao aterro sanitário.

No período de março de 2010 a fevereiro de 2011 foi coletado um total de 635 toneladas de resíduos recicláveis, equivalendo a uma média mensal de 52,87 toneladas, ou seja, aproximadamente 3,6% de todo resíduo domiciliar gerado mensalmente, está retornando a um sistema de reciclagem e reaproveitamento. Apesar de ser um bom índice, ainda falta muito para alcançar um índice ideal, que é de 32% dos resíduos domiciliares gerados.

Ao longo de 2011, as escolas municipais de Jaboticabal participaram de cursos de capacitação, em programa idealizado pela Secretaria da Educação, que contou com o auxílio de instrutores da empresa Reúsa. O resultado esperado é potencializar a colaboração da

população com o sistema de coleta existente.

A inclusão social dos catadores também é um objetivo da Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), visto que o trabalho informal pode estar associado a foco de vetores, pelo armazenamento inadequado dos resíduos, e transmissão de doenças como



Composição Gravimétrica dos Resíduos Domiciliares Média Nacional

a dengue ou a hepatite A. O registro desses catadores resultará em uma oportunidade de trabalho e emancipação econômica para os mesmos. Ademais, os municípios que implantarem a coleta seletiva com a participação de cooperativas ou outras formas de associação de catadores, formada por pessoas físicas de baixa renda, terão prioridade no acesso aos recursos federais e estaduais.

Cabe salientar a expectativa do auxílio de empresas, das associações de indústrias e comércios do município, das instituições de ensino e religiosas, para a evolução do programa em Jaboticabal, principalmente a estrutura da associação de catadores, fazendo valer o princípio da gestão compartilhada trazida pela PNRS e assegurando a perpetuação do programa, que é sinônimo de cidadania ambiental.



Água

A água é um recurso natural finito, necessário a quase todas as atividades do ser humano. São preocupações mundiais: a poluição e a falta de água. O objetivo geral da gestão dos recursos hídricos é o de assegurar o suprimento adequado de água de boa qualidade à população e ao mesmo tempo a preservação dos ecossistemas, compatibilizar as atividades humanas com a sustentabilidade da natureza e combater as enfermidades decorrentes da má utilização da água.

A água deve ser considerada pela sociedade como um bem de valor econômico com disponibilidade limitada. A água que utilizamos tem origem em mananciais cada vez mais escassos e distantes, sendo captada, tratada, transportada e distribuída com todos os requisitos de salubridade.

As quantidades de água exigidas pelos diversos consumos poderão tornar o atendimento cada vez mais difícil, devido à escassez dos mananciais, aos períodos de seca e ao excesso de desperdício. A falta de recursos financeiros destinados a obras de suplementação dos volumes é outro importante fator a ser considerado.

USO RACIONAL DA ÁGUA

Com o aumento da população urbana e a escassez de novos mananciais, torna-se cada vez mais problemático o abastecimento de água em diversas cidades, principalmente nos grandes centros urbanos, que se agrava nos períodos de seca. Portanto, é necessário conscientizar as pessoas sobre a importância de um programa de redução e de controle de perdas, bem como do uso de água sem desperdícios.

É preciso considerar o consumo da água na rotação de culturas e modificar sua distribuição nos casos de escassez previsível. Devem ser observadas também as necessidades de cada cultura e as reservas hídricas do solo. Isso supõe conhecer os limites críticos de água para cada espécie, efetuar balanços hídricos e utilizar monitoramento e controle.

Fonte: Departamento de Águas e Energia Elétrica - DAEE
www.dae.sp.gov.br

Mais um livro de sucesso da Editora Funep

“Farinha e Óleo de Resíduos de Tilápia Informações Técnica e Econômica”

Pela Editora Funep, a Prof^a. Dr^a. Maria Inez Espagnoli Geraldo Martins, docente do Câmpus da Unesp/FCAV de Jaboticabal, SP, em conjunto com os Zootecnistas e Pesquisadores, Dr^a. Rose Meire Vidotti, da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios, e Dr. Giovani Sampaio Gonçalves, do Núcleo de Pesquisa e Desenvolvimento do Instituto de Pesca, ambos da cidade de São José do Rio Preto, SP, lançaram o livro “Farinha e Óleo de Resíduos de Tilápia - Informações Técnica e Econômica”.

O título aborda todas as informações técnicas para a produção de uma farinha de tilápia com qualidade, para alcançar melhor valor de mercado. As informações técnicas são desde instalações, equipamentos necessários, detalhamento das etapas do processo e informações econômicas contendo custos de investimento, capital de giro, ponto de nivelamento indicando a quantidade mínima de resíduo diário que viabilize a instalação da unidade de beneficiamento.

Em entrevista para o boletim, a Dra. Rose Meire Vidotti contou um pouco sobre a publicação do livro. “Havíamos coletado



as informações no desenvolvimento de um projeto de pesquisa financiado pela FAPESP, portanto estas foram publicadas de forma restrita em um relatório científico. Para uma ampla divulgação para esse tipo de informação técnica, tivemos a ideia de publicá-lo”.

Esse título é destinado para técnicos de extensão rural e empresas privadas, alunos de graduação e pós-graduação das áreas de aquicultura, zootecnia e áreas afins.

“Buscamos nesse livro orientar sobre a instalação de uma unidade de beneficiamento e a sua viabilidade, e também conscientizar os profissionais e atuantes da área quanto ao destino correto desses resíduos e agregação de valor imediato, pelo fato de a farinha e o óleo de tilápia terem valor de mercado e alta demanda das indústrias de rações, principalmente para animais de estimação e organismos aquáticos”, concluiu a Dra. Rose.

O livro “Farinha e Óleo de Resíduos de Tilápia - Informações Técnica e Econômica” pode ser adquirido na Livraria Funep ou pelo site www.funep.org.br.

Livros

Confira nossos últimos lançamentos



Farinha e Óleo de Resíduos de Tilápia - Informações Técnica e Econômica



Pedologia Fácil - Aplicações 3ª Edição



Tilápia Tecnologia e Planejamento de Peixes Vivos 3ª edição



Confinamento é estratégia - 6º Encontro



Técnicas de Transporte de Peixes Vivos 3ª edição



Inseminação Artificial em Bovinos

Conheça nossa livraria online: www.funep.org.br/livraria



“Utilize os dois lados da folha quando for imprimir documentos.”

Eventos

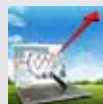
Mantenha-se atualizado. Agende-se!



Cursos Intensivos de Inglês e Espanhol
 06 de fevereiro a 02 de março de 2012



12º Curso de Capacitação para Médicos Veterinários Responsáveis Técnicos em Estabelecimentos Produtores de Alimentos de Origem animal
 24 de fevereiro a 30 de junho de 2012



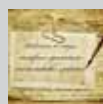
Análise Exploratória de Dados - Estatística Multivariada
 13 de março a 14 de junho de 2012



3º Curso de Aperfeiçoamento em Cardiologia Veterinária - Ecocardiografia e Eletrocardiografia - Teórico-Prático
 23 de março a 30 de setembro de 2012



III Simpósio Brasileiro sobre Nutrição de Plantas Aplicada em Sistemas de Alta Produtividade
 11 a 13 de abril de 2012



Elaboração de artigos científicos e apresentação oral de trabalhos e palestras
 19 de abril a 07 de junho de 2012

Confira a agenda completa: www.funep.org.br/eventos