

Correspondências do Detran passa por mudanças e pode sofrer atrasos

É melhor os usuários paranaenses do Detran-PR ficarem atentos. A partir do dia 20 de novembro, o Departamento de Trânsito do Paraná (Detran-PR) alterará a forma de entrega de suas correspondências, no entanto atrasos nos envios de correspondências poderão sofrer atrasos.

Os serviços de envio passam a ser feitos pela empresa Combo Logística, com o objetivo de diminuir os prazos de entrega e ter mais

agilidade no atendimento ao cidadão.

“Estamos em um processo migração e adequação dos nossos procedimentos, portanto, é possível que ocorram alguns contratemplos mas estamos trabalhando para sejam os mínimos possíveis. Essa mudança será positiva para todos”, comentou o diretor-geral do Detran-PR, Cesar Kogut.

A transição ocorrerá por etapas. Em um primeiro

momento, apenas a Carteira Nacional de Habilitação (CNH) e a Permissão Internacional de Direção (PID) serão enviadas pela empresa. O Certificado de Licenciamento de Veículo (CRLV) está em processo de teste.

Sugerimos à todos que fiquem atentos aos prazos de vencimentos e entregas, acessando os serviços on-line através do site: <http://www.detran.pr.gov.br/> evitando contratemplos nas férias de final de ano.

Jaguapitã terá apresentações gratuitas durante Encontro de Contadores de Histórias

De quinta a sábado o ECOH realizará apresentações para todas as idades e brincadeiras gratuitas em Jaguapitã

Essa semana Jaguapitã receberá diversas apresentações e atividades gratuitas entre os dias 21 e 23 de novembro. As apresentações fazem parte da programação do Encontro de Contadores de Histórias. Nos dias 21 e 22 as apresentações serão realizadas em escolas e na Casa de Cultura para estudantes da rede municipal da cidade. No sábado, dia 23, uma grande festa aberta a toda população será realizada na praça central com a presença do contador de histórias e palhaço de Londrina Luis Henrique Bocão, o Arnica, e também da contadora de histórias Josiane Geroldi, de

Chapecó.

A praça de brincadeiras e as histórias é destinada ao público de todas as idades, além das apresentações, tenda de leituras e histórias, haverá diversas brincadeiras tradicionais promovidas pela turma do ECOH e oficinas de confecção de brinquedos artesanais.

Só esse ano o ECOH já circulou por diversas cidades do Paraná como Uraí, Bela Vista do Paraíso, Ibiporã e Prado Ferreira.

Todas as atividades do encontro em Jaguapitã serão gratuitas. O projeto conta com a parceria da prefeitura de Jaguapitã, o apoio da COPEL e do PROFICE, o Programa de Fomento e Incentivo à Cultura do Governo do Estado do Paraná.

Serviço: ECOH em Jaguapitã

Quando: de 21 a 23 de novembro

Quanto: Gratuito

Programação completa:

Apresentações para estudantes da rede Municipal

Dia 21 e 22 de Novembro em escolas e na Casa de Cultura

A Abóbora Menina – Cia Kiwi de Jaqueta

Dum Dum Sererê – Dani Fioruci – Histórias & Brincadeiras

Foi Coisa de Saci – Josiane Geroldi – Cia CONTA-CAUSOS

Histórias de Palhaço – Palhaço Arnica – Luís Henrique Silva Bocão

Historibulando – Patricia Maia

Nega do Leite e quem quiser que conte outra – Edna Aguiar

Praça das brincadeiras na Praça Central

Sábado, dia 23 de novembro, das 15 às 18h.

Apresentações:

Josiane Geroldi – Foi Coisa de Saci – Cia CONTA-CAUSOS

Histórias de Palhaço – Palhaço Arnica – Luís Henrique Silva Bocão



UEL desenvolve técnica rápida para identificar fraudes

Em menos de um minuto de análise é possível identificar alterações em carnes processadas, como a linguiça fresca suína. É o que já apontam os resultados do projeto de pesquisa “Identificação e caracterização de fraudes em produtos cárneos”, coordenado pelo professor Rafael Humberto de Carvalho, do Departamento de Zootecnia, do Centro de Ciências Agrárias.

A pesquisa, iniciada após a deflagração da Operação Carne Fraca, em 2017, propõe a fiscalização dos alimentos produzidos com carne, visando alimento mais seguro para a população.

O projeto analisou 135 amostras de linguiça fresca, que foram adulteradas propositalmente com carne de cabeça suína, em variadas quantidades. Segundo o professor Rafael, eles desenvolveram uma curva padrão deste produto não adulterado, a partir de análise com uso do infravermelho-próximo (NIRS). Foi identificado que as amostras com curvas diferentes da considerada modelo, estavam realmente adulteradas, o que mostra a eficiência do estudo.

A rapidez na análise se dá por espectroscopia, que mede o comprimento de onda pelo NIRS. Com finan-

ciamento do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), de quase R\$ 30 mil, o projeto conseguiu adquirir um equipamento portátil. Rafael Carvalho explica que a carne pode ser colada no equipamento fixo, que está ligado ao computador em um sistema desenvolvido por eles e, em menos de um minuto, o resultado é o desenho da curva.

Já no aparelho portátil basta apenas encostá-lo no produto cárneo, que a análise já é feita - este é ainda mais rápido na análise: em segundos já identifica se houve alteração na curva espectral. Isso

tudo ocorre porque a luz então incidida no produto é absorvida no equipamento, sendo capturada pelo sistema e traduzida pelos algoritmos.

Rafael conta que a técnica de NIRS é relativamente nova em produtos cárneos, com maior utilização na Agronomia, para classificação de solos e seleção entre grãos, como a castanha, por exemplo. NIRS é o nome dado à região do espectro eletromagnético superior à região visível em termos de comprimento de onda, ou seja, não é possível enxergá-la, mas ela é “mais próxima” da região visível, por isso o nome. O comprimento de onda utilizado para identificação no projeto é entre 780 e 1780 nanômetros (nm).

Segundo o pesquisador, esta análise é uma técnica mais barata que a PCR (Reação de Cadeia de Polimerase), que analisa toda a composição específica do DNA, e é muito utilizada para constatação de fraudes. Além disso, a técnica com NIRS apresenta rapidez e agilidade na identificação, reduz a poluição ambiental, pois não utiliza reagentes químicos, ao mesmo tempo em que gera menos cus-

tos para fazer análises químicas e biológicas. “Elas são caras e exigem maior tempo para identificar a fraude”, constata o professor.

FRAUDE - A preocupação de Rafael é a consequência desses produtos fraudados para a saúde humana. Ele explica que a linguiça com excesso de carne de cabeça suína, por exemplo, tem mais gordura, o que gera mais oxidação no produto e, consequentemente, no corpo humano, produzindo mais radicais livres, que são prejudiciais à saúde. O que isso pode causar? Doenças irreversíveis, como Parkinson e Alzheimer. “Estamos investindo recursos e tecnologia para buscar alimento mais seguro para a população. Com a fraude, a pessoa paga por uma coisa e leva outra para casa. O que queremos é fornecer ferramentas para melhorar essa alimentação”, afirma o professor.

Com a agilidade que apresenta, o pesquisador reconhece - e também almeja - que o equipamento poderá ser utilizado futuramente por órgãos fiscalizadores, como o Ministério da Agricultura e Agência Nacional de Vigilância

Sanitária (Anvisa) para análise da qualidade da carne brasileira. O equipamento portátil, por exemplo, pode ser levado aos frigoríficos e impedir que alguns produtos cheguem à comercialização, por já se saber que existe alteração - como uma primeira forma de controle.

O objetivo da pesquisa para os próximos meses é concluir a análise de mais dois produtos cárneos: salsicha de frango e hambúrguer. No primeiro, será analisado o excesso de carne mecanicamente separada (CMS), que pode chegar até 40% nas regras atuais, e, no segundo, excesso de toucinho, sendo que o limite máximo permitido de gordura é de 23%.

As carnes são fornecidas por granjas e frigoríficos parceiros da região, mas as diferentes análises dependem do desenvolvimento de algoritmos e programação, feitos com base em mais áreas do conhecimento.

INTERDISCIPLINAR - Para desenvolver toda essa análise, o projeto vai além da área de Zootecnia e envolve professores de outros departamentos e outras universidades, que agregam conhecimento às

pesquisas.

São eles: Elza Louko Ida, do Departamento de Ciências de Alimentos, Sylvio Barbon Junior, do Departamento de Ciências da Computação, Douglas Fernandes Barbin, do Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade de Campinas (Unicamp), e Ana Paula Ayub da Costa Barbon, de Medicina Veterinária, da Unifil, além de Caio Abércio da Silva e Ana Maria Bridi, que também são do Departamento de Zootecnia da UEL.

As pesquisas envolvem estudantes de programas de mestrado e doutorado da UEL, e estudantes de Iniciação Científica (IC) da Unifil, instituição em que Rafael também é professor. Recentemente, eles apresentaram alguns dos resultados do projeto no Encontro de Iniciação Científica (EAIC), realizado no fim do mês de outubro, no Câmpus Universitário. Um artigo também já foi submetido à revista técnica CarneTec (edição Abril-Junho 2019), elaborado em conjuntos por estudantes de ambas as instituições, e outros dois artigos estão em fase de produção.

Fonte: aen.pr.gov.br

