

RÁPIDAS

GRANDES EDUCADORES

O Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais estará recebendo, até o dia 31 de maio, as monografias que deverão participar do concurso «Grandes Educadores Brasileiros», deste ano, cujos prêmios serão de NCz\$ 1.000, NCz\$ 500 e NCz\$ 250 para o primeiro, segundo e terceiro lugares, respectivamente. Os trabalhos deverão abordar a vida e a obra de um grande educador brasileiro já falecido, que tenha prestado relevante contribuição no campo da pesquisa educacional histórica. Podem participar educadores, pesquisadores, administradores, universitários e o público em geral. Maiores informações poderão ser obtidas na sede do Instituto — Esplanada dos Ministérios — Anexo 1 — 1º andar — Brasília-DF.

EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA

Seis especialistas e educadores brasileiros foram escolhidos, pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP) e pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), para participarem do Curso de Especialização em Educação à Distância, da Universidade de Londres, Inglaterra. Com a duração de quatro meses, de abril a julho próximos, o curso dará subsídios para esses profissionais auxiliarem na implementação do sistema de educação à distância, que o MEC pretende utilizar para reduzir o déficit educacional do País.

LIVROS DIDÁTICOS

A partir de maio, a Fundação de Assistência ao Estudante começará a distribuir 30 milhões de livros para as escolas públicas de 1º grau, de todas as disciplinas, exceto Português e Matemática, cujo processo de escolha ainda não foi concluído. Na mesma época, serão distribuídos módulos de material escolar para as regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste.

CONCURSO

O Departamento de Estatística da Universidade de Brasília abriu inscrições para concurso de professor titular. Os interessados poderão obter informações por meio do telefone 274-0022, ramal 2374.

NOVA DIRETORIA DO IAB

Tomou posse, dia 17 último, a nova diretoria do Instituto de Arquitetos do Brasil, eleita pelo Conselho Superior da Entidade para o período de 89 a 91. São estes os novos diretores: Miguel Pereira, presidente; Renato Nunes, vice-presidente; João Honório de Melo, secretário-geral; e Pedro Cury, secretário de finanças.



UFV informa

EDITADO PELA IMPRENSA UNIVERSITÁRIA — UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
VIÇOSA — MINAS GERAIS — BRASIL

Publicação semanal da Universidade Federal de Viçosa

Registro no cartório de Títulos e Documentos da Comarca de Viçosa sob o nº 04, Livro B, nº 1, fls. 3/3v. Administração e Oficinas Gráficas: Ed. Francisco São José — Campus Universitário — Fone (031) 899-2242 — Telex (31)3571 — 36570 — Viçosa-MG. **Reitor:** Antônio Fagundes de Sousa. **Vice-Reitor:** Cid Martins Batista. **Pró-Reitor de Administração:** Renato Mauro Brandi. **Pró-Reitor Acadêmico:** Rubens Leite Vianello. **Pró-Reitor de Assuntos Comunitários:** José Tarcísio Lima Thiébaud. **Diretor da Imprensa Universitária:** Francisco Machado Filho. **Jornalista Responsável:** José Paulo Martins. **Redação:** Augusta Maria Araújo S. Ximenes (DRT/GO 596), Giovanni Weber Scarascia (DRT/MG 120 — SJPMG 2.728) e José Paulo Martins (DRT/MG 2.307 — SJPMG 1.729). **Composição:** Adilson de Oliveira Meirelles, Antônio Jacinto Vidigal Guimarães, Décio Dell Areti, e Mauro Araújo. **Revisão:** Rizele Maria de Castro Reis. **Montagem:** Márcio Jacob. **Fotolito:** José Maurício de Freitas. **Impressão:** Ailton Alves Silveira. **Expedição:** Maria do Carmo de C. Araújo e Maria José de Carvalho.

Professora Anita Dickson falece nos EUA

AIKOS/Reprodução



As professoras Maria das Dores de Carvalho Ferreira e Anita Dickson.

Faleceu, aos 78 anos, dia 29 de janeiro último, em Albuquerque, Novo México nos Estados Unidos, a professora norte-americana Anita Dickson, especialista em Economia Doméstica, cujo nome se encontra ligado à Universidade Federal de Viçosa, onde trabalhou na implantação do curso de Economia Doméstica.

A professora Anita Dickson veio em 1952 para Viçosa, onde fora criada a primeira escola superior na área de Economia Doméstica. Sua vinda foi possível graças ao convênio entre a então Universidade Rural do Estado de Minas Gerais (UREMG) e a Universidade Purdue, de Weste Lafayette, Indiana, nos EUA.

Atuação

Tendo chegado ao Brasil dia sete de fevereiro de 1952, Anita Dickson iniciou imediatamente suas atividades em Viçosa, organizando o curso de Economia Doméstica. Nessa época, a UREMG possuía quatro unidades, sendo uma delas a Escola Superior de Ciências Domésticas.

Segundo a professora Maria das Dores de Carvalho Ferreira, que vem trabalhando na área e que atuou junto a professora norte-americana, «com a ajuda operosa e dedicada de Anita Dickson pôde a Escola fazer funcionar, em março de 1954, o primeiro curso superior dessa área no Brasil». A professora norte-americana lecionou as seguintes disciplinas: Nutrição, Preparo de Alimentos, Decoração de Lar e Metodologia. Foi chefe do Departamento de Nutrição da ESCD, ao qual ajudou a dar estrutura durável e apropriada, numa época em que a Economia Doméstica era uma novidade no Brasil.

De grande capacidade de trabalho, como relata a pro-

fessora Maria das Dores Ferreira, Anita Dickson nunca teve de enfrentar a escassez de recursos e a necessidade de improvisar, diante das exigências do momento. A UREMG, hoje UFV, deve a ela a doação de diversos equipamentos por parte da Fundação Rockefeller.

Outro trabalho aqui desenvolvido pela professora Anita Dickson foi a coordenação de programas de Extensão em Economia Doméstica nos arredores de Viçosa.

Volta aos EUA

Em agosto de 1956, regressou aos EUA, onde concluiu o doutorado na Universidade de Indiana. Voltou ao Brasil em 1962, na comemoração do primeiro decênio da ESCD, recebendo diploma de reconhecimento pelos trabalhos aqui realizados. Esteve novamente em Viçosa, em viagem de trabalho e estudos, no período de julho de 1964 a julho de 1965. Em 1976, visitou mais uma vez a UFV.

Em reconhecimento pelo trabalho realizado no Brasil, recebeu certificado de apreço das Escolas de Agricultura e de Economia Doméstica da Universidade Purdue. Fez parte do quadro de associados de diversas entidades norte-americanas e se tornou sócia benemerita da Associação Brasileira de Economistas Domésticos, em 1986.

Tanto a professora Maria das Dores Ferreira, ex-chefe do Departamento de Economia Doméstica, quanto a professora Maria Lúcia Simonini, atual chefe do órgão, afirmam que a UFV deve muito à professora Anita Dickson. Por isso mesmo, o Departamento de Economia Doméstica a homenageia, carinhosamente, reconhecendo por tudo o que realizou para a implantação do curso no Brasil.

Reajuste dos preços entra em vigor

Tabela de preços realinhados e congelados

Minas Gerais

Item	Apresentação	Preço máximo consumidor NCz\$	Item	Apresentação	Preço máximo consumidor NCz\$
Açúcar Cristal	1 kg.pac.	0,51	iogurte com pedaços de frutas	140 g.	0,36
Açúcar Refinado	1 kg.pac.	0,52	iogurte com polpa de frutas	120 g.	0,25
Aguardente de cana comum (não adocicada)	600/630 ml. gar.	0,42	iogurte líquido garrafa plástica	200 g.	0,43
Amido de milho alimentício	200 g.pac.	0,14	iogurte natural	200 g.	0,33
Amido de milho alimentício	500 g.pac.	0,33	iogurte natural com mel e outros sabores	200 g.	0,33
Apresentado	1 kg.granel	2,00	Leite achocolatado/aromatizado	200 ml.cx.	0,43
Arroz polido longo fino tipo 1	1 kg.pac.	0,70	Leite condensado	340 g. cx./pac.	0,80
Arroz polido longo fino tipo 2	1 kg.pac.	0,56	Leite condensado	395 g.lt.	0,94
Arroz polido longo fino tipo 3	1 kg.pac.	0,51	Leite condensado moça festa	385 g.lt.	1,02
Arroz polido longo tipo 2	1 kg.pac.	0,45	Leite condensado moça tubinho	200 g. bisnaga	0,74
Azeitona verde nacional	200 g.lt.	0,65	Leite em pó desnatado instantâneo	250 g.pac.	1,13
Bacalhau Ling	1 kg.	8,30	Leite em pó desnatado instantâneo	300 g.lt.	1,57
Bacalhau Porto	1 kg.	10,10	Leite em pó desnatado instantâneo	400 g.cx.	1,77
Bacon	1 kg./granel	3,20	Leite em pó infantil	454 g.lt.	1,98
Balas sortidas Kid's/Soft	200 g.pac.	0,43	Leite em pó integral	200 g.pac.	0,77
Bebida achocolatada em pó	500 g.lt.	1,52	Leite em pó integral	454 g.lt.	1,74
Biscoito champagne	200 g.pac./cx.	0,90	Leite em pó integral c/prot. nutrientes de soja	375 g.lt.	1,45
Biscoito champagne	500 g.pac./cx.	1,80	Leite em pó integral instantâneo	200 g.pac.	0,84
Biscoito cobertos c/chocolate	100 g.pac./cx.	0,56	Leite em pó integral instantâneo	400 g.lt.	1,68
Biscoito cobertos c/chocolate	200 g.pac./cx.	1,12	Leite em pó semidesnatado instantâneo	400 g.lt.	1,98
Biscoito cobertos c/chocolate	500 g.pac./cx.	2,79	Leite esterilizado com sabor	200 ml.cx.	0,43
Biscoito cream cracker não integral	200 g.pac.	0,45	Leite esterilizado (longa vida)	1000 ml.	0,90
Biscoito maria/maizena não vitaminado	200 g.pac.	0,38	Leite fermentado	80 g.	0,29
Biscoito outros tipos doces e salgados	100 g.caixinhas	0,51	Leite gelificado	118/120 g.copo	0,31
Biscoito outros tipos doces e salgados	100 g.pac.	0,36	Lingüiça frescal pura	1 kg. granel	3,40
Biscoito outros tipos doces e salgados	200 g. pac./cx.	0,60	Maionese Cica/Gourmet/Goodie/Minasa	250 g. vidro/plast	0,66
Biscoito outros tipos doces e salgados	500 g.pac./cx.	1,17	Maionese Gourmet/Sauce/Mazola	250 g. vidro/plast	0,90
Biscoito outros tipos doces e salgados	até 50 g.pac.	0,18	Maionese Hellmann's comum	250 g. vidro/plast	0,77
Bolo industrializado Seven Boys	350 g.pac.	0,63	Maionese Maionegg's comum-250 g.vidro/plast	0,77	
Café solúvel	100 g.vidro	2,00	Maionese Maionegg's/Molhocrem/Salsa Capriccio	250 g. vidro/plast	0,96
Café torrado e moído/vácuo compensado	500 g.pac.	2,36	Manteiga comum	1 kg.granel	2,90
Café torrado e moído/vácuo puro	500 g. pac.	2,71	Manteiga comum	1 kg.lt.	3,23
Caldo de galinha Knorr	63/69 g. tablete	0,42	Manteiga comum	1 kg.pac./pote	2,93
Caldo de galinha Maggi	63/69 g. tablete	0,33	Manteiga de 1ª	1 kg.lt.	3,75
Carne bovina c/osso/costela/ponta de agulha	1 kg.	1,30	Manteiga de 1ª	200 g. pac./pote	0,68
Carne bovina em lata — kitut de boi	320/330 g.	0,80	Manteiga extra	200 g.pac./pote	0,72
Carne bovina s/osso 1ª alcatra	1 kg.	2,73	Manteiga comum Claybon/Primor/Bem-te-vi	250 g.tablete	0,31
Carne bovina s/osso 1ª contra filé	1 kg.	2,73	Manteiga comum Claybon/Primor/Bem-te-vi	400 g.cx.	0,54
Carne bovina s/osso 1ª coxão duro/lagarto plano	1 kg.	2,40	Manteiga comum Claybon/Primor/Bem-te-vi/Delícia	250 g.pote	0,33
Carne bovina s/osso 1ª coxão mole/chã de dentro	1 kg.	2,50	Manteiga comum Claybon/Primor/Bem-te-vi/Delícia	500 g.pote	0,64
Carne bovina s/osso 1ª filé mignon	1 kg.	3,50	Margarina cremosa Claybon/Primor/Doriana/Delícia	250 g.pote	0,38
Carne bovina s/osso 1ª lagarto redondo	1 kg.	2,70	Margarina cremosa Claybon/Primor/Doriana/Delícia	500 g.pote	0,73
Carne bovina s/osso 1ª patinho	1 kg.	2,40	Massas com ovos (exc. caseiras frescas/inst.)	500 g.pac.	0,61
Carne bovina s/osso 2ª acem/agulha	1 kg.	1,75	Massas com sémola (exc. caseiras frescas/inst.)	1 kg.pac.	0,99
Carne bovina s/osso 2ª capa/aba de filé	1 kg.	1,75	Massas com sémola (exc. caseiras frescas/inst.)	500 g. pac.	0,54
Carne bovina s/osso 2ª pá/paleta/braço	1 kg.	1,75	Massas comum (exc. caseiras frescas/inst.)	500 g.pac.	0,50
Carne bovina s/osso 2ª peito	1 kg.	1,45	Massas frescas	500 g.pac.	1,10
Carne bovina s/osso — músculo	1 kg.	1,60	Massas frescas c/ recheio	500 g.pac.	1,35
Carne bovina — coração	1 kg.	0,75	Massas p/ pastel	200 g.	0,45
Carne bovina — fígado	1 kg.	1,72	Massas p/ pastel com recheio	250 g.	1,00
Carne seca/charque — dianteiro	1 kg.granel	2,60	Massas p/ pizza	125 g.	0,75
Carne suína congelada — carne/bisteca	1 kg.	2,80	Mortadela	1 kg.granel	2,30
Carne suína congelada — costela	1 kg.	1,75	Mousse de chocolate	122 g.	0,98
Carne suína congelada — lombinho	1 kg.	5,10	Óleo de soja	900 ml.lt.	0,75
Carne suína congelada — pernil	1 kg.	3,00	Ovo branco extra	1 dz. granel	0,83
Carne suína salgada — costela	1 kg.granel	2,20	Ovo branco extra	1 dz.	
Carne suína salgada — lombo	1 kg.granel	2,60	Ovo branco grande	isopor/polpa	0,90
Carne suína — banha	1 kg.pac.	1,30	Ovo branco grande	1 dz. granel	0,80
Carne suína — toucinho fresco	1 kg.	1,80	Ovo branco médio	1 dz.	
Crema de arroz vitaminado	200 g.pac.	0,20	Ovo branco médio	isopor/polpa	0,87
Crema de leite	1 kg.baide/frasco	3,67	Ovo branco médio	1 dz. granel	0,75
Crema de leite	1000 ml.frasco	2,90	Pão de forma comum industrializado	500/600 g.	0,43
Crema de leite	200g.cx./pote/cop-o	0,73	Presunto cozido	1 kg.granel	5,20
Crema de leite	300 g.lt.	1,10	Pudim de leite	90 g.	0,35
Doce de frutas — goiabada (exceto cascão)	700 g.lt.	0,82	Queijo aerado petiti-suisse	55 g.	0,25
Doce de frutas — marmelada	700 g.lt.	0,91	Queijo baby gouda	1 kg.	7,92
Doce de leite	1 kg.	2,82	Queijo brie	1 kg.	14,00
Doce de leite	320 g.copo	1,00	Queijo caecio cavallo	1 kg.	7,71
Ervilha em lata	200 g.	0,35	Queijo camembert	1 kg.	13,00
Extrato de tomate	140 g.lt.	0,34	Queijo cheddar	1 kg.	13,87
Extrato de tomate	190 g. copo		Queijo colonial	1 kg.	8,50
Extrato de tomate	comum	0,52	Queijo cottabe	1 kg.	7,00
Extrato de tomate	360/370 g.lt.	0,63	Queijo cremoso aerado	100 g. pote	0,83
Farinha de mandioca torrada comum	500 g.pac.	0,56	Queijo cremoso Saint Germain	150 g.	1,25
Farinha de trigo comum	1 kg.pac.	0,44	Queijo danko	1 kg.	7,70
Farinha de trigo especial	1 kg.pac.	0,55	Queijo edan	1 kg.	8,15
Farinha láctea	400 g.lt.	1,61	Queijo emental	1 kg.	18,50
Feijão cariquinho	1 kg.pac./granel	0,86	Queijo fontina	1 kg.	6,16
Feijão jalo	1 kg. pac./granel	0,92	Queijo fundido	1 kg.	7,80
Feijão Preto comum	1 kg.pac./granel	0,92	Queijo gorgonzola	1 kg.	12,00
Feijão roxo/roxinho	1 kg. pac./granel	1,03	Queijo gouda	1 kg.	8,70
Frango congelado inteiro	1 kg.	1,32	Queijo gruyere	1 kg.	11,50
Frango em cortes — costela/dorso	1 kg.	0,77	Queijo itálico	1 kg.	8,19
Frango em cortes — coxa/sobrecoxa	1 kg.	1,87	Queijo la cabana	1 kg.	11,00
Frango em cortes — peito	1 kg.	1,98	Queijo Minas frescal	1 kg.	3,00
Frango fresco/resfriado — inteiro	1 kg.	1,37	Queijo Minas frescal	500 g.pote plast.	2,20
Fubá de milho	1 kg.	0,35			
Geléia de mocotó	200 g. copo	0,40			
iogurte com chamadas/geléia	130 g.	0,36			
iogurte com creme de leite	100 g.	0,28			

Item	Apresentação	Preço máximo consumidor NCz\$	Item	Apresentação	Preço máximo consumidor NCz\$
Queijo Minas padrão	1 kg.	4,10	Desinfetante Pinho Bril	500 ml. frasco	0,62
Queijo muzzarella	1 kg. granel	4,42	Desinfetante Pinho Sol	200 ml. frasco	0,36
Queijo Parmezão	1 kg.	9,46	Desinfetante Pinho Sol	500 ml. frasco	0,69
Queijo parmezão especial faixa azul/Parme Doro	1 kg.	12,13	Desinfetante Whitak	750 ml. plast.	0,48
Queijo parmezão ralado	100 g.	1,38	Desodorante Spray Avanço	85 ml. frasco	0,35
Queijo parmezão ral. esp. faixa azul/Parme Doro	100 g.	1,77	Detergente em pó Campeiro	300 g.cx.	0,36
Queijo pasteurizado	255 g.copo	1,34	Detergente em pó Campeiro	400 g.cx.	0,48
Queijo pasteurizado em fatias	1 kg.	10,32	Detergente em pó Omo	600 g.cx.	1,10
Queijo pasteurizado em porções	04 unid. 20 g.	1,10	Detergente em pó Omo	800 g.cx.	1,47
Queijo petit-suisse	90 g.	0,41	Detergente em pó Véo	600 g.cx.	0,87
Queijo Porte Salut	1 kg.	10,50	Detergente em pó Véo	800 g.cx.	0,12
Queijo prato/coboço/bola/estepe	1 kg. granel	4,42	Detergente líquido	500 ml. frasco	0,44
Queijo provola	1 kg.	9,66	Detergente líquido	750 ml. frasco	0,63
Queijo provolone curado	1 kg.	9,17	Esponja de aço	60 g.pac.	0,20
Queijo provolone fresco	1 kg.	8,15	Fósforo	10 cx. pac./45 pal.	0,25
Queijo quatirola	1 kg.	8,67	Inseticida aerosol Baygon	300 ml.lt.	1,40
Queijo raclette	1 kg.	13,87	Inseticida líquido Baygon	500 ml.lt.	1,05
Queijo reino	1 kg.	9,60	Lâmina de barbear	3 un. cx.	0,39
Queijo ricota fresca	1 kg.	2,54	Lâmpada comum incandescente 100 w	unidade	0,40
Queijo Saint Claire	1 kg.	13,50	Lâmpada comum incandescente 25 w	unidade	0,33
Queijo Saint Paulin	1 kg.	8,96	Lâmpada comum incandescente 40 w	unidade	0,36
Queijo suíço	1 kg.	11,50	Lâmpada comum incandescente 60 w	unidade	0,36
Queijo Tilbit	1 kg.	7,70	Papel higiênico folha dupla alta qualidade	4 rolos	1,55
Queijo Tilsit com kummel	1 kg.	11,00	Papel higiênico folha simples alta qualidade	4 rolos	1,03
Requeijão cremoso	250/260 g.copo	1,34	Papel higiênico folha simples boa qualidade	4 rolos	0,83
Requeijão forma/caixa	440 g.cx.	2,80	Papel higiênico popular	4 rolos	0,67
Sal refinado	1 kg. pac.	0,18	Pilha grande (comum)	2 unidades	0,71
Salsicha viena comum	180 g.lt.	0,65	Pilha média (comum)	2 unidades	0,62
Salsicha viena comum (exceto tripa carneiro)	1 kg. granel	1,70	Pilha pequena (comum)	4 unidades	0,65
Sardinha em lata	132/135 g.	0,47	Sabão em pedra comum	200 g. tablete	0,10
Sobremesa Láctea cremosa	100/115 g.	0,35	Sabão em pedra de côco	200 g. tablete	0,26
Vinagre de álcool	500 ml.gar.	0,25	Sabão em pedra extrusado	200 g. tablete	0,18
Vinagre de álcool	750 ml.gar.	0,31	Sabão em pedra marmorizado	200 g. tablete	0,18
Vinagre de vinho tinto/branco	500 ml.gar.	0,28	Sabão em pedra perfumado	200 g. tablete	0,20
Vinagre de vinho tinto/branco	750 ml.gar.	0,35	Sabonete Gessy comum	90/93 g.	0,16
(Higiene/Limpeza/Utilidades)			Sabonete Lux suave	90/93 g.	0,18
Absorvente higiênico aderente comum Sempre Livre	10 un. pac.	0,50	Sabonete palmolive comum	90/93 g.	0,18
Absorvente higiênico regular Modess não aderente	10 un. pac.	0,43	Saponáceo	200 g. tablete	0,10
Água sanitária	1000 ml.	0,34	Saponáceo em pó	500 g.lt./plast.	0,29
Aparelho de barbear descartável	2 unidades	0,51	Shampoo colorama	500 ml.frasco	0,99
Carga p/aparelho de barbear cabeça fixa	4 cartuchos	0,75	Talco johnson	200 g. frasco	0,77
Cera em pasta solvente Parquetina	450 g.lt.	0,90	Velas comum n° 04	8 un.cx.	0,22
Cedra líquida solvente Parquetina	900 ml.lt.	1,22			
Creme de barbear Bozzano — comum	65 g. bisnaga	0,54			
Creme dental branco comum	65 g.bisnaga	0,22			
Creme rinse Colorama	500 ml. frasco	0,95			

Informações da DRH

A partir desta edição, o «UFV Informa» passa a publicar, regularmente, informações de interesse dos servidores da Universidade, fornecidas pela Diretoria de Recursos Humanos, por intermédio do diretor Ernane Rodrigues Alves. Serão abordados a data-base para reajustamento salarial e imposto de renda.

1. Data-Base Para Reajustamento Salarial

A Lei nº 7.706, de 21 de dezembro de 1988, dispõe, em seu Artigo 1º que «A partir de 1989 o mês de JANEIRO será considerado data-base das revisões dos vencimentos, salários, saldos e proventos dos servidores, civis e militares, da Administração Federal Direta, das Autarquias, dos extintos Territórios Federais e das FUNDAÇÕES PÚBLICAS».

2. Imposto de Renda

Conforme Instrução Normativa nº 07 de 16 de janeiro de 1989, da Secretaria da Receita Federal, os recibos referentes às despesas de natureza médica, odontológica e hospitalar, dos servidores e de seus dependentes econômicos, que excederem a 5% (cinco por cento) de seu rendimento bruto mensal, poderão ser entregues na DRH-UFV, para dedução do Imposto de Renda na fonte.

TABELA DE IMPOSTO DE RENDA

BASE CÁLCULO RENDIMENTO BRUTO MENSAL (NCZ\$)	ALÍQUOTA	PARCELA A DEDUZIR (NCZ\$)
Até 415,20	Isento	-
De 415,21 a 1.384,00	10 %	41,52
Acima de 1.384,00	25 %	249,12

Exemplo:

- Servidor com Rendimento Bruto Mensal de NCZ\$1.200,00 (1)
- 5 % do Rendimento Bruto Mensal NCZ\$ 60,00 (2)
- Despesas com Médico, Hospital, etc. NCZ\$ 400,00 (3)
- Parcela excedente aos 5% da RBM (3 - 2) NCZ\$ 340,00 (4)
- Nova base de cálculo para Imposto de Renda = 1 - 4 = NCZ\$860,00

3. Indicadores Econômicos

MES/ANO	PNS	SM	MVR	IPC	OTN
Janeiro/89	Cz\$54.374,00	Cz\$31.866,00	NCZ\$15,48	70,28%	Cz\$6.170,19
Fevereiro/89	NCZ\$65,90	NCZ\$36,74	NCZ\$17,86	3,61%	NCZ\$6,17

PNS = Piso Nacional de Salários
SM = Salário Mínimo
MVR = Maior Valor de Referência
IPC = Índice de Preços ao Consumidor
OTN = Obrigações do Tesouro Nacional

I Seminário Interno de Trabalhos de Iniciação Científica será em abril

O I Seminário Interno de trabalhos de Iniciação Científica em Computação será realizado na Universidade Federal de Viçosa, nos dias 26 e 27 de abril próximo, numa promoção do Departamento de Matemática, por intermédio de sua Área de Informática.

Segundo o professor José Geraldo Teixeira, chefe daquele departamento, estão convidados a apresentar trabalhos no seminário os estudantes de graduação da UFV que utilizam o computador em seus projetos de pesquisa.

As inscrições, que poderão ser realizadas na secretaria do departamento ou com membros da Comissão Organizadora, serão exigidas apenas dos estudantes interessados em apresentar trabalhos, sendo livre a participação dos demais. A data-limite para inscrição de trabalhos é sete de abril próximo, quando será divulgada a programação do seminário.

Outras informações podem ser obtidas no Departamento de Matemática ou com a Comissão Organizadora.

Centrear programa oito novos cursos

Segundo Semestre

Oito cursos já estão programados para este ano no Centro Nacional de Treinamento em Armazenagem (Centrear), que funciona no campus da Universidade Federal de Viçosa, conforme acordo entre a Universidade e a Companhia Brasileira de Armazenamento (Cibrazem). Entre outros, o objetivo do Centrear é a melhoria das condições tecnológicas da armazenagem dos produtos agropecuários no País.

Para o período de cinco a nove de junho está programado o curso de «Armazenamento de Sementes», destinado a técnicos de nível superior ligados à área de sementes. De três a sete de julho e de sete a 11 de agosto serão realizados dois cursos de «Armazenamento de Grãos», para o mesmo grupo, com o objetivo de fornecer conhecimentos teóricos e práticos que possibilitem o desenvolvimento das atividades desta área.

«Elaboração de Projetos de Unidades Armazenadoras» é o curso, em nível avançado, a ser promovido de 10 a 14 de junho, para engenheiros civis, mecânicos, agrônomos, agrícolas, de alimentos, economistas e outros profissionais de nível superior. Em julho, no período de 17 a 21, esse mesmo grupo de técnicos poderá participar do curso «Análise de Projetos de Unidades Armazenadoras».

O curso «Secagem e Aeração» está previsto para o período de sete a 11 de novembro e destinado a profissionais de nível superior com experiência em armazenagem de grãos. Para os períodos de 12 a 16 de setembro e de três a sete de outubro estão programados dois cursos básicos em «Armazenamento de Grãos», ambos de nível médio, com o objetivo de treinar mão-de-obra especializada para auxiliar o desenvolvimento de atividades operacionais em uma unidade armazenadora.

Ainda sem data definida estão os cursos de «Gerente de Unidades Armazenadoras» e de «Operadores de Máquinas e Equipamentos». O primeiro pretende tornar o profissional capaz de desenvolver atividades de chefia de escritório, fiéis e gerentes de unidades armazenadoras, enquanto o segundo destina-se a capacitar profissionais da área de operação e manutenção de máquinas e equipamentos usados no processamento de grãos.

Para outras informações, o interessado deve dirigir-se ao Centrear — Caixa Postal 270 — 36570 — Viçosa-MG. Telefone: (301)891-2270 e telex (31)3465.

Professor da UFV é membro da diretoria da Federação Mineira de Ginástica

COMISSÃO

Dando início ao trabalho que pretende realizar na Federação, o professor Pedro Paiva já nomeou os membros de uma Comissão Técnica, que deverá desenvolver diversas atividades. Entre outras, a função desse grupo é promover cursos de fundamentação técnica e de ginástica, destinados a ginastas, técnicos e profissionais da área, bem como elaborar a temporada de Ginástica em Minas Gerais e coordenar eventos.

São membros da comissão os seguintes profissionais: Edson Pizani, professor da Universidade Federal de Minas Gerais; Wilson Pinheiro, da Liga Universitária Viçosense de Esportes (LUVE); Klayler Mourthé, do Minas Tênis Clube; e Dimas Araújo, do Colégio Equipe de Viçosa.

O professor Pedro Alves Paiva, do Departamento de Educação Física da Universidade Federal de Viçosa, é o responsável pela Direção Técnica Masculina da nova diretoria da Federação Mineira de Ginástica, escolhida, recentemente, em eleição realizada em Belo Horizonte.

Ainda fazem parte da chapa vencedora os seguintes estudantes do curso de Educação Física da UFV: Alexandre Henrique de Paula, diretor de Ginástica Geral, e Paulo de Tarso Euclides, membro do Tribunal de Justiça da Entidade. Nesse último setor também está o professor Bhering Nasser, do Colégio Universitário (Coluni). Os cargos de presidente e vice-presidente são ocupados por Marcus Vinícius Ambrósio e Flávio Tanietti, ambos representantes de Colégios de Belo Horizonte.

NOSSO JORNAL

Acaba de ser lançado o «Nosso Jornal», órgão informativo do Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná. A publicação circula com diversas notícias, apresentadas em 10 páginas bem diagramadas, enfocando todos os aspectos do cotidiano do Cefe-PR, além de analisar assuntos como as dificuldades da Língua Nacional.

UFV poderá apoiar instalação de uma Escola Técnica Polivalente em Ponte Nova

Paulo Pereira Santiago



O reitor da UFV recebe o prefeito de Ponte Nova, Antônio Bartolomeu Barbosa.

A Universidade Federal de Viçosa poderá apoiar a instalação de uma Escola Técnica Polivalente, de nível médio, na cidade de Ponte Nova, caso as negociações entre a Prefeitura Municipal daquela cidade e a administração da UFV prossigam no ritmo em que foram iniciadas na manhã de segunda-feira última, nesta Instituição. Na oportunidade, o reitor Antônio Fagundes de Sousa recebeu o prefeito Antônio Bartolomeu Barbosa, de Ponte Nova, que, juntamente com três assessores, visitou a UFV.

Dentre as necessidades daquela Prefeitura está a abertura de possibilidades de apoio da Universidade no planejamento de diversas áreas como, por exemplo, a criação de uma Central de Processamento de Dados e a elaboração de um projeto de transporte coletivo além de projetos de arborização e de proteção de encostas: «Uma espécie de convênio guarda-chuva», nas palavras de José de Sousa Mota, assessor do prefeito ponte-novense.

Aberto

Nesse encontro, o professor Fagundes mostrou-se aberto a apoiar o projeto e, juntamente com o professor Luiz Carlos

Lopes, presidente do Conselho de Extensão, analisou vários pontos da questão. O reitor da UFV frisou que a atividade da Instituição não deve estar voltada somente para o âmbito estadual ou nacional, mas também para o regional. Salientou que «a falta de verba das universidades brasileiras impede o desenvolvimento adequado de vários programas. Entretanto, um convênio em que a UFV emprestaria o controle técnico acadêmico é bem viável».

Com isso, ficou definido entre os dirigentes que o projeto será levado adiante com a participação maciça da comunidade de Ponte Nova. Os trabalhos envolverão órgãos como o Instituto do Açúcar e do Alcool e empresas como as usinas açucareiras da região. Para terminar, o professor Fagundes afirmou que a UFV deverá apoiar o programa, sempre «dentro de suas possibilidades, pois temos interesse em operacionalizar o convênio. Inicialmente, faremos estudos preliminares, levantamentos da realidade, para desenvolver melhor os trabalhos».

Também estiveram presentes ao encontro de segunda-feira os assessores José Barbosa de Vasconcelos e Mauro Moreira dos Santos.

Meteorologia comemora seu Dia Mundial

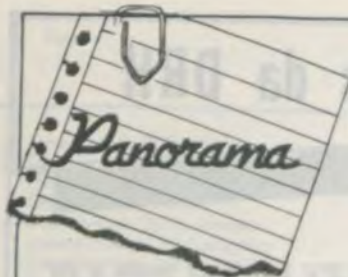
O «Dia Meteorológico Mundial» é comemorado em 28 de março. Desde 1961, a Organização Meteorológica Mundial, vinculada à ONU, tem escolhido um tema para ser informado e debatido a cada ano. Para 1989, o assunto é «A Meteorologia a serviço da aviação».

Segundo dados do 5º Distrito de Meteorologia, sediado em Belo Horizonte, a aviação está ligada à meteorologia desde o seu surgimento, no princípio deste século. Em 1919 foi criada, na Europa, a Comissão de Meteorologia Aeronáutica. Atualmente, em muitos países a aviação é quem mais usufrui da meteorologia.

De acordo com o órgão, a informação meteorológica con-

tribui para a segurança e comodidade dos passageiros a proteção da aeronave, a seleção de rotas mais seguras e, ainda, a manutenção de horários regulares. Os dados meteorológicos como turbulência atmosférica, neve, nível de visibilidade e outros foram melhorados com o uso de satélites e de computadores, além do aperfeiçoamento na área de telecomunicações.

O Instituto Nacional de Meteorologia é o órgão responsável pela coleta de informações em várias localidades brasileiras. Os dados são repassados ao Departamento de Proteção ao Voo, ligado ao Ministério da Aeronáutica, que se encarrega de analisar e difundir as informações de interesse da aviação.



A exposição de fotografias «Il paesaggio italiano», aberta ao público até o próximo dia quatro, no saguão do Centro de Vivência da Universidade Federal de Viçosa, é uma proposta de apresentação de algumas imagens da paisagem da Itália contemporânea, em seus aspectos humanos, sociais e ambientais. São 87 fotografias que evidenciam um laço profundo entre o homem e a natureza, sobressaindo a face poética do dia-a-dia, mesmo em contextos de degradação do ambiente. Os trabalhos são de autoria de sete fotógrafos que possuem reputação internacional: Mario Cresci, Mario Giacomelli, Luigi Chirri, Maurizio Grisa, Carlo Leidi, Pia Ranzato e Elena Reina. A promoção é da Divisão de Assuntos Culturais da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários da UFV e do Instituto Italiano de Cultura.

★★★

Os trabalhos do artista mineiro Liliu, ou Benedito Carmo Soares, serão apresentados na exposição «Quadros sem parede e sem preço», a ser realizada a partir do dia cinco de abril, no Centro de Vivência da UFV. As pinturas são clássico-místico-surrealistas, fundidas e interseccionadas nos artistas José do Silêncio Obrador, Francico de Jesus e Benedito de Nossa Senhora do Carmo. O evento será promovido pela DAC e coordenado por Sandra Galhardo.

★★★

No dia dois de abril, as equipes do Couceiro e

um selecionado de jogadores de outras equipes viçosenses farão uma partida beneficente para o menor Erik Andrade Ferreira, viçosense, com 5 anos de idade, que, recentemente, submeteu-se a um transplante de fígado nos Estados Unidos, e está precisando de 29 mil cruzados para voltar para sua cidade natal. Várias atrações estão sendo programadas para esse amistoso, que terá lugar no Estádio Paulo Mário Del Glúdice. O técnico do selecionado, Darcy Duarte, já convocou os jogadores para a partida.

★★★

O curso de extensão «Oficina de leitura e produção de textos» será oferecido pelo Departamento de Letras e Artes da Universidade Federal de Viçosa, no período de 24 de abril a dois de junho, para alunos de 5ª e 6ª séries. As aulas serão ministradas na sala 21 do Edifício Arthur Bernardes, sob a coordenação da professora Maria Emilce Fialho de Carvalho. As vagas são limitadas e as inscrições serão realizadas a partir do próximo dia 10, até dia 21, no Registro Escolar da UFV, mediante o pagamento de uma taxa de NCz\$ 1,00. Serão oferecidos os seguintes horários: terça e quarta-feira, às oito, nove ou 16h, e quinta e sexta-feira, às 16h.

★★★

«Instrumentos de apoio do CNPq para formação de recursos humanos e desenvolvimento da pesquisa» é o tema da palestra programada para segunda-feira próxima, dia 27, a ser ministrada pelo coordenador de Engenharias Agroindustriais do CNPq, José Reinaldo Mafía, que falará sobre a situação da UFV nas ciências agrárias do CNPq e o apoio do órgão à Universidade. A palestra será na sala 10 do CEE, às 14h.

★★★

Criação de trutas terá curso em abril

A Associação Brasileira de Truticultores promoverá, no período de 11 a 14 de abril, na Universidade Estadual do Rio de Janeiro, seu primeiro curso para divulgar conhecimentos básicos sobre a criação de trutas.

Dentre os diversos aspectos da atividade, o curso abordará: introdução da truta arco-íris no Brasil, qualidade da água, construção de tanques, repro-

dução, manejo, conservação e comercialização do produto.

No encerramento do curso, será feita uma visita técnica a uma propriedade em que se criam trutas.

Para maiores informações e inscrições, os interessados devem dirigir-se à sede da entidade, na Praça XV de Novembro, 02/426 — Centro — Rio de Janeiro-RJ. Tel. (021).... 221-4911.



UFV informa

EDITADO PELA IMPRENSA UNIVERSITÁRIA — UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
VIÇOSA — MINAS GERAIS — BRASIL

Ano 21

Quarta-feira, 22 de março de 1989

Nº 1.096

UFV - Funarbe e Nestlé executam programa de desenvolvimento da pecuária leiteira



O dirigente da Nestlé, Guerino Saugo, é cumprimentado pelo reitor Antônio Fagundes de Sousa, logo após a assinatura do documento.

A Universidade Federal de Viçosa está iniciando, juntamente com a Fundação Arthur Bernardes (Funarbe) e a Nestlé, a execução do Programa de Desenvolvimento da Pecuária Leiteira da Região de Viçosa, que beneficia 20 produtores na primeira fase e, na fase seguinte, todos os associados da Cooperativa Mista Agropecuária de Viçosa, cerca de 400 pecuaristas que fornecem leite para a fábrica de laticínios da UFV.

Nesse sentido, a Funarbe e a Nestlé assinaram um convênio, com a intervenção da UFV, que possibilitará o desenvolvimento do programa, com o objetivo de demonstrar aos produtores locais que o aumento de produção e produtividade incrementa a lucratividade, dentro de limites econômicos atualizados, além de incentivar a construção de fazendas especializadas em produção de leite por fazenda, as práticas de manejo e alimentação e as práticas de higiene, entre outras.

Visita

Em continuação aos entendimentos entre as partes envolvidas na execução do convênio, o reitor, Antônio Fagundes de Sousa, o presidente da Funarbe, Sebastião César Cardoso Brandão, e o dirigente da Nestlé, Guerino Saugo, da área de Assuntos Institucionais e Formação de Recursos Hum-

nos, reuniram-se na UFV, segunda-feira passada, quando assinaram o termo aditivo do convênio acertando formas de repasse de recursos. O professor Telmo Carvalho Alves da Silva, chefe de gabinete do reitor, esteve presente à reunião, assinando o documento como uma das testemunhas.

Ao desenvolver programa desse nível, a UFV demonstra seu interesse em facilitar o desenvolvimento sócio-econômico da região de Viçosa. No caso específico da atividade leiteira, de acordo com a exposição de motivos do convênio, tal interesse tem sido demonstrado pela participação da Funarbe na compra, processamento e comercialização do leite produzido na região, desde 1980. Recentemente, a Universidade entendeu que poderia ampliar sua atuação na pecuária leiteira regional e, para alcançar esse objetivo, credenciou a Funarbe para coordenar o Programa de Desenvolvimento da Pecuária Leiteira da Região de Viçosa, atualmente em execução.

Além dos objetivos já citados, o programa procurará incentivar a melhoria da infraestrutura de produção e a dinamização administrativa das fazendas, controlar zoonoses, melhorar a qualidade genética do rebanho e a imagem do leite como alimento, prestar orientação e assistência à família dos trabalhadores e produtores rurais e aprimorar o treinamento de estudantes da UFV.

Professores e técnicos do DFT participam de Conferência Mundial sobre Soja

Professores e técnicos do Departamento de Fitotecnia da Universidade Federal de Viçosa, envolvidos no «Programa Soja», participaram, de cinco a nove do corrente, da IV Conferência Mundial de Pesquisa da Soja, realizada no Hotel Sheraton, em Buenos Aires, Argentina.

Representantes de 40 países tomaram parte dessa conferência, totalizando 500 presentes e aproximadamente, 700 trabalhos apresentados, vários deles de professores e técnicos da UFV.

A UFV fez-se representar pelos seguintes professores: Tunes Sigueyuki Sedyama, coordenador do «Programa Soja»; Carlos Sigueyuki Sedyama, diretor técnico da Fundação Arthur Bernardes (Funarbe); Múcio Silva Reis; e Valterley Soares Rocha. Também estiveram presentes à Conferência os engenheiros agrônomos José Luiz Lopes Gomes, do Departamento de Fitotecnia e Erli Carrijo dos Reis, do convênio UFV/ABC & P.

Os trabalhos apresentados pelos pesquisadores da Universidade Federal de Viçosa foram: «Heritabilities of some agronomic traits in inbred lines of soybean developed by early gene-

ration testing»; «Estimated grain losses and seed damage due to mechanical harvesting of soybean»; «Tolerance of soybean varieties to late combining in Uberlândia, Minas Gerais, Brazil»; «Soybean response to fertilizers (NPK and NPK plus lime, sulfur and trace elements) in Uberlândia, MG, Brazil»; «Effects of seed treatment with cobalt and molybdenum on nitrogen fixation in soybeans»; «Mejoramiento de la soja (Glycine max (L.) Merrill) en Minas Gerais»; «Enfermedades de la soja en el cerrado de Minas Gerais»; «Herencia del numero de dias para floracion en soja (Glycine max (L.) Merrill) cultivada bajo dos fotoperiodos»; «Selección de genotipos de soja resistentes a la mancha «ojo de rana» (Cercospora sojina) Hara»; «Influencia de época de siembra, distancia entre hileras y población de plantas bajo régimen de irrigación suplementaria en el cultivo de soja (Glycine max (L.) Merrill)»; e «Soybean two-locus resistance to Cercospora sojina Hara».

A viagem dos pesquisadores de Viçosa foi parcialmente financiada pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Dirigentes da Sida visitam a UFV

O reitor da Universidade Federal de Viçosa, professor Antônio Fagundes de Sousa, recebeu, na manhã de segunda-feira, o diretor da Swedisch International Development Authority (Sida), Jorge Oliveira, e seu assistente sueco Lars Hedsors, com o objetivo de estudar a realização de um convênio entre a UFV e a Gui-

Paulo Pereira Santiago



Aspecto do encontro dos dirigentes da Sida com o reitor da UFV.

né-Bissau, o país de Jorge Oliveira, para que estudantes de nível médio daquela nação africana possam fazer cursos na Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal (Cedaf), ligada à Universidade.

Na oportunidade, também estiveram presentes o diretor da Cedaf, professor José Elias Said de Rezende; os professores Sílvio Lopes Teixeira, presidente do Conselho de Pós-Graduação; e José Solon de Jesus Guerrero Gutierrez, assessor de Assuntos Internacionais da UFV.

Além de contatos com dirigentes do Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, os visitantes assistiram a um vídeo sobre a UFV e ouviram uma preleção do professor Edson Potsch Magalhães.