

Acadêmico da Unopar participa de estágio na Embrapa

BADEIRANTES

O acadêmico de Agronomia da Unopar/Campus Bandeirantes, Adriano Ferreira da Silva, de 25 anos, que está no 4º Semestre, conquistou a oportunidade de estagiar numa das maiores empresas públicas de pesquisa e inovação tecnológica focada na geração de conhecimento e tecnologia para agropecuária brasileira, a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), instituição vinculada ao MAPA (Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

Segundo a coordenadora do curso de Agronomia, professora doutora Aline Vanessa Sauer, nem sempre é fácil conseguir a oportunidade de estagiar numa das mais respeitáveis e conceituadas empresas do setor de pesquisa e inovação.

"Estagiar numa empresa como esta é muito motivador para o aluno, além de ser importante estar sempre em busca do aperfeiçoamento profissional ainda durante o período acadêmico", ressaltou. Adriano ficou 30 dias estagiando e passou por treinamento na área de "Melhoramento Genético de Milho" na unidade da Embrapa Londrina (Distrito de Warta), sob orientação do pesquisador doutor Walter F. Meirelles. O estudante concordou com a coordenadora e reforçou

que através do estágio foi possível retomar os conhecimentos, conciliando o teórico e prático, além de vivenciar situações ainda desconhecidas. "O estágio atendeu todas as minhas expectativas, pessoas altamente qualificadas e acolhedoras, sempre dispostas a ajudar. Concluí o estágio e trouxe comigo todo conhecimento, estudos e dúvidas como positivo durante esse período. Apesar de curto, foi essencial para fortalecer ainda mais a decisão sobre a área que quero seguir. Para mim, o estágio é uma complementação necessária para todo graduando, importantíssimo para a formação profissional e social", definiu Adriano.

Durante o estágio, o estudante teve a oportunidade de desenvolver ensaios em rede do programa de melhoramento e lotes isolados de multiplicação aberta de linhagens de milho. "Acompanhei ensaios e avaliação das principais doenças no milho, tomando conhecimento de aspectos fenotípicos da cultura como acabamento e altura das plantas, potencial produtivo dos genótipos, preparo de mapas de plantio e organização dos ensaios da safra 2017. Obtive informações gerais sobre o programa de melhoramento de milho, histórico, objetivos, características das principais cultivares, produção de híbridos e melhoramento de



Adriano Ferreira da Silva está 4º Semestre



Estudante passa pela experiência de estagiar na Embrapa

população", elencou. Estando ainda no início do curso de Agronomia e, atualmente, mesmo trabalhando em uma empresa sem qualquer vínculo no setor agropecuario, Adriano ressalta que já está se preparando e tem pensamentos futuros ao concluir a graduação. "Até o final do curso pretendo, sem dúvida, buscar outros estágios e treinamentos, além do estágio curricular obrigatório. Pretendo também ingressar em um

trabalho na área agrícola, me especializar e fazer mestrado em melhoramento genético, após conclusão do curso", visualizou e deixou uma breve mensagem aos colegas de curso. "Aos meus colegas de curso sugiro que abracem todas as oportunidades e que, se possível, já identifiquem a área que queiram seguir para facilitar o ingresso futuro no mercado de trabalho", aconselhou. (Fotos divulgação)

Artigo

A era do tudo pronto

Hum! Cheirinho de café moído e feito na hora te faz lembrar algo? Garanto que sim. Como por exemplo, a casa da vovó, onde tudo era feito com muito carinho pelas suas delicadas mãos. À mesa, nos deparávamos com um café bem quentinho acompanhado de um bolinho de chupa ou de um delicioso "bolo de nada" - porque não tinha nenhuma cobertura e, e mesmo assim, era uma delícia. Ah, sem contar o pão caseiro. Esse era, sem dúvida, irresistível.

Hoje não há como não comparar hoje, infelizmente, as refeições, além de serem

individuais, ficaram sem sabor. Isto porque estamos vivendo na 'era do tudo pronto'. Parece que quase ninguém cozinha, ou quando o fazem, utilizam temperos cheios de conservantes. A preferência se dá às comidas prontas, enlatadas. E mais fácil e prático. Entende-se que isso é devido ao ritmo acelerado da vida moderna, do trabalho, dos compromissos do dia a dia. Parece irreversível a situação, mas não é. Quem puder ter a oportunidade e a iniciativa, vale a pena cultivar uma horta e colher alguns

bons alimentos. Dizem que recordar é viver e viver é lembrar-se daqueles que, de uma forma ou de outra, fizeram parte da nossa vida. E nestas horas aproveitamos para relembrar o carinho e o cuidado de nossos avós conosco e alguns de seus ensinamentos. Inclusive, de como preparar aquele cafezinho moído, o 'bolo de nada' e o pãozinho caseiro.

Ana Patrícia Misael
Pires
Badeirantes / PR

FRANCISCOLOGIA

Capítulo CCXXXV

Paz e Bem, meu amigo e irmão, vamos continuar falando sobre São Francisco de Assis. Atos do Bem-aventurado Francisco e de seus companheiros. Como São Francisco converteu os ladrões, que entraram na Ordem e nela viveram muito santamente.

Mas, porque agistes contra a caridade e contra o exemplo de Cristo bendito, eu te mando por obediência que pegues imediatamente este saco de pão e a vasilha de vinho que eu ganhei e procures solitamente por montes e vales os ladrões, até os encontrares. E lhes ofereças de minha parte todos estes pães e o vinho, ajoelhando-se diante deles e confessando humildemente a culpa de tua crueldade. E pede-lhes, da minha parte, que não façam mais males mas tenham a Deus e não ofendam o próximo. Se eles fizerem isso, eu prometo que hereverei de prove-lo continuamente das coisas necessárias para o seu corpo. "Depois de lhes dizer humildemente essas coisas, voltarás". Nesse mesmo tempo, São Francisco ficou rezando por eles ao Senhor, para que abrandasse seus corações para a penitência. Por isso, aconteceu que, quando eles comeram aquelas esmolhas mandadas por São Francisco, começaram a conversar, dizendo: "Ai de nós, pobres infelizes, que tormento duro e infernal nos espera! Nós vivemos não só depreando os outros e ferindo as pessoas, e até matando-as! E não nos deixamos mover por nenhum temor de Deus ou conjunção da consciência por crimes tão horrosos. E esse frade santo, vem a nós. Por causa de algumas palavras muito justas, pronunciadas por causa da nossa maldade, acusa-nos humildemente diante de nós e ainda trouxe, com o pão e o vinho, o benefício da caridade, falando de tão liberal promessa do santo pai e cuidar das nossas necessidades. Na verdade, eles são os santos de Deus, que merecem a parтия celeste. Mas nós somos filhos da perdição eterna, pois aumentamos todos os dias as chamus vindagoras por nossas obras nefandas! Não sei se poderemos encontrar a misericórdia de Deus pelos crimes praticados e as infâmias cometidas!" Quando um deles disse isso ou algo parecido, os outros dois disseram: "Então, o que temos que fazer?". Ele disse: "Vamos ter com São Francisco, quando ele comeram aquelas esmolhas mandadas pelo Senhor por nossos grandes pecados, vamos fazer tudo que ele mandar, para podermos libertar nossas almas do abismo do inferno". Os três concordaram com esse plano e foram correndo dizer a São Francisco: "Pai, nós não confiamos que vamos ter a misericórdia de Deus por nossos muitos e maus crimes; mas, se tu esperas que Deus nos receba em sua misericórdia, estamos preparados para fazer penitência contigo". São Francisco recebeu-o bondosa e cuidadosamente, exortando-os com muitos exemplos, e lhes garantiu que teriam a misericórdia de Deus, prometendo até que ele mesmo ia conseguir a misericórdia do Senhor Jesus Cristo. Também lhes explicou que toda a grandeza sem medidas da divina misericórdia é maior do que todos os nossos pecados, mesmo que eles fossem infinitos e que, como atestam o evangelho e São Paulo apóstolos, Cristo bendito veio a este mundo para remir os pecadores...

Para louvor de Nosso Senhor Jesus Cristo Amém. (Continua na próxima edição - Programa Francisco Instrumento da Paz) Paz e Bem.

PROGRAMA FRANCISCO INSTRUMENTO DA PAZ

Ouçã e participe!!

Todos os sábados
Das 15h às 18h

Pela Rádio Cabiúna AM 1490 KHz

Folha do Norte
EXPEDIENTE

EDITORA FOLHA DO NORTE LTDA - CNPJ: 09.399.259/0001-21
Av. PREFEITO MOACYR CASTANHO, 1553 - Centro
Tel.3542-2599 / 8408-8824 (OII) / 9914-4551 (Tím)
Impressão Terceirizada

Márcia Moskado
Sócia-administradora
Jornalista Responsável - MTB/PR 3271
Cinara Abreu Neves
Gerente Comercial / Financeiro

Site: www.folhadonortepr.com.br
E-mail: folhadonorte@turbo.com.br
redacao@folhadonorte@gmail.com

Afilhada: **ADJORI-PR**
Associação de Jornalistas e Escritores do Interior do Paraná

adjoribr