

FIER E PARCEIROS VISITAM LOCAL QUE SERÁ O CENTRO DE INOVAÇÃO DE BIOTECNOLOGIA EM RORAIMA



A implantação do primeiro Centro de Inovação de Biotecnologia em Roraima deu mais um passo importante para sair do papel e se tornar realidade. No dia 18 de setembro, o Grupo de Trabalho formado para tratar do assunto, se reuniu para discutir detalhes do projeto.

O encontro ocorreu na sala de treinamento do Centro de Atividades do Trabalhador Waldir Peccini – CAT/SESI-RR, localizado no bairro Distrito Industrial, na zona Oeste de Boa Vista.

Para a presidente da Federação das Indústrias do Estado de Roraima (FIER), empresária industrial Izabel Itikawa, o objetivo desta primeira reunião foi definir a principal missão do Centro de Inovação de Biotecnologia, que é agregar valor aos produtos produzidos no Estado.

“Nossa missão é beneficiarmos os fabricantes, agregando melhores valores aos produtos no mercado local e nacional, onde, por meio da tecnologia e de uma gestão inovadora, daremos continuidade ao crescimento do agronegócio em nosso Estado”, disse.

Durante a reunião, o governador de Roraima, Antonio Denarium, destacou que é importante investir no campo e pontuou ainda algumas ações políticas que tem feito para desenvolver e dar mais condições de trabalho aos agricultores e empresários.

“Além de debater sobre a cultura empreendedora e inovadora do nosso Estado, maior produtividade no campo, nesse encontro também conhecemos o espaço que poderá abrigar o Hub de inovação em alimentos, parte integrante do futuro do Centro”, adiantou.

A reunião contou com a presença do

governador de Roraima, Antonio Denarium; da presidente da FIER e do SINDIGRÃOS, Izabel Itikawa; do presidente do SINBRA, Vaneri Verri; do diretor Superintendente do SEBRAE/RR, Emerson Baú; da superintendente da FIER, superintendente do SESI e Diretora Regional do SENAI/RR, Almecir de Freitas Câmara; da Superintendente da FAERR/Sistema OCB, Jucelia Rodrigues Carmo; do Secretário de Estado da Agricultura, Desenvolvimento e Inovação, Marcio Granjeiro; da superintendente do IEL/RR, Rônia Barker; das cientistas na área de alimentos, Doutoradas Danielle Pereira e Marília Nuti; do Empresário fundador do FOODTECHS HUB LATAM, Paulo Silveira; do consultor em arquitetura de inovação e novos negócios, Wagner Machado; do Presidente da Fundação Universitas de Estudos Amazônicos, Elias Moraes; do Diretor de Inovação da SEADI, Reginaldo Rubhi; da representante da OCB/RR, Sílvia Silvestre; da assessora do CDE, Regina Raspini e da equipe do Sistema FIER.

Após o encontro, todos conheceram as instalações do SESI Distrito, que servirá como estrutura física para a implantação do Centro de Inovação de Biotecnologia, que foi idealizado a partir do 2º Roraima Agroind – A Indústria começa no campo, em maio de 2023, quando foi assinado o documento denominado memorando de entendimentos, cuja finalidade é estabelecer mútua colaboração entre instituições e o Governo de Roraima para a elaboração do projeto Habitat de Inovação.

Este foi o primeiro encontro presencial dos parceiros institucionais que assinaram o memorando de entendimentos para a implantação.

FIER SEDIA ENCONTRO MAIS ENERGIA – OPORTUNIDADES DE NEGÓCIOS COM ENERGIA EM RORAIMA

A Federação das Indústrias do Estado de Roraima (FIER) recebeu parceiros em um espaço destinado ao diálogo e colaboração onde diversas partes interessadas puderam discutir questões relacionadas a Energia e os seus benefícios ao desenvolvimento econômico, ambiental e social. O evento ocorreu no dia 21 de setembro, no auditório da Casa da Indústria Rivaldo Neves.

Participaram do encontro profissionais da área, autoridades governamentais, empresários, acadêmicos e demais interessados. O Mais Energia foi um evento de encadeamento produtivo em parceria com a FIER, uma vez que a Eneva empresa patrocinadora está buscando fornecedores para atuar com o fornecimento de materiais e a prestação de serviços para algumas áreas.

A programação foi totalmente voltada para temáticas do setor energético desde palestras, como também painéis temáticos que discutiram os desafios, oportunidades e inovações puxando um gancho para o segmento das energias renováveis como instrumento de redução de custo para os

negócios. Além destes, instituições financeiras apresentaram linhas de financiamento para o segmento das energias renováveis.

Conforme a organização, a Eneva busca atuação nas áreas de materiais elétricos, materiais de vedação, materiais mecânicos, fornecimento de ferramentas, acessórios e utensílios industriais, ferragens, chaparia e afins, reparos em motores elétricos, combustão e afins, usinagem, serviços de poda, roçagem, limpeza, serviços de alimentação, serviços de concretagem, serviços de construção civil e reparos, serviços de limpeza industrial, terceirização de mão de obra.

Foram apresentados os temas: energia em Roraima: desafios, oportunidades e inovações, Eneva - da extração a produção, como ser fornecedor da maior geradora de energia de Roraima, as energias renováveis como instrumento de redução de custo para os negócios e o case de sucesso: as experiências positivas da implementação de sistema de energia solar em Roraima.



ESCOLA DO SESI PROMOVE FEIRA DE CIÊNCIAS E APRESENTA 47 PROJETOS DE ALUNOS DO MATERNAL, FUNDAMENTAL, ENSINO MÉDIO E EJA



Projeto: A damurida e a cultura indígena: para além da gastronomia, simbologia e representatividade, foi um dos destaques da Feira do ano passado no SESI. Foto: divulgação/sesi

A Escola do SESI-RR vai promover nos dias 29 e 30 de setembro a Feira de Ciências com o tema: Ciências Básicas para o Desenvolvimento Sustentável. A edição vai contar com turmas do Maternal, Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos – EJA, apresentando seus projetos. No dia 29 o evento irá ocorrer das 8h30 às 11h30 e das 14h30 às 17h30, com projetos do Maternal ao 5º ano. Já no dia 30 (sábado) o evento irá ocorrer somente pela manhã, das 8h30 às 11h30, com os alunos do 6º ao 9º ano, Ensino Médio e EJA. A programação vai ocorrer na Escola do SESI, será gratuita e aberta a comunidade.

O objetivo da Feira de Ciências é promover e estimular a iniciação científica dos alunos buscando o entendimento da realidade local e aliando os conhecimentos teóricos aprendidos em sala de aula com as questões da realidade prática. No total, 47 projetos serão apresentados pelos alunos. Além disso, esta edição buscou dar ênfase para os 17 Objetivos

do Desenvolvimento Sustentável – ODS, que é uma agenda mundial adotada durante a Cúpula das Nações Unidas sobre o Desenvolvimento Sustentável ocorrida em setembro de 2015, é composta por 17 objetivos e 169 metas a serem atingidos até 2030.

“Buscamos desenvolver todos os projetos dentro da temática dos ODS, por isso, teremos trabalhos variados, entre eles, energia acessível, energia limpa, água potável, saneamento, a vida na terra, etc. É exatamente nesse ponto que as exposições foram produzidas, na busca do desenvolvimento sustentável dentro das ODS”, disse o Professor Orientador da Feira de Ciências do SESI, Dawis Jonh.

A temática de sustentabilidade está muito presente nesse ano com projetos que buscam auxiliar as pessoas na vida cotidiana e que dão visibilidade a temas como a compostagem, geração de energia, reciclagem e reaproveitamento. Já o Novo Ensino Médio teremos projetos sobre como reutilizar e descartar pilhas e baterias, ecopapel, economia de energia e muito mais.



A exposição é apresentada pelos alunos. A comunidade em geral pode ir prestigiar de forma gratuita. Foto: Divulgação/sesi

Participação na Feira de Ciências Estadual

De acordo com a gestão da escola, 10 avaliadores do Centro de Formação de Professores do Estado – CEFORR foram convidados a participar do evento. Os 10 projetos classificados irão participar da Feira Estadual de Ciências de Roraima- FECIRR. Ano passado, 13 projetos da Escola do SESI participaram do evento, desse 2 ganharam premiações. Na categoria Infantil, ganhou o o Projeto “Customizando o plástico (garrafas PET) ” da turma do 2º período D, e na modalidade EJA, levou a premiação o Projeto:

A damurida e a cultura indígena: para além da gastronomia, simbologia e representatividade.

Serviço

O que: Feira de Ciência do SESI Roraima

Onde: Escola do SESI- AV. Brigadeiro Eduardo gomes, 3786, aeroporto.

Quando: 29 e 30 de setembro.

Horário: Das 8h30 às 11h30 e das 14h30 às 17h30 (dia 29) e das 8h30 às 11h30 (dia 30)

Conheça os Projetos que estarão em exposição:

Dia 29/09 (Sexta – feira), das 8h30min às 11h30min

01	Maternal A	Gabriela Phulmati de Figueiredo	Jardim Medicinal
02	1º período A	Carla Cristine de Araújo Medeiros	Vaso autoirrigável e antimosquito de garrafa pet para hortaliças.
03	2º período A	Rosirene Bezerra Contreiras	Produção de materiais lúdicos a partir de descartes realizados pela escola.”
04	2º período B	Nayara Emille Ferreira da Silva	O Maravilhoso Mundo da Compostagem: Transformando Lixo em Tesouro.
05	1º ano A	Giszely Silva de Deus	Geração de energia a partir da força dos ventos “energia eólica”.
06	2º ano A	Agzara Santos de Sousa	Canteiro sustentável
07	2º ano B	Edla Anisia Pimentel Ferreira	Reciclando canudos para brincar com bolhas de sabão
08	3º ano A	Karla Andreia Gomes dos Santos	Lousa Mágica
09	4º ano A	Brhenda Luiza Alves da Silva	Futebol diferente (Reaproveitando caixa de sapato)
10	4º ano B	Leudiane Monteiro da Silva Leão	Fertilizante natural reutilizando a casca do ovo

Dia 29/09 (Sexta – feira), das 14h30min às 17h30min

01	Maternal B	Sandra dos Santos Costa Lira	Brincando com a garrafa PET na Educação Infantil
02	1º período B	Esdra Silva Soares	Coleta seletiva na sala de aula
03	1º período C	Gildete Gildenice Holanda Ramalho	Reaproveitando do giz de cera
04	2º período C	Jarleane Sousa Nascimento Leal	Jogos recicláveis e educativos para pessoas com deficiência visual
05	1º ano B	Elizete Alves de Holanda Fontana	Captação e Reuso da Água da chuva
06	1º ano C	Iêda Priscilla de Souza Wanderley	Arte sustentável: Produção de quadros com casca de ovo
07	2º ano C	Camila Darc Lima Neves	Reutilização de caixas para montar labirintos educativos
08	3º ano B	Rosimeire da Silva Franco	Gerando energia com pilha de frutas
09	3º ano C	Fabiana Vasconcelos Pinheiro	Troca sustentável “tempo de decomposição do lixo na natureza”
10	4º ano C	Eliene Sousa Silva	Embalagens com papel semente
11	4º ano D	Dilicléia da Silva Souza	Reutilização de rolinho de papel higiênico e papelão, para produção de porta trecos com tampa

Dia 30/09 (Sábado), das 8h30min às 11h30min

01	5º ano A	Nilza Cristina da Silva Salviano	Composteira orgânica. (Reaproveitamento de resíduo orgânicos)
02	5º ano B	Leudiane Monteiro da Silva Leão	Reciclando e reaproveitando o óleo vegetal de forma sustentável
03	5º ano C	Darliany Ferreira de Freitas	ReciclaTec - um novo olhar para os resíduos eletrônicos descartados
04	6º ano A	Pâmela Padilha e Ernandes	Placas personalizadas: reaproveitando caixote de feira para seu uso sustentável
05	6º ano B	Silvania Lima e Thaynara Maia	Torneira sustentável
06	6º Ano C	Kleber Medeiros	Construindo Gerador Eólico Caseiro
07	6º Ano D	Claire Pantoja Mendes de Oliveira	Sabão ecológico: uma visão para o futuro
08	7º Ano A	Maria Cleidiane Felix de Souza e Sara Vanessa	Impermeabilizante sustentável
09	7º Ano B	Karla Janine Rodrigues e Ariane de Araújo Edwards	Cores da Natureza
10	7º Ano C	Dáyra Mesquita e Breciane Martins	Velas aromatizada (reutilizando embalagens de vidro)
11	8º Ano A	Jefferson Spindola	Produção de energia através da força dos ventos
12	8º Ano B	Agnaldo Teixeira de Carvalho	Bio-papel (reutilização de papel descartável para produção de folhas de papel sustentáveis)
13	8º Ano C	Priscilla da Silva Nascimento	Energy Play, coleta seletiva e energia sustentável
14	9º Ano A	Dawis Jonh Ferreira Araújo	Wind Post - Sistema de Geração Eólica
15	9º Ano B	Karen Costa dos Prazeres	Explorando reações químicas com experimento e aplicações na escola, compreendendo sua importancia para o meio ambiente
16	9º Ano C	Sérgio da Silva	Energias renováveis, o uso da energia Solar para desenvolver o progresso
17	1º Ano A (NEM)	Stella Leonor de O. K. de T. e Praetorius	Horta automatizada com arduino
18	1º Ano B (NEM)	Valdemir Filef dos Santos	Produção de hortaliça BABY- LEAF
19	1º Ano C (NEM)	Francisco Hélio Pereira Lima e Suzana de Souza Moraes	Economia de Energia Elétrica
20	2º Ano A (NEM)	Jardel Sousa Leite	Calculadora Master
21	2º Ano B (NEM)	Daniella Carvalho Farias	Pilhas e baterias: como reutilizar e descartar
22	2º Ano C (NEM)	Tarcielly Silva Macedo e Francisco Girardi Uchoa	EcoPapel: Produção Sustentável de Papel Reciclado na Escola”
23	3º Ano A (NEM)	Nilvanei Lemos Soares	A utilização da água como uma alternativa para combustível
24	3º Ano B (NEM)	Ruth Anne Monteiro Lima	Monitorando a redução da Poluição através de Tecnologia Sustentável
25	Educação de Jovens e Adultos (EJA)	Sônia Cristina Pereira Griffel Kelly Patrícia Simões Azevedo Gonçalves Tiane Michele Lacerda Macedo	Embalagens de ração e seu reaproveitamento no cotidiano doméstico
26	Educação de Jovens e Adultos (EJA)	Sônia Cristina Pereira Griffel Kelly Patrícia Simões Azevedo Gonçalves Tiane Michele Lacerda Macedo	Casca de alimentos: Do Desperdício à Utilidade Sustentável

SENAI/RR EM PARCERIA COM A EMPRESA TRIGOLAR REALIZOU OFICINA DE PIZZA GRATUITA PARA COMUNIDADE EM GERAL



Registro da cerimônia de entrega dos certificados

O SENAI/RR em parceria com a empresa Trigolar e o maior Centro Tecnológico de desenvolvimento de Pizza e Massa no Brasil, realizou a primeira edição de Oficina de Pizza gratuitamente para a comunidade em geral. As aulas foram realizadas nos dias 11 a 15 de setembro no tapiri do SENAI Asa Branca, das 08h às 11h e das 14h às 17h, o treinamento foi conduzido pelo Chef Sr. Ronaldo Ayres conhecido no Brasil como Sr. Pizza, que esteve pela primeira vez no estado de Roraima. O Chef ministrou aulas teóricas e práticas abordando os assuntos: higiene, manipulação, conservação e armazenamento de alimentos; equipamentos e utensílios; massas e tipos de bordas; molhos, recheios e coberturas, pizza doce, novidades e tendências do mercado e fermentação. Mais de 400 pessoas participaram das oficinas, e os alunos receberam um certificado com carga horária de 02h. Várias empresas do setor de alimentos e mercado local participaram do evento, como: Supermercado Goiana, Natan Congelados, Casa dos panificadores, Pão de Queijo Mania, entre outros.

Em 1981 já atuando como consultor, Ayres fez um curso no SENAC e abriu sua própria pizzaria. Percebendo a falta de mão de obra qualificada, decidiu seguir apenas prestando serviços para outras instituições, e quando questionado se investir numa pizzaria dá retorno, ele é direto “Claro que sim. Hoje tudo que você investir com controle, estudos, organização e planejamento, o retorno é certo. É necessário sempre procurar ser conhecedor do ramo”, avalia. Com vasta experiência o Sr. Pizza já trabalhou para mais de 150 pizzarias.



Ronaldo Ayres Sr. Pizza



Registro feito na cerimônia de encerramento



Sr. Pizza e sua equipe durante as oficinas

DIÁLOGOS COM A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS DE RORAIMA IMPULSIONAM INOVAÇÃO E CRESCIMENTO



Em um esforço para fortalecer a competitividade das empresas roraimenses na indústria de alimentos e bebidas, o Sistema FIER e instituições parceiras realizaram com sucesso o evento “Diálogos com a Indústria de Alimentos e Bebidas de Roraima”, com o tema “Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (PD&I)”.

Segundo a Superintendente do IEL/RR, Rônia Barker, a iniciativa busca catalisar o crescimento do setor. “Queremos estimular a criação de produtos inovadores e o uso de insumos locais para fortalecer a indústria de alimentos e bebidas em Roraima”, afirmou.



O evento contou com uma agenda diversificada, incluindo palestras, debates, exposição e degustação de produtos da indústria de alimentos de Roraima, bem como oportunidades para estabelecer parcerias e networking.

Entre os destaques das palestras, a Dra. Danielle Cunha Pereira, Cientista de Alimentos, discutiu as “Oportunidades de Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentícios com Base na Produção de Insumos Locais”. A Dra. Marília Nute, Coordenadora Geral do Programa de Biofortificação da Embrapa, apresentou a “Biofortificação como Estratégia para a Indústria de Alimentos”. Além disso, o Prof. Elias Moraes, Presidente da Fundação Universitas de

Estudos Amazônicos FUEA, abordou “A Importância do CBA no Desenvolvimento da Bioeconomia da Amazônia”.

Outras palestras destacaram tópicos como a criação de “Holding de Alimentos como Oportunidade para Potencializar a Indústria Local para Conquistar Mercados Globais”, apresentada por Wagner Marcelo, empreendedor e consultor em arquitetura de inovação e novos negócios, e “Como Startups Colaboram para o Desenvolvimento da Indústria de Alimentos”, pelo empresário e Fundador do FoodTech HUB LATAM, Paulo Silveira.

O evento também proporcionou uma sessão de degustação, onde os participantes tiveram a oportunidade de conhecer de perto os produtos da indústria de alimentos de Roraima e estabelecer conexões valiosas.

Este evento foi realizado pela Federação das Indústrias do Estado de Roraima - FIER, Instituto Euvaldo Lodi – IEL/RR, SIMBRA E SINDIGRÃOS, com a correalização do SEBRAE-RR e apoio da FAERR, OCB e Secretaria de Agricultura, Desenvolvimento e Inovação do Estado de Roraima (SEADI).

Com vagas limitadas, o evento atraiu empreendedores, pesquisadores da indústria de alimentos e bebidas, foodtechs e empresas focadas em bioeconomia alimentar, proporcionando uma oportunidade única para contribuir com o crescimento do setor em Roraima.

O evento “Diálogos com a Indústria de Alimentos e Bebidas de Roraima” demonstra o compromisso das instituições e empresas em impulsionar a inovação e a competitividade no setor de alimentos e bebidas da região, criando um ambiente propício para o crescimento sustentável da indústria.

