

Um em cada seis homens com mais de 50 terá câncer em 2013

Para ajudar a combater o câncer de próstata, Chapecó tem a Clínica do Homem

Página 07

PETRA SABINO/SB



Projeto
Inclusão social:
da escola para a
sociedade

“Diferenças ou Deficiências? Ser Diferente é Normal!” está sendo trabalhado na E.E.B. Valesca Parizotto

Página 08

Produção
Estimativa inicial
prevê aumento
na área plantada
de milho

Com previsão de chuvas regulares, produção deve ser de 10 a 15% superior à safra anterior

Página 13

UFFS
Óleo de cozinha
tem destino certo

Um ponto de coleta será na secretaria acadêmica da Unidade Bom Pastor e outro na Unidade Seminário

Página 05

Chapecó

Veículo incendeia após descer
ribanceira de 30 metros

Página 16



Curso da UFFS lança projeto de recolhimento de óleo de cozinha

Um ponto será na secretaria acadêmica da Unidade Bom Pastor e outro na Unidade Seminário

DIVULGAÇÃO/UFFS

Em parceria com a empresa Nutriseara, o curso de Engenharia Ambiental e Energias Renováveis da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) - Campus Chapecó lançou nesta terça-feira (06) o projeto de Recolhimento de Óleo de Cozinha denominado "de Óleo no Futuro".

O objetivo do projeto é oferecer para toda a comunidade um local para destinar, de forma ambientalmente correta, esse material que é utilizado nas residências, evitando o descarte na rede convencional de coleta de esgotos ou em outros lugares indevidos.

Serão disponibilizados dois tonéis, um que ficará na secretaria acadêmica da Unidade Bom Pastor e outro na secretaria acadêmica da Unidade Seminário. Ali, a comunidade poderá descartar o seu óleo de cozinha.

Assim que os tonéis estiverem cheios, a empre-

sa Nutriseara passara recolhendo o material. De acordo com o proprietário da empresa, José Antônio Moreira, o programa é do governo do Estado. A reciclagem do óleo possibilita que muitos produtos possam ser feitos como os de higiene e limpeza, biodiesel, ração animal, colas e tintas para uso industrial, massa para colocação de vidros e lubrificantes diversos.

Segundo ele, atualmente o Brasil produz 11 bilhões de litros de óleo, dos quais

nove bilhões são de óleos comestíveis. Desde total apenas de 2% a 3% são reciclados.

Moreira também lembrou que o projeto precisa ser disseminado e que cada vez mais as pessoas façam o descarte correto do óleo de cozinha, pois assim evita-se, por exemplo, a poluição de águas, o entupimento de tubulações e a impermeabilidade do solo. "Quando se joga o óleo no solo, ele torna aquela terra impermeável, nada mais nasce ou cresce ali", concluiu.



Tonéis servirão para o recolhimento do óleo

Maneira correta de descartar o óleo de cozinha

Deixe esfriar o óleo
Coloque-o dentro de garrafas PET
Leve até um ponto de coleta na UFFS Unidade Seminário ou Unidade Bom Pastor