

Programação da XII Semana do Meio Ambiente: Gestão Ambiental na UFC - O Caminho para a Sustentabilidade. **Período: 02 a 07 de junho de 2014**

Dia/Horário	Programação
02/06 – Segunda-feira 8:00 – 8:30 h	Cerimonial de abertura Apresentação do Coral do Instituto de Cultura e Arte (ICA)
02/06 – Segunda-feira 8:30 – 9:30 h	Abertura dos trabalhos e Inscrições Prof. Jesualdo Pereira Farias – Reitor ; Profª. Márcia Maria Tavares Machado – Pró-Reitora de Extensão Local: Auditório Castelo Branco (Reitoria da UFC).
9:30 -09:50 h	Coffee break
02/06 – Segunda-feira 10:00 – 12:00 h	Palestra: Sistema de Gestão Ambiental da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Palestrante: Prof. Darci Campani (Assessor de Gestão Ambiental da UFRGS) Debatedor: Prof. Francisco Suetônio Bastos Mota – DEHA/UFC Local: Auditório Castelo Branco (Reitoria da UFC).
12:00 – 14:00 h	Almoço
02/06 – Segunda-feira 14:00 –16:00 h	Mesa Redonda: A gestão ambiental na UFC: Apresentação do Plano de Logística Sustentável (PLS - UFC). Palestrante: Prof. Ernesto da Silva Pitombeira - Pró-Reitor de Planejamento (PRPL) da UFC Moderador: Prof. Augusto Teixeira de Albuquerque – Coordenadoria de Planejamento e Gestão Estratégica/PRPL Debatedores: Prof. Ronaldo Stefanutti – DEHA/CT; Prof. Darci Campani (Assessor de Gestão Ambiental da UFRGS) Local: Auditório Castelo Branco (Reitoria da UFC).
02/06 – Segunda-feira 16:00 –18:00 h	Palestra: A construção enxuta (lean) como alicerce para a construção sustentável. Palestrante: Engª. Caroline Valente (Coordenadora de Lean e Green da C. Rolim Engenharia). Debatedor: Aureliano de Oliveira Carvalho (UFC Infra) Local: Auditório Castelo Branco (Reitoria da UFC).
03/06 – Terça-feira 8:00 – 8:45 h	Palestra: Ações de Gestão para Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Urbanos em Área Piloto de Fortaleza, CE Palestrante: Prof. Ronaldo Stefanutti (UFC/Tutor PET Engenharia Ambiental/MEC SESu) Debatedor: Profª. Marisete Dantas de Aquino (Centro de Tecnologia-CT/UFC) Local: Auditório Prof. Cândido Pamplona/CT/UFC
03/06 – Terça-feira 8:45 – 9:30 h	Palestra: Programa de Gerenciamento de Resíduos da UFC (PROGERE-UFC) Palestrante: Profª. Simone da Silveira Sá Borges (Centro de Ciências-CC), Giovany Rocha Torres (CC/UFC) Debatedor: Rafael Gomes Fernandes (Secretário do Curso de Pós-Graduação de Engenharia Elétrica/UFC) Local: Auditório Prof. Cândido Pamplona/CT/UFC
03/06 – Terça-feira 9:30 – 9:50 h	Coffee break
03/06 – Terça-feira 10:00 – 12:00 h	Palestra: Os desafios da sustentabilidade no ambiente construído – contemplando as dimensões ambiental, social e econômica/construtiva. Palestrantes: Márcio Rios (Diretor do GBFOR-Green Building Fortaleza), Christie Bechara (Cia Sustentável), Juliano Pessoa (Eco coleta – soluções ambientais). Debatedor: Prof. Alexandre Bertini (Coord. do Curso de Engenharia Civil/CT/UFC) Local: Auditório Prof. Cândido Pamplona/CT/UFC
03/06 – Terça-feira 12:00 – 14:00 h	Almoço
03/06 – Terça-feira 14:00 – 15:00 h	Palestra: Aspectos físico-temáticos do Ceará: abordagem ambiental com ênfase aos processos de desertificação. Palestrante: Engº Agrº Eisenhower C. Braga Gomes – FUNCEME Debatedora: Profª. Eunice Maia de Andrade – Depto. de Engenharia Agrícola/CCA Local: Auditório Prof. Alzir Barreto/Departamento de Zootecnia/CCA/UFC
03/06 – Terça-feira	Palestra: Preservação ambiental: Ações de Resgate da Fauna e Flora na

15:00 – 16:00 h	Companhia Siderúrgica do Pecém – CSP. Palestrante: Marcelo Baltazar (Gerente de Saúde, Segurança e Meio Ambiente da Companhia Siderúrgica do Pecém- CSP) Debatedor: Prof. Carlos Almir Monteiro de Holanda (Coordenador de Extensão do Campus do Pici/PREX) Local: Auditório Prof. Alzir Barreto/Departamento de Zootecnia/CCA/UFC
04/06 – Quarta-feira 08:00 – 12:00 h	Curso: Recuperação de Áreas Degradas e Produção de Mudas Nativas da CSP. Instrutores: Eng Agrº Ramiro Batista (Analista Ambiental da Gerência de Sustentabilidade da Companhia Siderúrgica do Pecém- CSP); Engº Florestal Raimundo Gonçalves Ferreira (Verde Vida Engenharia Ambiental) Local: - Área de preservação da CSP em São Gonçalo do Amarante Inscrições: COEx/CCA (e-mail: coexcca@ufc.br ; 3366-9735) ou pela Internet no sítio www.cca.ufc.br Vagas limitadas Inscrições: 2 kg de alimentos não perecíveis
04/06 – Quarta-feira 12:00 – 14:00 h	Almoço
04/06 – Quarta-feira 14:00 – 18:00 h	Curso: Recuperação de Áreas Degradas e Produção de Mudas Nativas da CSP. Instrutores: Eng Agrº Ramiro Batista (Analista Ambiental da Gerência de Sustentabilidade da Companhia Siderúrgica do Pecém- CSP); Engº Florestal Raimundo Gonçalves Ferreira (Verde Vida Engenharia Ambiental) Local: - Área de preservação da CSP em São Gonçalo do Amarante Inscrições: COEx/CCA (e-mail: coexcca@ufc.br ; 3366-9735) ou pela Internet no sítio www.cca.ufc.br ou pela Internet no sítio www.cca.ufc.br Vagas limitadas Inscrições: 2 kg de alimentos não perecíveis
05/06 – Quinta-feira 08:00 – 09:30 h	Marco inicial da identificação botânica das árvores do <i>Campus do Pici</i> Coordenação: Prof. Luiz Antônio Maciel de Paula (Diretor do CCA) Local: Diretoria do Centro de Ciências Agrárias.
9:45 -10:00 h	Coffee break
05/06 – Quinta-feira 10:00 – 12:00 h	Mesa Redonda: Ações de Gestão Ambiental no Bioma Caatinga. Palestrante: Profa. Eunice Maia de Andrade (Dept. de Engenharia Agrícola-DENA/CCA) Moderador: Prof. José Carlos de Araújo (DENA/CCA); Debatedor: Margareth Silva Benício de Souza Carvalho (FUNCEME) Local: Auditório Prof. Alzir Barreto/Departamento de Zootecnia/CCA Inscrições: COEx/CCA (e-mail: coexcca@ufc.br ; 3366-9735) ou pela Internet no sítio www.cca.ufc.br ou pela Internet no sítio www.cca.ufc.br Vagas limitadas Inscrições: 2 kg de alimentos não perecíveis
05/06 – Quinta-feira 12:00 – 14:00 h	Almoço
05/06 – Quinta-feira 14:00 – 18:00 h	Mini-curso Prático de Enxertia Instrutores: Prof. Márcio Cleber de Medeiros Corrêa (Dept. de Fitotecnia/CCA); João Germano Gomes (Estudante de Agronomia da UFC) Local: Horta Didática/ Depto. de Fitotecnia/CCA Inscrições: COEx/CCA (e-mail: coexcca@ufc.br ; 3366-9735) ou pela Internet no sítio www.cca.ufc.br Vagas limitadas Inscrições: 2 kg de alimentos não perecíveis
06/06 – Sexta-feira 08:00 – 12:00 h	OFICINA – Cultivo em pequenos espaços de hortaliças, plantas medicinais, ornamentais, ervas e temperos. Instrutores: Prof. Antonio Marcos Esmeraldo Bezerra (NEPAU/CCA), Rita de Cássia Alves Pereira (Embrapa – Agroindústria Tropical); Marcos de Sousa Bernardo (COEx/CCA). Local: Núcleo de Ensino e Pesquisa em Agricultura Urbana-NEPAU/CCA, Campus do Pici. Inscrições: COEx/CCA (e-mail: coexcca@ufc.br ; 3366-9735) ou pela Internet no sítio www.cca.ufc.br Vagas limitadas Inscrições: 2 kg de alimentos não perecíveis
06/06 – Quinta-feira 12:00 – 14:00 h	Almoço

06/06 – Sexta-feira 14:00 – 18:00 h	Mini-curso de Ervas, Especiarias e Flores na Gastronomia. Coordenação: Prof. Sandro Gouveia (Diretor do Instituto de Cultura e Arte-ICA) Local: ICA, <i>Campus do Pici</i> . Inscrições: COEx/CCA (e-mail: coexcca@ufc.br ; 3366-9735) ou pela Internet no sítio www.cca.ufc.br Vagas limitadas Inscrições: 2 kg de alimentos não perecíveis
06/06 – Sexta-feira 18:00 h	Encerramento e entrega dos certificados Magnífico Reitor da UFC, Prof. Jesualdo Pereira Farias. Local: Auditório Prof. Alzir Barreto/CCA.
07/06 – Sábado 08:00 – 12:00 h 14:00 – 16:00 h	Oficina sobre plantas medicinais: do cultivo às formulações artesanais. Coordenadores: Prof. Antonio Marcos Esmervaldo Bezerra (NEPAU/CCA), Profa. Luzia Kalyne A. M. Leal (Centro de Estudos Farmacêuticos e Cosméticos-CEFAC/Depto. de Farmácia) e Marcos de Sousa Bernardo (COEx/CCA). Local: Assentamento Terra Viva III em Chorozinho-CE. Público alvo: Assentados do Projeto Terra Viva III
07/06 – Sábado 12:00 – 14:00 h	Almoço
02 – 06/06 Manhã e Tarde	Programação permanente: distribuição de mudas de espécies árboreas, hortaliças e plantas medicinais. Plantio de mudas de espécies arbóreas nas margens do Açude Santo Anastácio e no acesso ao <i>Campus do Pici</i> . Coordenação: Prof. Antonio Marcos Esmervaldo Bezerra (NEPAU/CCA), Apoio: Alunos do PET da Agronomia e da Engenharia Ambiental. Local: Praça Prof. Valdinar Custódio (Praça do Trator) no CCA, <i>Campus do Pici</i>