



UFV INFORMA

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

Ano 18

Quinta-feira, 13 de fevereiro de 1986

N.º 934

Concluída a ponte sobre o Rio Turvo



A ponte já está sendo utilizada por veículos empregados nas obras.

Características

A Universidade Federal de Viçosa concluiu as obras de construção da ponte sobre o Rio Turvo, em local próximo ao aeroporto, atendendo a antiga reivindicação dos moradores de São José do Triunfo, Cachoeirinha e outras localidades, além dos municípios de São Miguel do Anta, Canaã e Araponga. O tráfego será liberado depois de concluídos os trabalhos de terraplenagem e encascalhamento do trecho de cerca de um quilômetro, que está sendo construído para ligar a rodovia BR-120 à estrada atualmente em uso, junto à entrada para São José do Triunfo.

As obras estão sendo executadas pela Prefeitura do "Campus" da UFV, sob supervisão do engenheiro civil Frederico Nunes de Moraes, da Área de Manutenção da Prefeitura. Também o Serviço de Parques e Jardins, chefiado pelo engenheiro florestal Paulo da Silva Lopes, está participando ativamente dos trabalhos.

A ponte tem 44 metros de extensão, com cinco metros de largura e quatro metros de altura. É montada em estrutura de madeira — eucalipto produzido e processado na própria Universidade —, com corrimão para pedestres, guarda-rodas, guias para automóveis e bicicletas. Segundo o supervisor das obras, a utilização da madeira barateia o custo e proporciona praticamente a mesma vida útil, em comparação com pontes de outros materiais.

Os acessos estão sendo executados na forma de aterros junto ao estaqueamento das cabeças-de-ponte. O trecho de rodovia terá uma largura média de 10 metros, totalmente encascalhado.

Além da ponte sobre o Rio Turvo, está sendo concluída outra, com as mesmas especificações, sobre um de seus afluentes. Apenas sua extensão será menor: cinco metros.



A ponte menor e as obras de seu acesso estão em fase de conclusão.

UFV participará de dia-de-campo sobre a cultura da soja em Monte Alegre de Minas



Os integrantes do Programa Soja da UFV têm reunido grande número de técnicos e produtores nos diversos dias-de-campo realizados no Brasil Central.

Será realizado, em Monte Alegre de Minas, dia 22 próximo, o Dia-de-Campo sobre a Cultura da Soja, promovido pela Universidade Federal de Viçosa, por intermédio do Conselho de Extensão, Centro de Ciências Agrárias e Departamento de Fitotecnia e pela empresa ABC — Agricultura e Pecuária (ABC A&P).

O objetivo é levar ao conhecimento dos agricultores e técnicos que trabalham com a cultura da soja os mais recentes resultados obtidos nas pesquisas realizadas na UFV, com a colaboração do grupo ABC e, ainda, algumas informações gerais sobre a cultura e variedades promissoras para a região, que foram desenvolvidas na Universidade. A coordenação dos trabalhos será do professor Tuneo Sedyama, do Departamento de Fitotecnia, e do engenheiro-agrônomo Wilson Marcelo Barbosa Prado, da ABC A&P.

A empresa

O desenvolvimento de tecnologias agrícolas e a criação de novas variedades de soja, por intermédio das instituições públicas e particulares de pesquisa no País, têm possibilitado a consolidação efetiva da expansão dessa leguminosa na região central do Brasil. Nesse contexto, a UFV tem desempenhado relevante papel para a expansão e o aumento de produtividade da cultura da soja em diferentes regiões do País.

O grupo ABC, composto de cinco empresas setoriais, de cunho familiar e capital nacional, situa-se entre os quatro maiores da iniciativa particular no Estado e entre os 50 do Brasil. Atua nas áreas de agropecuária, turismo, veículos, aviões, comércio, indústria, informática e eletrônica, sob a presidência do comandador Alexandre Garcia.

A ABC A&P, empresa que se dedica ao setor agropecuário,

desenvolve um programa para produção de grãos e sementes, com ênfase para estas últimas, utilizando uma área de mais de 12 mil hectares, sendo 25 por cento em campos de cooperação, com previsão para 200 mil sacos de 40 quilos de sementes da espécie e seus respectivos cultivares de soja: IAC-8, Cristalina, Doko, Savana, UFV-5, EM-GOPA 301, Sucupira, Paraná, UFV-1 e Uberaba.

Toda essa produção é controlada e supervisionada por uma equipe técnica especializada. A empresa possui laboratório próprio para análise de sementes, credenciado para o controle de qualidade.

Ao serem beneficiadas, as sementes são classificadas de acordo com o tamanho, facilitando, assim, a regulação das máquinas utilizadas no plantio, além de proporcionar «stand» desejado, emergência uniforme etc.

Pecuária

A ABC A&P mantém um plantel de 24 mil cabeças de gado em fazendas situadas no Triângulo Mineiro, Mato Grosso do Sul, Goiás e Pará, com o rebanho de corte representando 90 por cento do plantel bovino.

No ano passado foram abatidos 4.000 bois e está previsto o abate de outros 6.000 este ano, com a empresa realizando todas as fases: cria, recria e engorda, dentro de um sistema criatório. Em 1985 foi feito um confinamento experimental do garrote meio-sangue, programando o abate aos 24 meses de idade e com 16 arrobas de peso. Foi utilizado todo o resto de material oriundo da colheita como fonte de alimentação.

Um trabalho de melhoramento genético através da inseminação artificial vem sendo desenvolvido, ao lado da exploração de búfalos no Mato Grosso do Sul e Pará, com ótimos resultados.

COLUNI

Começam hoje, no Colégio Universitário (COLUNI) da Universidade Federal de Viçosa, as aulas do primeiro período letivo. Os alunos da segunda e terceira séries terão a primeira semana de aula para confirmar a matrícula. Já os que iniciam os estudos no estabelecimento fizeram suas matrículas nos dias três e quatro.

Professor da UFV analisa alternativas para a industrialização do alho

A falta de utilização do excedente de alho nas épocas de safra e a carência do produto na entre-safra, elevando-se consideravelmente seus preços de comercialização, têm provocado sérios transtornos à economia brasileira. Na maioria das vezes, a elevação dos preços está associada à necessidade de importações para o suprimento do mercado, implicando em escoamento de divisas, quase sempre à custa dos consumidores. Estas são algumas das conclusões a que chegou o professor Paulo César Stringheta, do Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa, o qual tem desenvolvido diversas atividades no setor, tendo obtido, no ano passado, menção honrosa no Prêmio Jovem Cientista, com um trabalho sobre conservação da cebola, pelo processo de desidratação.

A utilização de técnicas de conservação, como a desidratação, capazes de absorver toda a produção nas épocas de safras, quando os preços são relativamente baixos, devido ao desbalanceamento oferta-procura, poderá funcionar como um mecanismo regulador de mercado, reduzindo as flutuações de preços e garantindo aos consumidores a oferta destes produtos na entre-safra a preços acessíveis, afirma o professor da UFV. Com isto, além de garantir o suprimento dos produtos e incentivar o produtor nacional pela garantia de preços e mercado, reduziria ou eliminaria as necessidades de importações.

Qualidade

Por outro lado, a preocupação básica de uma indústria de alimentos é oferecer ao consumidor um produto de boa qualidade dentro dos padrões por ele exigidos. Esta qualidade só poderá ser alcançada com o uso de matéria-prima adequada para cada tipo de processamento, pois, por melhor que seja o processo industrial empregado, não se produz um produto industrializado de alta qualidade e receptividade a partir de matéria-prima de baixa qualidade.

A utilização de matéria-prima de baixa qualidade, sem especificações determinadas, resulta em produtos manufaturados deficientes na aparência e nas características organolépticas e com elevado custo de produção, contribuindo para gerar uma atmosfera de descreditação e desconfiança por parte do consumidor, podendo

até comprometer o sucesso da indústria para determinados produtos.

Se observarmos a constituição química do alho, em comparação a outros produtos, notamos uma diferença relativa entre este produto e os demais, principalmente com referência ao seu conteúdo de sólidos. Isto leva, à primeira vista, à suposição de que o alho é um produto de grande potencial para a desidratação, por ser uma hortaliça com elevado teor de sólidos e, por isso, com possibilidades de proporcionar um elevado rendimento industrial. Ao mesmo tempo, os custos de remoção da água do alho são relativamente reduzidos em razão da pequena quantidade de água a ser evaporada. Como as reações que podem alterar a qualidade do alho desidratado dependem da presença ou ausência de alguns componentes químicos como os açúcares redutores, observa-se que o alho possui em sua constituição pequenas concentrações de glucose e frutose, indicando uma vez mais sua potencialidade para a desidratação.

Os compostos voláteis, notadamente os aldeídos, álcoois, cetonas e compostos sulfurados presentes em grandes concentrações no alho e responsáveis pelo seu característico sabor e odor, poderiam comprometer a viabilidade do processo de desidratação em razão das perdas consideráveis que fatalmente ocorrem durante o processo, em prejuízo da qualidade final do produto. Porém, a maior ou menor retenção destes componentes voláteis depende exclusivamente do processo de secagem e das condições de operação de cada processo. Assim, a perda dos compostos voláteis do alho pode ser minimizada pela adequação do processo de desidratação.

O efeito conservador da desidratação constitui um dos descobrimentos mais antigos da humanidade. A eficácia deste processo baseia-se no fato de que os microrganismos não podem crescer, nem provocar alterações em alimentos cuja atividade de água se encontra a níveis críticos. A remoção da água dos tecidos paralisa as reações de deterioração natural do produto, resultando um material altamente concentrado e de qualidade duradoura.

Vantagens da desidratação: redução das perdas pela absorção das safras; estímulo ao plantio de novas áreas, pela

garantia de comercialização; aumento do consumo em razão da disponibilidade do produto durante todo o ano e nas mais diversas regiões; melhor qualidade e uniformidade do produto; redução dos custos de transporte e armazenamento, em função da diminuição do peso e do volume do produto; prolongamento da vida útil — a remoção da água praticamente paralisa as reações de deterioração; flexibilidade do uso — o produto desidratado pode ser utilizado de várias maneiras; e regulador do abastecimento — oferta contínua durante todo o ano.

Liofilização

Após analisar os fatores que influenciam a qualidade do alho desidratado, como a matéria-prima, os métodos de secagem e condições de operação, o professor Paulo César Stringheta conclui que, entre todos os processos de secagem, a liofilização é o que proporciona um produto final de melhor qualidade, por não provocar praticamente nenhum efeito danoso sobre os componentes do alho ou qualquer outro produto. A liofilização confere ao desidratado uma semelhança muito grande ao alimento natural. Por outro lado, é o processo mais caro dentre os disponíveis, pela necessidade de se congelar o alimento antes da remoção da água e pelas condições específicas de operação do equipamento, pois necessita trabalhar a baixas temperaturas e alto vácuo, onerando os custos operacionais.

Na liofilização, a água é removida por sublimação do gelo, que passa do estado sólido para gás, sem passar pelo estado líquido.

Temperatura ideal

Há aproximadamente quatro anos, revela o professor da UFV, iniciou-se um trabalho em conjunto com o Centro Nacional de Pesquisa em Horticultura da EMBRAPA, em Brasília, com o objetivo de avaliar as características industriais de alguns cultivares de alho, ali produzidos. Além dos parâmetros discutidos anteriormente, estão em estudo as condições adequadas para a desidratação do alho pelo processo de secagem a pressão atmosférica com ar quente como agente de remoção da água. A razão da escolha deste processo de secagem está na própria disponibilidade dos equipamentos.

A primeira preocupação na determinação das condições de secagem de alho é a obtenção das curvas de secagem, onde se pode determinar com relativa precisão as condições ideais de temperatura e tempo do processo. O que se procura é sempre trabalhar numa máxima temperatura, sem prejuízo da qualidade do produto, de modo a reduzir o tempo de desidratação, com reflexos positivos nos custos do processamento.

Quando se analisam os parâmetros de qualidade para cada tratamento, verifica-se que a temperatura de 55°C é uma condição que demanda tempo muito longo de secagem sem conseguir que o produto final alcance a umidade desejada (4 por cento), apesar de uma qualidade aparentemente excepcional. Nota-se que, ao aumentar-se a temperatura, reduz-se o tempo de secagem, apresentando o menor tempo quando a 85°C. Quando se analisam os parâmetros qualitativos, observa-se que a temperatura de 85°C originou um produto desidratado de qualidade muito inferior às temperaturas de 75°C e 65°C, apesar do tempo reduzido de secagem, concluindo-se que 85°C é um tratamento excessivo para o alho. Os tratamentos de 65°C e 75°C apresentam tempos de secagem diferentes, porém a qualidade final do alho desidratado para ambos mostra-se praticamente inalterada. Desta maneira, relacionou-se a temperatura de 75°C para a desidratação do alho, como sendo aquela que proporciona um produto de boa qualidade em um tempo relativamente reduzido, nas condições do experimento.

Numa segunda etapa, procurou-se identificar o comportamento do alho desidratado mediante diferentes condições de estocagem, com vistas à comercialização e definição do tipo de embalagem apropriada.

Quando se estoca o alho em diferentes condições de umidade relativa, verifica-se ser este produto de elevada higroscopicidade, chegando a absorver a água à umidade relativa em torno de 10 por cento, atingindo o ponto crítico na umidade de 50 por cento.

Os dados mostrados pelos isoterms permitem concluir que dificilmente se poderá comercializar o alho desidratado em pó sem a adição de agentes anti-umectantes e em embalagens permeáveis a gases, uma vez que, embalado inadequadamente, os voláteis perdem-se em quase toda a sua totalidade.



UFV
INFORMA

Publicação semanal da Universidade Federal de Viçosa, editada pela Imprensa Universitária. Diretor Responsável: Jornalista Antônio José de Araújo (SJPMG n.º 1171 e Reg. Prof. no MTB n.º 1581). Registro no Cartório de Títulos e Documentos da Comarca de Viçosa sob o n.º 04, Livro B, n.º 1, Fls. 3/3v. Administração, Redação e Oficinas Gráficas: Imprensa Universitária da Universidade Federal de Viçosa - Ed. Francisco São José - «Campus» Universitário - Tel.: (031)891-2326 - Telex: (31)3571 - CEP 36570 - Viçosa — Minas Gerais.

Atividades do Serviço de Saúde em janeiro

O relatório de atividades de janeiro deste ano do Serviço de Saúde da Universidade Federal de Viçosa acaba de ser divulgado pela Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários.

São estes os números relativos ao período: Consultas médicas — 1.220 adultos e 483 crianças; Consultas odontológicas — 745; Consultas psicológicas — 145;

Exames de laboratório — 471; Raios X — 187; Raios X odontológicos — 97; Abreugrafias — 28; Exames para frequência de sauna e piscina — 442; Pequena cirurgia — 1; Atendimento no plantão noturno — 26; Atendimento na observação médica (enfermaria) — 4; Injeções — 204; Curativos — 193 e Receitas aviadas pela farmácia — 2.113.

Ciências Administrativas

Estão abertas as inscrições ao concurso promovido pela Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal de Minas Gerais, para o preenchimento de uma vaga para professor titular do Departamento de Ciências Administrativas da Faculdade. As inscrições serão feitas na Rua Curitiba, 832, em Belo Horizonte, e o prazo termina em abril.

5.º Seminário de Jovens Instrumentistas

A quinta edição do Seminário de Jovens Instrumentistas realizar-se-á, no período de 15 a 31 de julho deste ano, na Fundação Municipal de Artes de Montenegro-RS. A exemplo de anos anteriores, o evento reúne cerca de 100 jovens estudantes de música, provenientes de várias cidades do Rio Grande do Sul e de outros Estados, que ficam hospedados em casas de famílias locais e participam, na FUNDARTE, de aulas em conjunto, por naipes de instrumentos, aulas de percepção e expressão musical, debates, painéis, ensaios de orquestra e concertos. O ponto culminante é a formação da Orquestra do Seminário, cujos componentes são os próprios alunos participantes do evento.

Abertas as inscrições para os concursos literários do Instituto Nacional do Livro

Estão abertas as inscrições para os tradicionais concursos literários promovidos anualmente pelo Instituto Nacional do Livro (INL) da Fundação Nacional Pró-Memória do Ministério da Cultura.

Este ano, o INL patrocinará o Prêmio Literário Nacional, contemplando os gêneros *História* e *Ensaio Literário*, nas categorias de obras inéditas e publicadas e com o valor de Cr\$ 5 milhões para o vencedor; o Prêmio de Biblioteconomia e Documentação, no valor de Cr\$ 3 milhões ao melhor original inédito inscrito; e o Prêmio Instituto Nacional do Livro de Literatura Infantil, que se realiza em duas etapas — a primeira para texto inédito e a segunda para as ilustrações do texto vencedor —, no valor de Cr\$ 3 milhões para cada etapa.

Os originais inéditos devem ser apresentados em três vias, datilografados apenas de um lado, e assinados sob pseudônimo. Para efeito de identificação, em envelope fechado sobrescrito apenas com o título da obra e o pseudônimo utilizado, o autor deverá enviar

uma ficha com seu nome e endereço completos, além de repetir o título da obra e o pseudônimo.

As obras publicadas, lançadas em 1ª edição a partir de julho de 1983, devem ser apresentadas em três exemplares, acompanhados de ficha com nome e endereço completos do autor.

As obras concorrentes, com a indicação do concurso de que participam, poderão ser entregues diretamente, ou remetidas pelo correio (sob registro, cuja data será considerada como a de inscrição) ao INL, nos seguintes endereços: SCRN — Q. 704/705 — Bloco C — nº 40 — 70730 — Brasília, DF; ou Rua da Imprensa, 16 — Sala 1.511 — 20230 — Rio de Janeiro, RJ; ou, ainda, Rua Apa, 83 — 01000 — São Paulo, SP.

As inscrições estarão abertas até o dia 31 de maio, excetuando-se a primeira fase do Prêmio INL de Literatura Infantil, cujas inscrições encerram-se a 31 de março. Para a segunda etapa deste concurso, o período de inscrições será divulgado posteriormente.

Alho

No período de 27 do corrente a 1º de março, será realizada no Hortomercado Humaitá, no Rio de Janeiro, a III Mostra Brasileira de Alhos Nacionais, numa promoção do Ministério da Agricultura, Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Rio de Janeiro e Associação Nacional dos Produtores de Alho (ANAPA), com a colaboração da EMBRATER. A mostra estará aberta ao público das 8h às 18h.

Departamento de Economia Doméstica poderá assessorar pequenas empresas de confecção

O Departamento de Economia Doméstica da Universidade Federal de Viçosa pretende estender sua atuação, este ano, às pequenas indústrias de confecção de Viçosa e de cidades vizinhas, assessorando-as no que se refere a modelagem, confecção e melhoria do ambiente de trabalho, mediante treinamento de pessoal e atuação de estagiárias nas empresas. Serão oferecidos, ainda, cursos para particulares que queiram habilitar-se ou obter qualificação em modelagem ou no manejo dos equipamentos disponíveis, além de assessoria técnica a quem pretenda montar microindústria no setor.

Equipado com um Laboratório de Vestuário Industrial, o Departamento de Economia Doméstica tem qualificado pessoas da comunidade de Viçosa para o mercado de trabalho no setor de vestuário. O laboratório é dotado de equipamento de corte, máquinas de costura reta e de costura dupla, "overlock", caseadeira, embainha-

deira, pregadora de botões e colarete.

Informações

De acordo com a professora Nanci dos Santos Lauro, os interessados em participar da iniciativa desse Departamento poderão obter todas as informações desejadas no período de cinco a 18 de março próximo. Lembra, inclusive, que mesmo os proprietários de confecções não registradas poderão fazê-lo, uma vez que o assessoramento dar-se-á a nível técnico, apenas. E assegura que o Departamento poderá oferecer, nesse caso, orientação quanto à melhor forma de proceder com relação ao registro da empresa.

Os contatos poderão ser feitos pessoalmente, através de correspondência ou por telefone, com a professora Nanci dos Santos Lauro, no seguinte endereço: Laboratório de Vestuário Industrial, Departamento de Economia Doméstica, "Campus" da UFV. 36570 — Viçosa-MG. Tel.: 891-1790 — ramal 243.

proteja-se no manuseio de produtos químicos perigosos

MINISTÉRIO DO TRABALHO

SSMT - Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho.

FUNDACENTRO
FUNDAÇÃO DE SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO

Universidade Federal de Viçosa
CIPA



Índice de Preços ao Consumidor em Viçosa foi de 17,66% em janeiro

O índice de Preços ao Consumidor em Viçosa registrou, em janeiro deste ano, uma elevação média de 17,66 por cento, segundo dados coletados e analisados pelo Departamento de Administração e Economia da Universidade Federal de Viçosa. O índice acumulado nos últimos 12 meses é de 291,03 por cento.

Os efeitos das fortes chuvas do início de janeiro, principalmente sobre a oferta de gêneros alimentícios, aliados aos aumentos de gasolina e demais derivados de petróleo, do pó de café e dos remédios, dentre outros, é que concorreram para um índice desse nível.

Grupos

Os aumentos de preços nos diversos grupos colocam em evidência a alimentação. Este grupo teve uma taxa de 20,57 por cento, números para os quais contribuíram decisivamente o pó de café (99,69 por cento), o café solúvel (53,47 por cento), o açúcar cristal (29,74 por cento), os hortifrutigranjeiros (26,30 por cento), e o arroz (21,59 por cento).

O grupo que apresentou o segundo maior crescimento foi o de despesas pessoais, com 19,35 por cento. Neste grupo, os reajustes nas taxas escolares e os aumentos no material escolar elevaram o item educação em 71,47 por cento. Outro item que também cresceu muito foi ingresso de futebol, com 66,66 por cento.

A seguir vem o grupo artigos de residência, com uma taxa de 19,30 por cento, onde podem ser citados os eletrodomésticos, com 20,19 por cento de crescimento em média. No grupo transporte e comunicação, com 18,93 por cento, cita-se, além de combustível e óleo (18,35 por cento), a bicicleta, com um aumento médio de 48,71 por cento.

O quadro abaixo traz os dados obtidos em cada um dos grupos.

Pesquisa

O cálculo mensal do Índice de Preços ao Consumidor em Viçosa iniciou-se com um trabalho de pesquisa, realizada com recursos do Conselho Nacional de Desen-

volvimento Científico e Tecnológico (CNPq), que determinou uma cesta básica. O objetivo foi o de definir as estruturas de renda e de consumo das famílias residentes na área urbana de Viçosa.

Com isso foram obtidas não apenas informações sobre as estruturas de renda e de dispêndio das famílias, mas também a caracterização da estrutura de classe e da composição familiar. Tais dados permitem a construção de um Índice de Preços ao Consumidor (custo de vida) para a região e geram subsídios para objetivos comunitários mais amplos, no campo da orientação e proteção ao consumidor e das atividades assistenciais e extensionistas.

O plano de amostragem adotado foi o mesmo utilizado pela Fundação Getúlio Vargas, em estudos dessa natureza, o que conduz à investigação em quatro etapas trimestrais sucessivas, distribuindo-se as famílias ou unidades de consumo em oito subamostras diferentes.

O índice é calculado para uma faixa de renda compreendida entre um e cinco salários mínimos, que representa, aproximadamente, 67 por cento da população viçosense. Seu cálculo envolve pesquisas em 140 estabelecimentos comerciais, com cinco preços para cada item, coletados em locais diferentes. Os números obtidos são processados pela Central de Processamento de Dados (CPD) da UFV, que fornece os índices.

Concurso vai premiar trabalhos na área de alimentação popular

A melhor contribuição à produção de alimentos e ao combate à fome no Brasil, em forma de livro, monografia, artigos, reportagens, lei e outras, receberá, do Ministério da Agricultura e da Universidade de Brasília (UnB), o Prêmio Josué de Castro de Alimentação Popular, a ser oferecido anualmente.

Poderá concorrer ao Prêmio — um troféu e mais uma quantia correspondente a 500 ORTN's — pessoa física residente no País e que tenha efetuado ou cumprido sua contribuição durante o ano imediatamente anterior ao da entrega do prêmio.

A comissão julgadora, convocada pela UnB, reunirá-se anualmente, durante o mês de dezembro, para o julgamento dos trabalhos inscritos. O prêmio será entregue no decorrer do primeiro trimestre do ano seguinte.

Maiores informações sobre o Prêmio Josué de Castro de Alimentação Popular podem ser fornecidas pela Secretaria Executiva da promoção, na DIRPLAN/COBAL — SGAS 901 — Bloco A — Lote 69 — Brasília-DF. Tel.: 226-6903.

Competição para jovens cientistas na área de estatística

O Instituto Internacional de Estatística (ISI) promoverá a Terceira e Quarta Competições entre jovens estatísticos dos países em desenvolvimento os quais são convidados a enviar trabalhos técnicos sobre qualquer assunto pertinente ao setor, para possível apresentação nas 46ª e 47ª sessões do ISI, a serem realizadas em Tóquio, em 1987, e em Paris em 1989. As Competições estão abertas aos candidatos que, na ocasião da apresentação, tenham até 32 anos.

Os trabalhos, inéditos, entre os quais poderão ser incluídas teses de pós-graduação, serão examinados por júri internacional, que escolherá os três melhores para serem apresentados em cada Competição.

Os autores escolhidos serão convidados a apresentar pessoalmente seus trabalhos nas sessões do ISI, com todas as despesas pagas.

Os trabalhos para a Competição de 1987 serão recebidos pelo Instituto até 1º de novembro deste ano, e o prazo-limite para a Competição de 1989 é 1º de novembro de 1988.

Os regulamentos que dispõem sobre o preparo dos trabalhos e os formulários de inscrição poderão ser obtidos junto ao International Statistical Institute — 428 Princes Boulevard — 2270 AZ Voorburg — Holanda.

1. Alimentação	20,57
2. Vestuário	12,22
3. Habitação	9,80
4. Artigos de Residência	19,30
5. Transporte e Comunicação	18,93
6. Saúde e Cuidados Pessoais	13,40
7. Despesas Pessoais	19,35
Índice Geral	17,66

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

VIÇOSA — MINAS GERAIS

REVISTA CERES

Formulário para Assinatura

Nome:

Endereço:

CEP:

Cidade:

N.º:

Estado:

Bairro:

País:

Assinatura Anual (6 números): Brasil: Cr\$ 120.000 — Exterior: US\$ 10,00

REVISTA CERES é órgão de divulgação técnico-científica da Universidade Federal de Viçosa que publica, bimestralmente, trabalhos de seus professores, técnicos e alunos.

Aceita colaborações de outras instituições, no campo das ciências agrárias.

1 — O pagamento deverá ser efetuado da seguinte forma:

vale postal em nome da Universidade Federal de Viçosa, cheque nominal, pagável em Viçosa, ou ordem de crédito em nome da Universidade Federal de Viçosa, através do Banco do Brasil — Conta n.º 3.165-8.

2 — Favor assinalar a forma de pagamento escolhida:

vale postal ☐

ordem de crédito ☐

cheque nominal ☐

3 — Os cheques nominiais, comprovantes de depósito ou vales postais deverão ser remetidos à Comissão Editorial da Universidade Federal de Viçosa.

36.570 — Viçosa — Minas Gerais — Brasil

Assinatura