



 **SICOOB** Apresenta:
Credicarpa

SEMEAR **20**
UFV **25**
Semana de
Extensão e
Aprimoramento
Regional

Integrando conhecimento
e bem-estar para o
desenvolvimento da sociedade

CADERNO DE CURSOS

Apresentação:



Realização:



Patrocínio:



Apoio:



Integrando conhecimento
e bem-estar para o
desenvolvimento da sociedade

Integrando conhecimento
e bem-estar para o
desenvolvimento da sociedade

A SEMEAR - Semana de Extensão e Aprimoramento Regional é um evento realizado pela UFV Campus Rio Paranaíba com o objetivo de fortalecer atividades de ensino, pesquisa, extensão e inovação tecnológica por meio da oferta de treinamento e qualificação profissional em diferentes áreas, proporcionando também oportunidades de cultura e lazer para toda a sociedade do Alto Paranaíba.

FAÇA SUA



INSCRIÇÃO



Reitor

Demetrius David da Silva

Vice-Reitora

Rejane Nascentes

Pró-Reitor de Extensão e Cultura

José Ambrósio Ferreira Neto

Diretor Geral

Renato Adriane Alves Ruas

Diretora de Extensão e Cultura

Virgínia Souza Santos

Diretora de Ensino

Vânia Maria Moreira Valente

Diretor de Pesquisa e Pós-Graduação

Everaldo Antônio Lopes

Diretor Administrativo-Financeiro

Luciano Lopes Pereira

Diretor de Assuntos Comunitários

Bruno Barbosa de Oliveira

Equipe da Diretoria de Extensão e Cultura

Lidiane Alves de Deus

Rangel Ribeiro Marques

Bruno Ramos da Silva (Estagiário)

Projeto Gráfico e Diagramação

Agência Creart Marketing e Comunicação

INFORMAÇÕES

Inscrições: <https://www.semearcrp.ufv.br/>.

(+55) 34 3855-9362

dxccrp@ufv.br

Instagram: @semearufv

CURSOS

-
- 1** **COMO GERENCIAR A ANSIEDADE**
(Karine de Oliveira Gomes) **05 de junho**
08h - 12h (4 horas)
PVA 251
Entenda as causas da ansiedade e aprenda estratégias práticas para lidar com ela no dia a dia. Um curso voltado ao equilíbrio emocional e ao bem-estar mental.
Vagas: 20
-
- 2** **DESVENDANDO A CIÊNCIA DOS HÁBITOS: UM GUIA PARA TRANSFORMAR SUA ROTINA**
(Raquel Ferreira Miranda) **05 de junho**
08h - 12h (4 horas)
PVA 106
Entenda como os hábitos são formados, como reprogramar comportamentos e adotar rotinas mais produtivas. Um curso prático e inspirador para quem busca mudanças reais no dia a dia.
Vagas: 20
-
- 3** **DO CACAU AO CHOCOLATE**
(Virgínia Souza Santos e Bruno Ramos da Silva) **05 de junho**
08h - 12h (4 horas)
LAE 129
Descubra o processo completo de transformação do cacau em chocolate, desde a colheita até a produção da barra final. Um curso prático para quem deseja entender e aplicar as técnicas da chocolateria artesanal.
Vagas: 25
-
- 4** **PREVENÇÃO DE ACIDENTES COM AGROTÓXICOS**
(Cintia Maria Teixeira Fialho) **05 de junho**
08h - 12h (4 horas)
LAE 247
Aprenda medidas eficazes para o uso seguro de agrotóxicos, com foco em prevenção de acidentes, equipamentos de proteção, armazenamento adequado e cuidados com a saúde do trabalhador rural.
Vagas: 30
-
- 5** **REGULAGEM DE SEMEADORA ADUBADORA**
(Adalberto Vieira de Souza) **05 de junho**
08h - 12h (4 horas)
PVA 114 e Lab. de Mecanização Agrícola Galpão
Aprenda na prática como realizar a regulagem correta da semeadora adubadora, garantindo melhor distribuição de sementes e fertilizantes, maior eficiência no plantio e melhores resultados na lavoura.
Vagas: 30
-

6

AVALIAÇÃO DA COMPACTAÇÃO DO SOLO

(Alberto Carvalho Filho)

Aprenda a identificar, medir e interpretar os níveis de compactação do solo, entendendo seus impactos na produtividade e como aplicar técnicas para correção e manejo adequado.

05 de junho

08h - 12h e 14h - 18h (8 horas)

Viveiro de Muda e LAE 138

Vagas: 30

7

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E IMPRESSÃO 3D

(Samuel Borges Barbosa)

Explore o processo de criação de produtos utilizando tecnologias de modelagem e impressão 3D. Um curso prático que une criatividade, inovação e prototipagem rápida.

05 de junho

08h - 12h e 14h - 18h (8 horas)

PVA 301

Vagas: 20

8

DESIDRATAÇÃO DE ALIMENTOS USANDO AIR FRYER

(Lucas de Souza Soares e Bruno Nascimento Faria)

Aprenda a técnica de desidratação de alimentos utilizando a air fryer, uma maneira prática e eficiente de conservar alimentos, mantendo seus nutrientes e sabor.

05 de junho

08h - 12h e 14h - 18h (8 horas)

LAE 132

Vagas: 20

9

PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL

(Evandro G. Tavares Menezes e Lillian do N. Gambi)

Aprenda as técnicas essenciais para produzir sua própria cerveja artesanal, desde a escolha dos ingredientes até o processo de fermentação, garantindo qualidade e sabor únicos em cada garrafa.

05 de junho

08h - 12h e 14h - 18h (8 horas)

LAE 130

Vagas: 20

10

ÓLEOS ESSENCIAIS: EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO

(Vânia Maria Moreira Valente)

Descubra os métodos de extração e análise de óleos essenciais, explorando suas propriedades, aplicações e potencial no mercado. Um curso voltado para quem deseja conhecer a fundo esses compostos naturais.

05 de junho

08h - 12h e 14h - 18h (8 horas)

LAE 229

Vagas: 25

11

SERPENTES BRASILEIRAS: ASPECTOS GERAIS, IDENTIFICAÇÃO, PREVENÇÃO DE ACIDENTES, PRIMEIROS SOCORROS E MANEJO

(Felipe Zilio e Lucas de Oliveira Ribeiro)

05 de junho
08h - 12h e 14h - 18h (8 horas)

LAE 244

Vagas: 25

Serpentes Brasileiras: Aspectos gerais, identificação, prevenção de acidentes, primeiros socorros e manejo. Conheça as principais espécies de serpentes do Brasil, aprenda a identificá-las, prevenir acidentes e aplicar primeiros socorros.

12

FUNDAMENTOS DO DESIGN GRÁFICO E PRÁTICA EM SOFTWARE LIVRE (INKSCAPE)

(Marcus Vinicius Sant'Anna)

05 e 06 de junho
08h - 12h (8 horas)

LAE 248

Vagas: 20

Introdução aos princípios do design gráfico com aplicação prática no Inkscape. Para quem deseja criar peças visuais com criatividade, usando uma ferramenta grátis e acessível.

13

FRUTAS DE LEITE NINHO PINTADAS

(Martha Elisa Ferreira de Almeida)

05 de junho
14h - 18h (4 horas)

LAE 129

Vagas: 20

Aprenda a modelar e pintar frutas realistas feitas com leite ninho. Um curso criativo e delicioso, ideal para quem quer empreender ou aperfeiçoar técnicas em confeitaria artística.

14

INTRODUÇÃO À HTML E CSS

(Pedro Henrique Aparecido Damaso de Melo)

05 de junho
14h - 18h (4 horas)

PVA 227

Vagas: 20

Dê os primeiros passos no desenvolvimento de sites aprendendo a estruturar páginas com HTML e estilizar com CSS. Um curso essencial para quem quer entrar no mundo da programação web.

15

INTRODUÇÃO A JOGOS DIGITAIS

(Bernardo Teixeira de Miranda)

05 de junho
14h - 18h (4 horas)

PVA 226

Vagas: 40

Explore os fundamentos da criação de jogos digitais, desde a concepção de ideias até os elementos básicos de design, programação e interatividade. Ideal para quem quer começar no universo dos games.

16

INTRODUÇÃO AO CANVA

(Iris Fabiana de Barcelos Tronto e Estefânia Lopes Martins)

Aprenda a criar artes visuais de forma simples e intuitiva com o Canva. Um curso prático para quem deseja produzir designs atrativos para redes sociais, apresentações e muito mais – sem precisar ser designer!

05 de junho

14h - 18h (4 horas)

PVA 225

Vagas: 20

17

RECICLAGEM DE PAPEL

(Cassiano Rodrigues de Oliveira)

Aprenda o passo a passo da reciclagem de papel, desde a coleta até a produção de novas folhas, promovendo sustentabilidade e criatividade com técnicas simples e acessíveis.

05 e 06 de junho

14h - 18h (05/06),

08h - 12h e 14h - 18h (06/06)

(12 horas)

PVA 103 (05/06)

Lab. Galpões (06/06)

Vagas: 15

18

DO VINHO AO PÃO

(Regiane Lopes de Sales e Camila Rocha da Silva)

Explore a arte da fermentação em duas de suas formas mais tradicionais: a produção do vinho e do pão. Um curso que une sabor, ciência e cultura em processos milenares.

05 e 06 de junho

14h - 18h (8 horas)

LAE 231

Vagas: 15

19

INTRODUÇÃO À ASTRONOMIA

(Martin Jesus Aparicio Alcalde e Rodrigo Silva González)

Explore os mistérios do universo, aprendendo sobre os corpos celestes, fenômenos astronômicos e os princípios básicos da astronomia. Um curso ideal para quem deseja entender melhor o cosmos e a ciência por trás dele.

05 e 06 de junho

16h - 18h (4 horas)

LAE 136

Vagas: 100

20

PANC: DOS JARDINS DA UFV PARA UM ALMOÇO

(Martha Elisa Ferreira de Almeida e Thalita Cristina Chagas)

Descubra o potencial das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), aprendendo a identificar, colher e preparar essas espécies no seu dia a dia, com ênfase nas opções presentes nos jardins da UFV.

06 de junho

08h - 12h (4 horas)

LAE 129

Vagas: 20

21

FABRICAÇÃO DE PAPEL RECICLADO ARTESANAL

(Larissa Campos e Sabrina Almeida)

06 de junho,
08h - 12h e 14h - 18h (8 horas)

LAE 240

Aprenda a fazer papel reciclado de forma artesanal e criativa. No curso iremos produzir folhas de papel reciclado com instrumentos de uso diário. Uma atividade sustentável e divertida! Para crianças de 7 a 12 anos de idade.

Vagas: 15

22

PRODUÇÃO DE MUDAS FLORESTAIS/ORNAMENTAIS/FRUTÍFERAS

(Alberto Carvalho Filho)

06 de junho
08h - 12h e 14h - 18h (8 horas)

Viveiro de Mudanças

Aprenda as técnicas essenciais para a produção de mudas de diferentes espécies, seja para reflorestamento, jardinagem ou cultivo de plantas frutíferas, garantindo qualidade e sustentabilidade em cada etapa do processo.

Vagas: 15

23

APLICAÇÕES DO ESTUDO DO MICROBIOMA NA PRODUÇÃO AGRÁRIA E SAÚDE HUMANA

(Rubens Pasa)

06 de junho
14h - 18h (4 horas)

PVA 108

Explore o impacto do microbioma na agricultura e na saúde humana, aprendendo como o equilíbrio microbiano pode influenciar a produtividade agrícola, a qualidade dos alimentos e o bem-estar humano.

Vagas: 30

24

CURSO PRÁTICO DE PRODUÇÃO DE DETERGENTES E AROMATIZADORES DE AMBIENTE

(Vânia Maria Moreira Valente)

06 de junho
14h - 18h (4 horas)

LAE 229

Aprenda a formular e produzir detergentes e aromatizadores de ambiente de forma simples e eficaz, utilizando ingredientes acessíveis e técnicas práticas para criar produtos de qualidade e sustentáveis.

Vagas: 25

25

IAS GENERATIVAS NA PESQUISA ACADÊMICA

(Raiane Ribeiro Machado Gomes)

06 de junho
14h - 18h (4 horas)

PVA 233

Explore o potencial das IAs generativas para transformar a pesquisa acadêmica, aprendendo a utilizar essas ferramentas para análise de dados, revisão de literatura e geração de conteúdo em várias áreas do conhecimento.

Vagas: 25

26

USO RACIONAL DE ADUBAÇÃO DE PASTAGEM E INFLUÊNCIA DO MICROBIOMA DO SOLO

(Luis Cesar Dias, Rubens Pasa, Karine Kavalco e Fabiano Menegidio)

Aprenda como otimizar a adubação de pastagens, considerando a importância do microbioma do solo para melhorar a fertilidade e a sustentabilidade das áreas de pasto, garantindo melhores resultados na produção.

06 de junho
14h - 18h (4 horas)
LAE 301 e
Campo Experimental

Vagas: 50

27

YOGA YINTEGRATIVA

(Glícia de Souza Barbosa Lacerda)

Descubra os benefícios da Yoga Yinintegrativa, uma abordagem que une práticas tradicionais de yoga com técnicas integrativas para promover equilíbrio físico, mental e emocional. Uma prática para revitalizar corpo e mente.

06 de junho,
14h - 18h (4 horas)
PVA 109

Vagas: 30

28

CONHECENDO A CONTABILIDADE CONSULTIVA

(Patricia Asai Contabilidade Consultoria e Administração)

Aprenda os conceitos e ferramentas da contabilidade consultiva, uma abordagem estratégica que vai além da gestão financeira, ajudando empresas a tomar decisões mais assertivas e alcançar melhores resultados.

06 de junho
19h - 23h (4 horas)
PVA 109

Vagas: 30

29

INFERTILIDADE HUMANA E REPRODUÇÃO ASSISTIDA

(Edmilson Amaral de Souza)

Explore os principais fatores que afetam a fertilidade humana e conheça as técnicas de reprodução assistida, abordando tratamentos, avanços e opções disponíveis para casais que enfrentam dificuldades para conceber.

06 de junho
19h - 23h (4 horas)
LAE 136

Vagas: 70

30

O FASCÍNIO DAS MULTIDÕES: UMA ANÁLISE DA PSICOLOGIA DE MASSAS

(Luís André Nepomuceno)

Explore os mecanismos psicológicos que influenciam o comportamento das multidões, entendendo como emoções coletivas, influências sociais e fatores culturais moldam ações e decisões em grandes grupos.

06 de junho
19h - 23h (4 horas)
LAE 250

Vagas: 40

31

VANTAGENS E OBRIGAÇÕES DO MEI

(Michelle Aparecida Vieira e Cleyde Cristina Rodrigues)

Entenda os benefícios e as responsabilidades do Microempreendedor Individual (MEI), aprendendo como formalizar o seu negócio, acessar benefícios fiscais e cumprir as obrigações legais para crescer de forma sustentável.

06 de junho

19h - 23h (4 horas)

PVA 108

Vagas: 30

32

MESA POSTA E ETIQUETA À MESA

(Jaqueline Dias Pereira e Moema Lopes Ramos)

Aprenda a arte de montar uma mesa elegante e a importância das normas de etiqueta para ocasiões formais e informais, garantindo que cada refeição seja uma experiência agradável e sofisticada.

07 de junho,

08h - 12h (4 horas)

LAE 129

Vagas: 15



Integrando conhecimento
bem-estar para o
desenvolvimento da sociedade

SEMEAR
UFV

Semana de
Extensão e
Aprimoramento
Regional

20
25

